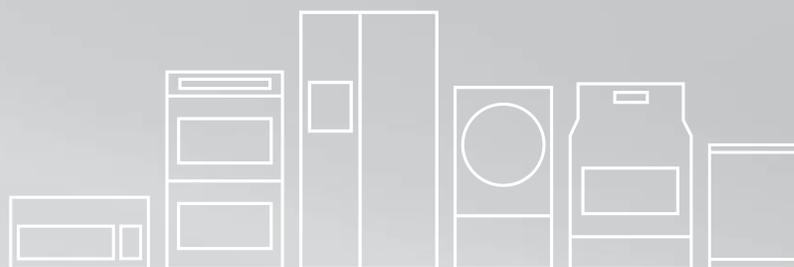


# FRIGIDAIRE

All about the

# Use & Care

of your Cooktop



## TABLE OF CONTENTS

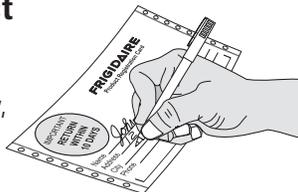
|                                       |   |  |    |
|---------------------------------------|---|--|----|
| Welcome & Congratulations .....       | 2 | Care & Cleaning (Cleaning Chart) ..... | 11 |
| Important Safety Instructions.....    | 3 | Care & Cleaning .....                  | 12 |
| Surface Cooking .....                 | 5 | Before You Call .....                  | 14 |
| Before Setting Surface Controls ..... | 7 | Major Appliance Warranty .....         | 16 |
| Setting Surface Controls .....        | 8 |  |    |

# WELCOME & CONGRATULATIONS

## Product Registration

### Register Your Product

The **PRODUCT REGISTRATION CARD** should be filled in completely, signed and returned to Electrolux Home Products.



Congratulations on your purchase of a new appliance! At **Electrolux Home Products**, we are very proud of our product and are completely committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you'll enjoy your new appliance and **Thank You** for choosing our product. We hope you consider us for future purchases.

## PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

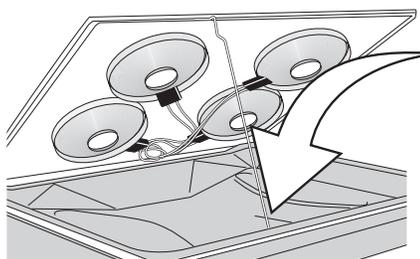
This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

## Serial Plate Location



Cooktop Serial Plate Location

or



Cooktop Serial Plate Location

**Please record your model and serial numbers below for future reference.**

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_

## NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.  
Save these instructions for future reference.

## DEFINITIONS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

### WARNING

This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

### CAUTION

This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

### IMPORTANT

IMPORTANT indicates installation, operation or maintenance information which is important but not hazard-related.

- **Remove all tape and packaging wrap before using the appliance. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance.** Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code No. 70 - latest edition in the United States, or CSA C22.1, Part 1 in Canada, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of an appliance such as removal of panels, wire covers or any other permanent part of the appliance.**

- **Storage on Appliance. Flammable materials should not be stored near surface units.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

### CAUTION

**Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance.** Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR THESE UNITS.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.
- **Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

### WARNING

**Never use your appliance for warming or heating the room.**

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface unit.**
- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When flaming food under the hood, turn fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Use Proper Pan Size.** This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.** To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.
- **Never Leave Surface Units Unattended.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil to line any part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed Cooking Utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do Not Use Decorative Surface Element Covers.** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the appliance.

## FOR COOKTOP WITH COIL ELEMENTS ONLY

- **Do Not immerse or Soak Removable Surface Heating Elements.** Surface heating elements should never be immerse in water. Heating elements clean themselves during normal operation.
- **Make Sure Drip Pans or Drip Bowls are in Place.** Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

## FOR CERAMIC-GLASS COOKTOP ONLY

- **Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop.** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop with Caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.
- **Do Not Place Hot Cookware on Cold Cooktop Glass.** This could cause glass to break.
- **Do not slide pan across the cooktop surface.** They may scratch the cooktop surface.
- **Do Not Let Pans Boil Dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marking that can affect the ceramic-glass cooktop (This type of damage is not covered by your warranty).



## IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Selecting Surface Cooking Cookware

Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware (See Figure 1).

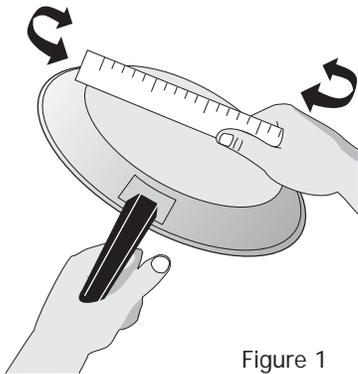


Figure 1

Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 2.

### CORRECT

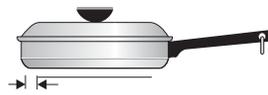


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

### INCORRECT



- Curved and warped pan bottoms.



- Pan overhangs unit by more than one-half inch.



- Pan is smaller than the element.



- Heavy handle tilts the pan.

Figure 2

## Cookware Material types

The cookware material determines how evenly and quickly heat is transferred from the surface element to the pan bottom. The most popular materials available are:

**ALUMINUM** - Excellent heat conductor. Some types of food will cause it to darken (Anodized aluminum cookware resists staining & pitting). If aluminum pans slide across the ceramic glass cooktop, they may leave metal marks which will resemble scratches. Remove these marks immediately.

**COPPER** - Excellent heat conductor but discolors easily. May leave metal marks on ceramic glass (see Aluminum above).

**STAINLESS STEEL** - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

**CAST IRON** - A poor heat conductor however will retain heat very well. Cooks evenly once cooking temperature is reached. Not recommended for use on ceramic cooktops.

**PORCELAIN-ENAMEL on METAL** - Heating characteristics will vary depending on base material. Porcelain-enamel coating must be smooth to avoid scratching ceramic cooktops.

**GLASS** - Slow heat conductor. Not recommended for ceramic cooktop surfaces because it may scratch the glass.

### NOTE

The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

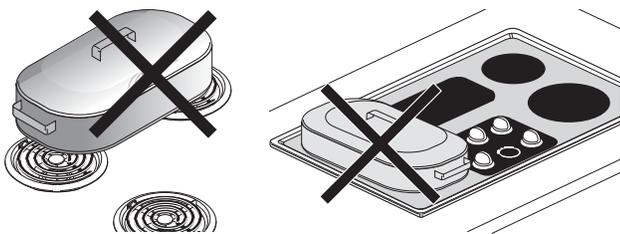
## SURFACE COOKING

### Specialty Pans & Trivets

**Woks** with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cook shop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the heating element) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large amounts of liquids (soup making) or fat (frying).

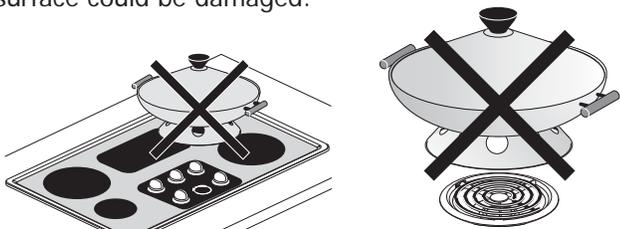
#### CAUTION

**DO NOT** use two elements (if the cooktop is not equipped with bridge element) to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or crazing of the porcelain enamel range surface, and damage to the surface elements and/or damage to the drip pans (if equipped).



**Wire trivets:** Do not use wire trivets. Cookware bottoms must be in direct contact with the surface elements.

**DO NOT** use a wok if it is equipped with a metal ring that extends beyond the surface element. Because this ring traps heat, the surface element and cooktop surface could be damaged.



For glass smoothtop models, only flat bottomed woks (without support rings) may be used.



### Canning Tips & Information

1. Use tested recipes and follow instructions carefully. Check with your local Cooperative Agricultural Extension Service or a manufacturer of glass jars for the latest canning information.
2. Use flat-bottomed canners only. Heat is spread more evenly when the bottom surface is flat.
3. Center canner on the burner grate.
4. Start with hot water and a high heat setting to reduce the time it takes to bring the water to a boil; then reduce the heat setting as low as possible to maintain a constant boil.
5. It is best to can small amounts and light loads.



#### CAUTION

Canning can generate large amounts of steam. Use extreme caution to prevent burns. Always raise the lid to vent steam away from you.

Prevent damage to cooktop and burner grates:

1. Do not use water bath or pressure canners that extend more than one inch beyond the edge of the burner grate.
2. Do not leave water bath or pressure canners on high heat for an extended amount of time.
3. Alternate surface units between each batch to allow the units and surrounding surfaces to cool down. Try to avoid canning on the same burner unit all day.

Safe canning requires that harmful micro-organisms are destroyed and the jars are sealed completely. When canning in a water bath canner, a gentle but steady boil must be maintained continuously for the required time.

## BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

### Ceramic Glass Cooktop (some models)

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Make sure** the diameter of the pan matches the diameter of the element outline on the cooktop.

Heat is transferred up through the surface of the cooktop to the cookware. Only flat-bottom cookware should be used. The type and size of cookware, the number of surface elements in use and their settings are all factors that will affect the amount of heat that will spread to areas beyond the surface elements. The areas surrounding the elements may become **hot enough to cause burns**.

#### CAUTION

The cooktop should not be used as a cutting board or work surface.

Dropping heavy or hard objects on the cooktop may crack it.

Pans with rough bottoms may scratch the cooktop surface.

Placing foods directly on the smoothtop surface (without cooking utensil) is not recommended as difficult cleaning will result and foods may smoke and cause a potential fire hazard.

Never use the griddle or similar cooking sheet on the ceramic glass cooktop.

#### NOTE

Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** section and **Before You Call** checklist section of this Use and Care Guide.

### About the Radiant Surface Elements

The element temperature rises gradually and evenly. As the temperature rises, the element will glow red. To maintain the selected setting, the element will cycle ON and OFF. The heating element retains enough heat to provide a uniform and consistent heat during the OFF cycle. For efficient cooking, turn OFF the element several minutes before cooking is complete. This will allow residual heat to complete the cooking process.

### Types of the heating elements used

Your cooktop is equipped with radiant surface radiant elements with different wattage ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the element wattage increases. Depending on model, three types of heating units may be found under the ceramic glass cooktop:

- Regular (single coil) radiant elements of various diameters or shapes.
- Expandable type (double circuits) radiant elements of various diameters or shapes.
- Bridge Expandable type (triple circuits) radiant elements of various diameters or shapes.

## SETTING SURFACE CONTROLS

### Surface cooking settings

Use the chart to determine the correct setting for the type of food you are preparing.

**Note:** The size and type of cookware used will influence the setting needed for best cooking results.

| Recommended Setting for Surface Element |  |
|---|--|
| Setting                                 | Type of Cooking  |
| HIGH (HI)                               | Start most foods; bring water to a boil and pan broiling.              |
| MEDIUM HIGH (7-8)                       | Continue a rapid boil; frying, deep fat frying.                        |
| MEDIUM (4-6)                            | Maintain a slow boil; thicken sauces and gravies; steaming vegetables. |
| MEDIUM LOW (2 - 3)                      | Keep foods cooking; poaching and stewing.                              |
| LOW (LO)                                | Keep warm, melting and simmering.                                      |

### CAUTION

Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.

### CAUTION

Do not allow aluminum foil, or ANY material that can melt to make contact with the ceramic glass cooktop. If these items melt on the cooktop they will damage the ceramic cooktop.

### NOTE

**Ceramic Glass Cooktop only:** Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle on and off, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic smooth top. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat.

### Operating the Single Surface Elements (All models)

#### To Operate the Single Surface Elements

1. Place correctly sized cookware on the surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 1).
3. Turn the knob to adjust the setting if desired. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. **Ceramic Glass Cooktop Only:** A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. **When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware.**

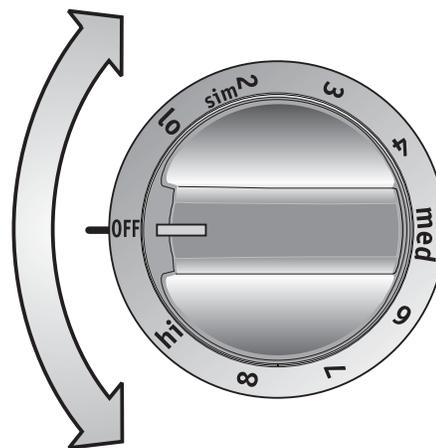


Figure 1 -Control knob shown is typical only.

### NOTE

The "Hot Surface" indicator lights will glow when the element is turned on and will continue to glow after the control knob is turned to the "OFF" position. It will glow until the heating surface area has cooled sufficiently. **The glass surface may still be hot** and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned OFF. The message may remain on even though the controls are turned OFF.

### NOTE

See Recommended Setting for Surface Element table on page 6.

## SETTING SURFACE CONTROLS

### Indicator lights (Some models)

Some models have an indicator light for each heating unit, other models have an indicator light for each pair of heating units, also some other models have an indicator light for all heating units.

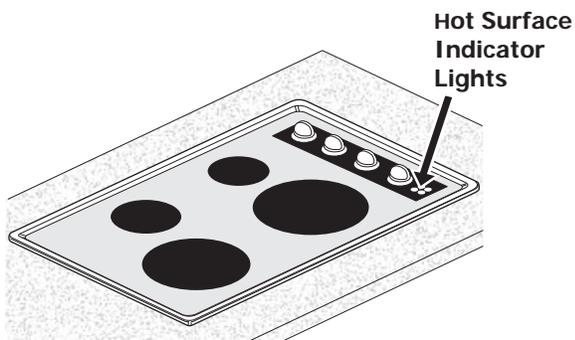
The indicator light glows as soon as a heating unit is turned on. Check if the indicator light glows when the control knob of the individual heating unit is turned on. If the knob is set to a very low temperature setting, the indicator may glow and yet, the heating unit may not be heating at all. If this happens, turn the knob to a higher setting until the heating unit comes on.

When cooking is finished, a quick glance at the indicator lights in an easy check to be sure all the control knobs have been turned OFF.

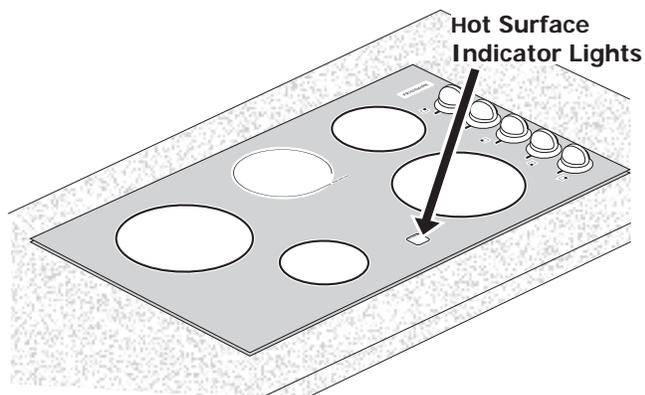
### Hot Surface Indicator Light

#### (Ceramic Glass Cooktop models only)

Some models have an indicator light located on the ceramic glass cooktop that glows as soon as the glass begins to warm up. When the heating unit is turned off, it will continue to glow as long as the glass remains warm enough to cause burns. Other models have a hot surface indicators per element arranged in a cluster. Their location is as shown in the illustration.



(Typical 30" cooktop shown)



(Typical 36" cooktop shown)

### Operating the Dual Surface Radiant Element (Specific Ceramic Glass Cooktop models only)

The cooktop is equipped with one or two dual radiant surface element. Symbols around the knob are used to indicate which coil of the dual radiant element will heat. The small digits on the control knob indicate that only the inner coil will heat (Fig. 1). The large digits on the control knobs indicate that both inner and outer coils will heat (Fig. 2). You may switch from either coil setting at any time during cooking.

#### To Operate the Dual Surface Element

1. Place correctly sized cookware on the dual surface element.
2. Push in and turn the control knob as shown in Figure 1 for smaller cookware or in Figure 2 for larger cookware.
3. Turn the knob to adjust the setting if needed. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. **When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware.**

Control knobs shown are typical only.

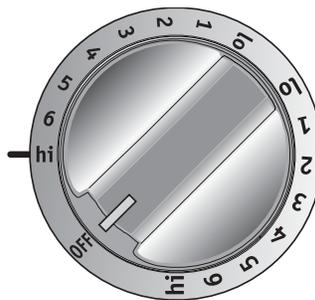


Figure 1

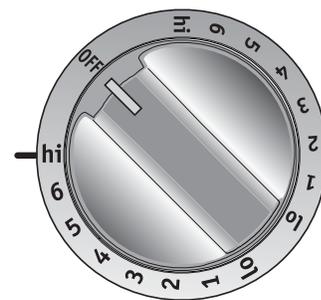
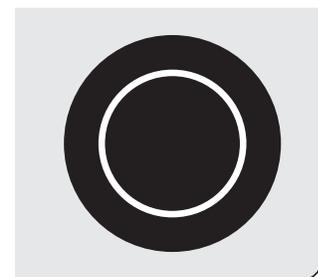
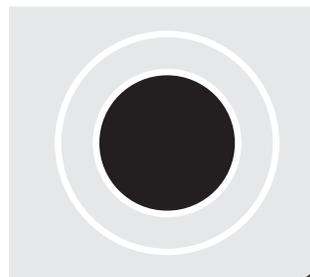


Figure 2



## SETTING SURFACE CONTROLS

### Operating the Warm Zone Feature (Some Ceramic Glass Cooktop models only)

#### To operate the warm zone

Your appliance is equipped with a warm zone. The purpose of the warm zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the warm zone.

Use the warm zone to keep cooked foods hot such as: vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plate.

All food placed on the warm zone should be covered with lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warm zone.

### CAUTION

Unlike the surface elements, the warm zone will not glow red when it is hot. Always use potholders or oven mitts when removing food from the warm zone as cookware and plates will not be hot

#### Indicator lights

The hot surface indicator light, located under the cooktop, will come on when the control is set and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to moderate level.

#### To Set the Warm Zone Control

1. To set the control, push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting (Figure 1).
2. When done, turn the control to OFF. The warm zone will remain warm until the hot surface indicator light goes off.

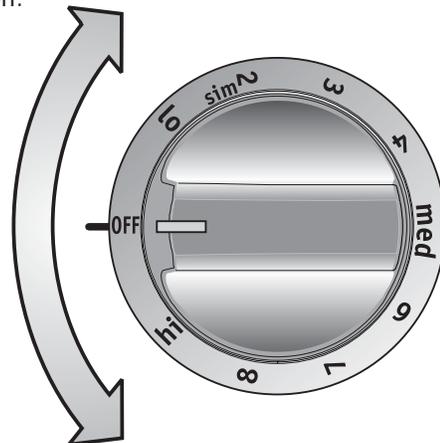
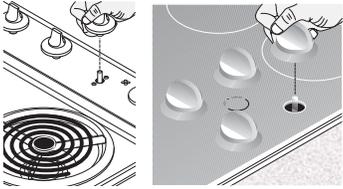
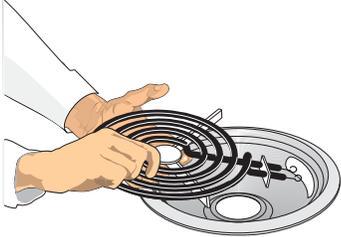


Figure 1 -Control knob shown is typical only.

## Cleaning Various Parts of Your Cooktop

Before cleaning any part of the cooktop, be sure all controls are turned OFF and the cooktop is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE DIFFICULTY AND EXTENT OF A MAJOR CLEANING LATER.

| Surfaces  | How to Clean  |
|---|---|
| Aluminum (Trim Pieces)  | Use hot, soapy water and a cloth or paper towel. Dry with a clean cloth.  |
| Glass, Painted and Plastic Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim   | For general cleaning, use hot soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. <b>DO NOT</b> use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch or dull the finish. Commercial glass cleaners recommended for glass cooktops may also be used.   |
| Control Panel<br>                    | Wipe the control panel clean after each use. Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.   |
| Surface Elements and Drip Bowls<br> | Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip bowls easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cool element can be cleaned with a damp cloth—any remaining soil will burn off the next time the element is used. <b>NEVER IMMERSE A SURFACE ELEMENT IN WATER.</b> To remove surface elements and drip bowls, follow the instructions under <b>General Cleaning</b> .<br><br>To clean drip bowls, wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard-to-remove, burned-on soils can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minutes in a slightly diluted liquid cleanser or a solution made of equal parts ammonia and water. A nylon scrubber may be used after soaking. <b>DO NOT</b> use abrasive cleansers or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish, and dry with a soft cloth or paper towel. To replace drip bowls and surface elements, follow the instructions under <b>General Cleaning</b> . |
| Porcelain Enamel Cooktop  | Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.  |
| Stainless Steel, Chrome (brushed) Decorative Trim Cooktop   | Cover stubborn spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a cloth. A soapy, nylon mesh scouring pad may be used carefully on stainless steel; not on chrome. Cleaners made especially for stainless steel, chrome or copper are also recommended. Do not use metal-type scouring pads on brushed chrome. This could cause the brushed chrome to change to a yellowish tint. Rinse all cleaners before operating cooktop. Bluish stains may result due to heat combining with the cleaning material and they cannot be removed.   |
| Ceramic -Glass Cooktop  | See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> in this Owner's Guide.   |

## CARE & CLEANING

### Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance

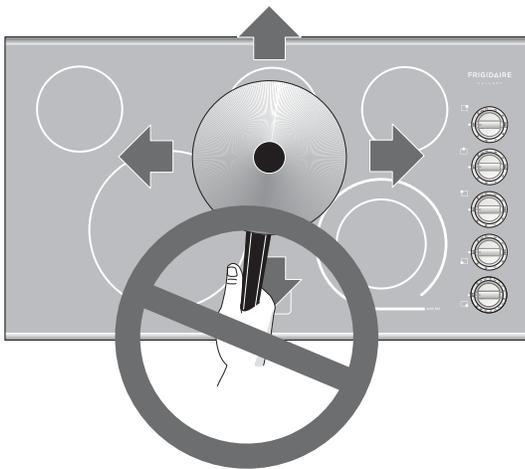
Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your Ceramic glass cooktop.

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CERAMA BRYTE® Cleaning Creme to the ceramic surface. Clean and buff with a non abrasive cloth or pad. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.



Sliding aluminum or copper clad bottom pans on the cooktop can cause metal markings on the cooktop surface. These marks should be removed **immediately** after the cooktop has cooled using the cooktop cleaning cream. Metal marks can become permanent if not removed prior to future use.

Cookware (cast iron, metal, ceramic or glass) with rough bottoms can mark or scratch the cooktop surface. **Do not slide anything metal or glass** across the cooktop. **Do not** use your cooktop as a cutting board or work surface in the kitchen. **Do not** cook foods directly on the cooktop surface without a pan. **Do not** drop heavy or hard objects on the glass cooktop, or they may crack it.



### Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

#### ⚠ CAUTION

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

#### ⚠ WARNING

**DO NOT** use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic glass surface.

#### For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or use a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** pad to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue.

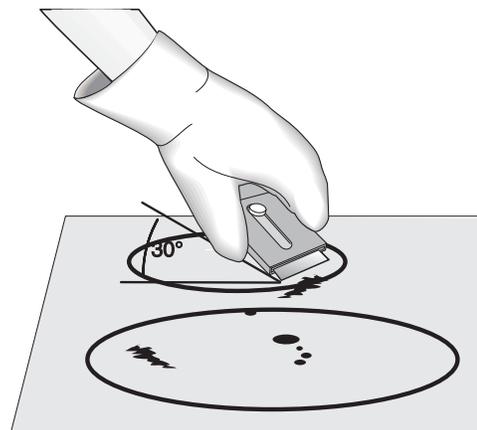
#### For heavy, burned on soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the soiled area. Rub the soiled area using a **non-abrasive** plastic type **no-scratch** pad, applying pressure as needed. Do not use the pad you use to clean the cooktop for any other purpose.

#### ➡ IMPORTANT

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use an abrasive type scratch pad. Only use cleaning products that have been specifically designed for ceramic glass cooktop.

If soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils, then apply a few drops of cleaning cream and buff surface clean.



## Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need be removed immediately if spilled or melted onto the ceramic cooktop surface. Permanent damage (such as pitting of the cooktop surface) may occur if not removed **immediately**. After turning the surface elements OFF, use a razor blade scraper or a metal spatula with a mitt and scrape the soil from the hot surface (as illustrated). Allow the cooktop to cool, and use the same method for heavy or burned on soils.

## Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.

- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils



- **Aluminum foil**

Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

- **Aluminum utensils**

Since the melting point of aluminum is much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. Pans that boil dry may permanently damage cooktop by breaking, fusing to, or marking it.

## Coil Elements Cooktop Cleaning & Maintenance

Prior to cleaning the coil elements make sure they are cold and that control knobs are set at OFF.

Never immerse the coil elements in water.



### WARNING

Never leave covers on the coil elements as they could be permanently damaged if turned on by accident.

## To Remove and Replace Surface Elements and Drip Bowls (some models)

### CAUTION

Be careful not to bend terminal ends when replacing elements after cleaning.



### CAUTION

Before cleaning the cooktop, be sure the controls are turned to **OFF** and the cooktop is **COOL**.

### To Remove

1. Lift up edge of surface element across from terminal end just enough to clear the edge of the drip bowl.
2. Gently slide the surface element out of the terminal plug.
3. Lift the drip bowl up and out.

### To Replace

1. Line up the opening of the drip bowl with the terminal plug.
2. Hold the surface element as level as possible and slide the terminal end through the opening and into the terminal plug.
3. Be sure the surface element is level to reduce the hazard of pans sliding off the element.

## To Raise the Top for Cleaning

1. Grasp the sides and lift from the front. Some models may have a lift-up rod to support the top in its raised position. Lift the top only high enough to allow the support rod to fit into place, then gently lower the cooktop onto the raised rod.
2. Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy water.
3. Gently lower the cooktop into the frame. If your model has a support rod, lower the support rod, then gently lower the cooktop into the frame.

### CAUTION

When lowering the lift-up cooktop, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. **DO NOT** drop or bend the cooktop when raising or lowering. This could damage the surface.

## Care and Cleaning of Stainless Steel

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Refer to the **General Care & Cleaning** table for detailed cleaning instructions.

## BEFORE YOU CALL (Solutions to Common Problems)

### IMPORTANT

**Before you call for service**, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

| OCCURRENCE  | POSSIBLE CAUSE/SOLUTION   |
|---|---|
| <b>Entire cooktop does not operate.</b>                         | House fuse has blown or circuit breaker has tripped. Check/reset breaker or replace fuse. If the problem is a circuit overload, have this situation corrected by a qualified electrician.<br>Service wiring not complete. Contact installation agent or dealer.<br>Power outage. Check house lights to be sure. Call local electric company.  |
| <b>Surface element does not heat.</b>                           | No power to appliance. Check/reset breaker or replace fuse. If the problem is a circuit overload, or improper connection of the armored cable supplied with the appliance, have this situation corrected by a qualified electrician.<br>Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.<br>Incorrect control is on. Be sure to use correct control for the element to be used.  |
| <b>Surface element too hot or not hot enough.</b>               | Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained. Dial markings are an indicator of relative heat settings and will vary slightly.<br>Lightweight or warped pans being used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware.<br>Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source.<br>Use only flat bottom, evenly balanced, medium or heavyweight cookware. Pans having a flat bottom heat better than warped pans. Cookware material affects heating. Heavy and medium weight pans heat evenly. Because lightweight pans heat unevenly, foods may burn easily. |
| <b>Food not heating evenly.</b>                                 | Improper cookware. Select flat-bottomed cookware of a proper size to fit element.<br>Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.   |
| <b>Scratches or abrasions on ceramic glass cooktop surface.</b> | Coarse particles (such as salt or sand) are between cooktop and utensil. Be sure cooktop surface and bottom of utensils are clean before use. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with use.<br>Cleaning materials not recommended for glass ceramic cooktop have been used. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.<br>Cookware with rough bottom has been used. Use flat-bottomed, smooth utensils. See <b>Selecting Surface Cooking Utensils</b> in this Owner's Guide.  |
| <b>Metal marks on ceramic glass cooktop surface.</b>            | Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use a mildly abrasive cleanser to remove marks.   |

## BEFORE YOU CALL (Solutions to Common Problems)

| OCCURRENCE  | POSSIBLE CAUSE/SOLUTION  |
|---|--|
| <b>Brown streaks and specks on ceramic glass cooktop surface.</b> | <p>Boilovers have cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</p> <p>Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Use recommended cleaners and cleaning method. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</p>   |
| <b>Areas of discoloration on ceramic glass cooktop surface.</b>   | <p>Mineral deposits from water and food. Wet surface with water and sprinkle on a cooktop cleaning creme. Scrub with a clean damp paper towel until the stain disappears. Wipe remaining paste away, then apply a small amount of cooktop cleaning creme and polish with a clean paper towel. Use cookware with clean, dry bottoms. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</p>  |
| <b>Drip bowls are pitting or rusting.</b>                         | <p>Foods with acids, such as tomatoes, if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. Remove and wash drip bowls as soon as possible after a spillover.</p> <p>Normal environment. Houses along sea coast are exposed to salt air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.</p>  |
| <b>Drip bowls turning color or distorted out of shape.</b>        | <p>Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. DO NOT use cookware of this type. Pan sizes should be matched to the size of the element. Replacement drip bowls may be purchased from your dealer.</p> <p>Surface elements not seated properly in terminal. Turn control to OFF. Be sure surface element is COOL. Lift out surface element properly, following instructions under <b>General Cleaning</b>.</p> <p>Incorrect control is on. Be sure the correct control for the element to be used.</p> |

## MAJOR APPLIANCE WARRANTY

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

**Exclusions**    **This warranty does not cover the following:**

- 1 Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
- 2 Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
- 3 Rust on the interior or exterior of the unit.
- 4 Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
- 5 Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
- 6 Products used in a commercial setting.
- 7 Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
- 8 Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
- 9 Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
- 10 Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumable, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
- 11 Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
- 12 Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
- 13 Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

**DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES**

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Claims based on implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law, but not less than one year. Electrolux shall not be liable for consequential or incidental damages such as property damage and incidental expenses resulting from any breach of this written limited warranty or any implied warranty. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on the duration of implied warranties, so these limitations or exclusions may not imply to you. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

**If You  
Need  
Service**

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA and Canada. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

**USA**  
**1.800.944.9044**  
**Electrolux Major Appliances**  
**North America**  
**P.O. Box 212378**  
**Augusta, GA 30907**



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

# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre table de cuisson



## TABLE DES MATIÈRES

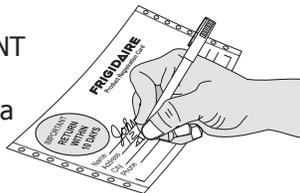
|   |   |   |    |
|---|---|---|----|
| Bienvenue & félicitations.....                | 2 | Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage)..... | 11 |
| Mesures de sécurité importantes .....         | 3 | Entretien & nettoyage.....                        | 12 |
| Surface de cuisson .....                      | 5 | Avant d'appeler le service .....                  | 14 |
| Avant de régler les éléments de surface ..... | 7 | Garantie des appareils électroménagers .....      | 16 |
| Réglage des éléments de surface .....         | 8 |   |    |

# BIENVENUE & FÉLICITATIONS

## Enregistrement de l'appareil

### Enregistrer l'appareil

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

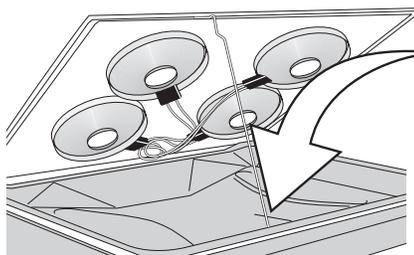


## Emplacement de la plaque de série



Emplacement de la plaque de série

ou



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.

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

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

- **Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**

- **Rangement sur l'appareil—Ne rangez pas sur la table de cuisson ou près des brûleurs de surface, des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas des produits explosifs comme des bombes en aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

### ATTENTION

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

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

### AVERTISSEMENT

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

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou la flamme. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec l'ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance.** Les débordements peuvent causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utiliser pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leurs utilisations sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson.

### POUR SURFACE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENTS DE SURFACE AMOVIBLES SEULEMENT

- N'immergez pas et ne trempez pas les éléments de surface amovibles. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté sont en place, sinon les fils ou pièces se trouvant en dessous risquent d'être endommagés par la cuisson.

### POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne nettoyez pas ou 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.

## Choix des ustensiles de cuisine

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Faites tourner une règle sur le fond de la casserole pour vérifier si ce dernier est plat (Figure 1).

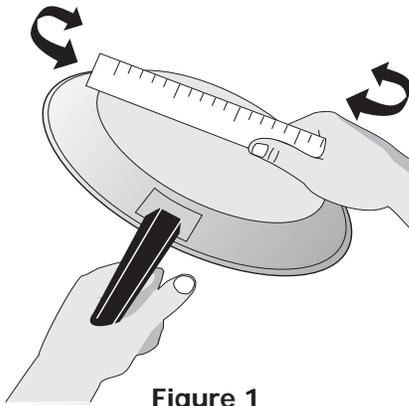
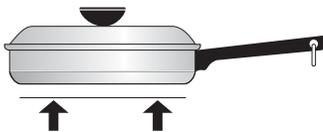


Figure 1

Suivez les instructions des figures 1 & 2.

### CORRECT



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

### INCORRECT



- Fonds incurvés et déformés.



- Casserole déborde du bord de l'élément de 1/2" (1.3 cm).



- La casserole est plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd; fait basculer la casserole.

Figure 2

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

**Acier inoxydable** - Conducteur de la chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

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

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

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

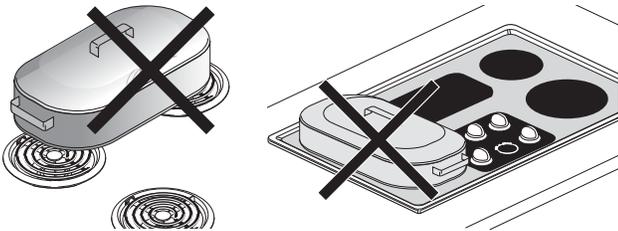
## SURFACE DE CUISSON

### Casseroles et sous-plats particuliers

La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire lorsqu'il contient une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

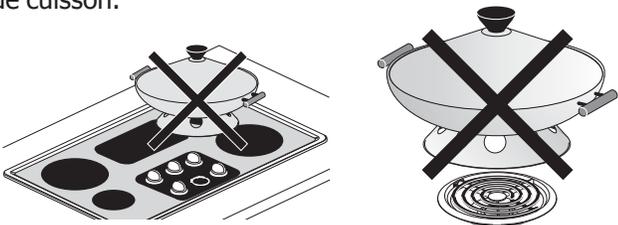
#### **!** ATTENTION

**NE PAS** utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de craqueler la surface émaillée de l'appareil et d'endommager les éléments de surface ou la cuvette de l'élément (s'il y a lieu).



**Sous-plats métalliques:** Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec les éléments de surface.

**NE PAS** utiliser un wok pourvu d'un anneau métallique de support qui dépasse le contour de l'élément de surface. Étant donné que cet anneau retient la chaleur, il pourrait endommager l'élément de surface ou la surface de cuisson.



Dans le cas des surfaces lisses en verre, seuls les woks à fond plat (sans anneau de support) peuvent être utilisés.



### Conseils et renseignements sur la mise en conserve

1. Utiliser des recettes éprouvées et suivre les directives attentivement. Consulter un service de vulgarisation agricole ou un fabricant de bocaux en verre pour les données les plus récentes sur la mise en conserve.
2. Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la casserole est plat.
3. Centrer la casserole de mise en conserve sur l'élément de surface.
4. Verser de l'eau chaude dans la casserole et régler l'élément à une température élevée pour accélérer l'ébullition; réduire la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.
5. Il est préférable de mettre de petites quantités d'aliments en conserve à la fois.



#### **!** ATTENTION

La mise en conserve peut générer une grande quantité de vapeur. User d'une grande prudence pour prévenir les blessures. Toujours soulever le couvercle de façon à diriger la vapeur à l'opposé des personnes.

Pour ne pas endommager la surface de cuisson:

1. Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") le contour de l'élément de surface.
2. Ne pas laisser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve à une température élevée trop longtemps.
3. Utiliser un élément différent pour chaque nouvelle charge de mise en conserve pour permettre à l'élément et à la surface avoisinante de refroidir. Éviter d'utiliser le même élément pendant toute une journée pour la mise en conserve.

Pour que la mise en conserve soit sécuritaire, les micro-organismes dangereux doivent être détruits et les pots bien scellés. Lorsqu'une grande casserole de mise en conserve est utilisée, il faut maintenir une ébullition légère mais constante pendant toute la durée requise.

## Surface de cuisson vitrocéramique

(certains modèles)

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le dessin sur la vitre. Vous devez surtout vous assurer que **le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments**.

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque 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.



### ATTENTION

La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail.

Échapper des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, risque de la faire éclater.

Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson.

Déposer les aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine) n'est pas recommandé car le nettoyage sera plus difficile et les aliments pourraient générer de la fumée et entraîner un risque potentiel d'incendie.

N'utilisez jamais de plaque chauffante ou d'ustensiles similaires sur la surface en vitrocéramique.



### NOTE

Assurez-vous de lire les instructions concernant la surface de cuisson en vitrocéramique aux sections **entretien et nettoyage** et **avant d'appeler le service**.

## 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.

## Types de foyers utilisés

Votre appareil est muni d'éléments radiants de différentes puissances. Plus l'élément est puissant, plus sa capacité de chauffer rapidement des quantités importantes de nourriture augmente. Dépendant de votre modèle, trois types de foyers chauffants sont utilisés:

- L'élément radiant régulier (à une seule zone) de divers diamètres ou configurations.
- L'élément radiant à surface variable (à deux zones) de divers diamètres ou configurations.
- L'élément radiant allongé (à trois zones) de divers diamètres ou configurations.

## RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Réglages recommandés pour les éléments de surface

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

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

| Réglages recommandés pour les éléments de surface |  |
|---|--|
| Réglage   | Type de cuisson  |
| HI (Haut)   | Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.    |
| MOYEN HAUT (7 - 8)                                | Pour maintenir l'ébullition, frire.  |
| MOYEN (4-6)                                       | Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire la vapeur. |
| MOYEN BAS (2 - 3)                                 | Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés, du ragoût.              |
| BAS (LO)  | Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.                                |



### ATTENTION

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



### ATTENTION

**Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou tout autre matériel pouvant fondre, entrer en contact avec la surface de vitrocéramique**. Ces items peuvent fondre sur la surface de cuisson et causer des dommages permanents à la surface de vitrocéramique.



### NOTE

**Surface de cuisson en vitrocéramique seulement:** Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de chaleur demandé. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

### Réglage des éléments de surface simples (tous les modèles)

#### Pour régler les éléments simples

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

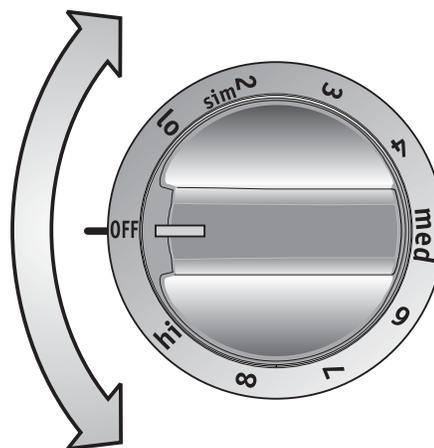


Figure 1 - Le bouton montré ici est typique.



### ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allumera aussitôt que l'élément sera en fonction et restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi.



### NOTE

Référez-vous au tableau de la page 6 pour connaître les réglages recommandés.

## Voyants lumineux

(Certains modèles)

Certains modèles possèdent un voyant pour chacun des foyers, d'autres en possèdent un pour chaque paire de foyers, certains autres possèdent aussi un voyant pour tous les foyers.

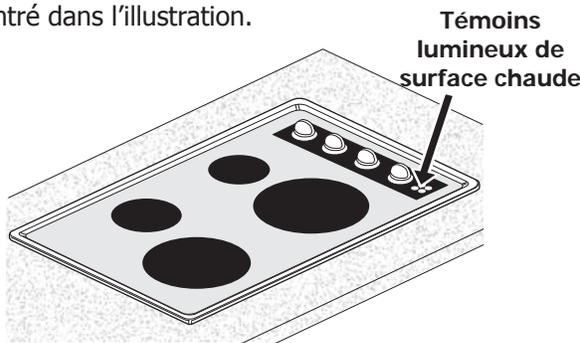
Le voyant devient lumineux aussitôt qu'un foyer est allumé. Vérifiez si le voyant devient lumineux aussitôt que vous tournez chacun des boutons des commandes de foyer. Si le bouton est réglé à un très faible réglage de chaleur, le voyant peut s'allumer même si aucune chaleur n'est produite par le foyer. Si cela se produit, tournez le bouton à un réglage plus élevé, jusqu'à ce que le foyer commence à chauffer.

Quand la cuisson est terminée, jetez un coup d'oeil rapide aux voyants; c'est un moyen facile de vous assurer que tous les boutons de commande ont été tournés au repère ARRÊT (OFF).

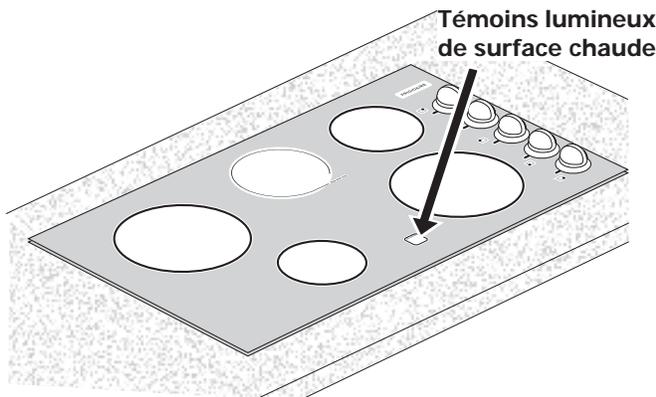
## Témoins lumineux de surface chaude

(certains modèles)

Certains modèles possèdent un voyant avertisseur situé sous la surface vitrocéramique qui s'allume aussitôt qu'elle devient chaude. Lorsque vous éteignez les foyers, le voyant demeure allumé tant que la vitre est suffisamment chaude pour causer des brûlures. D'autres modèles en possèdent un pour chaque foyer. Ils sont regroupés au même endroit que montré dans l'illustration.



(Plaque de cuisson typique 30" montrée)



(Plaque de cuisson typique 36" montrée)

## Réglage des éléments radiants doubles

(certains modèles en vitrocéramique seulement)

Votre table de cuisson possède un ou deux éléments radiants doubles. Les graduations sur le bouton de commande indiquent quelle zone de l'élément double fonctionne. Les petites graduations indiquent que seule la zone interne de l'élément fonctionne (Fig. 1). Les grandes graduations indiquent que les deux zones de l'élément double fonctionnent (Fig. 2). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

### Pour régler les éléments doubles

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension appropriée sur l'élément radiant double.
2. Poussez et tournez le bouton tel que montré à la figure 1 pour faire fonctionner la zone interne de l'élément double ou tel que montré à la figure 2 pour faire fonctionner l'élément double au complet.
3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
4. **Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.**

Les boutons montrés ici sont typiques.

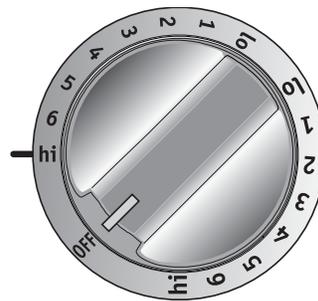


Figure 1

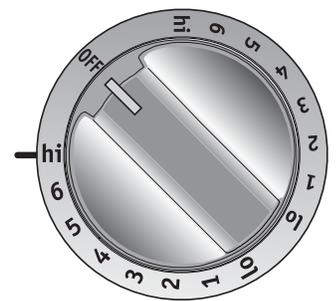
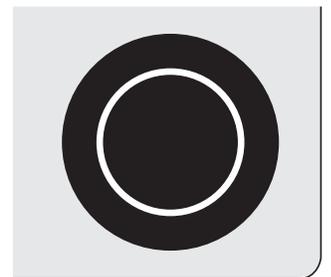
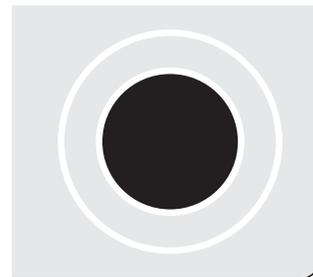


Figure 2



## RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Surface de cuisson vitrocéramique (Certains modèles avec surface en vitrocéramique)

#### Pour faire fonctionner la zone réchaud

Votre appareil est muni d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Toujours garder chaud, sur la zone réchaud, des aliments qui sont déjà chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud.

Utilisez la zone réchaud pour conserver chauds certains aliments qui sont cuits tels que: légumes, mets en casserole, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes de service utilisables au four.

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface par la suite.

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la zone réchaud.



### ATTENTION

La zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude contrairement aux éléments de surface. Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour fours pour retirer les aliments de la zone réchaud, car les ustensiles et plats qui s'y trouvent sont chauds.

### Témoin lumineux

La lampe témoin surface chaude qui est située sous la vitre céramique s'allumera lorsque le bouton de commande sera réglé et continuera de briller tant que la vitre ne se sera pas refroidie à un niveau acceptable.

### Pour régler de la zone réchaud

1. Pour régler le thermostat, enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Figure 1) pour obtenir le réglage désiré.
2. Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande de thermostat à ARRÊT (OFF). La lampe témoin surface chaude s'éteint lorsque la zone réchaud s'est refroidie à un niveau sécuritaire.

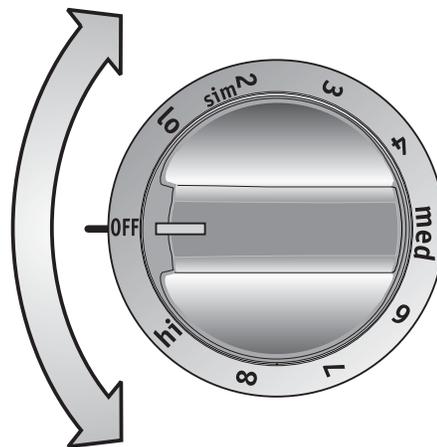
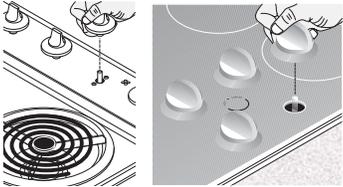
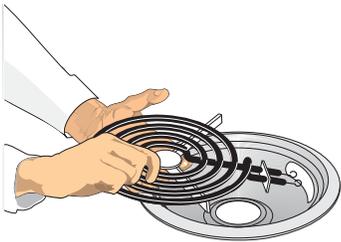


Figure 1 - Le bouton montré ici est typique.

## 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  | Méthode de nettoyage  |
|---|---|
| Aluminium (Moulure)   | Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Asséchez avec un linge sec.   |
| Verre, peinture et plastique<br>boutons de commande, partie de la caisse et moulures décoratives                  | Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude et savonneuse et un linge. Pour les saletés incrustées et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Après de 30 à 60 minutes rincez avec un linge humide et asséchez. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de produits abrasifs car ils peuvent égratigner la surface. Les nettoyeurs conçus pour le verre peuvent être utilisés.  |
| Tableau de commande<br>          | 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 tirant vers le haut. Nettoyez à l'aide d'un linge et de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de bien essorer le linge avant de le passer sur le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau pourrait endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncez.   |
| Foyers spiralés et cuvettes<br> | Les foyers spiralés et les cuvettes sont amovibles. Les foyers se nettoient d'eux mêmes lorsqu'ils fonctionnent en brûlant les saletés. Les dépôts sur des foyers froids peuvent être enlevés en utilisant un linge humide- les résidus seront brûlés lors de l'utilisation suivante. <b>N'IMMERGEZ JAMAIS LES FOYERS SPIRALÉS DANS L'EAU.</b><br><br>Utilisez de l'eau chaude et savonneuse pour laver les cuvettes ou les placer dans le lave-vaisselle. Rincez et asséchez quand elles sont encore chaudes. Pour nettoyer les taches résistantes ou brûlées, faites tremper les cuvettes durant 20 minutes dans un nettoyeur liquide légèrement dilué ou dans une solution faite de quantités égales d'eau et d'ammoniaque. Un tampon à récurer peut être utilisé après le trempage. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de produit abrasif ou de laine d'acier, pour ne pas égratigner la surface. Rincez toujours avec de l'eau propre et asséchez avec un linge doux et sec ou avec un chiffon de papier. |
| Acier émaillé<br>Table de cuisson   | Frottez légèrement avec un tampon à récurer et du savon. Rincez avec une solution d'eau et d'ammoniaque en quantités égales. Si nécessaire, couvrez les taches résistantes d'un chiffon imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincez avec un linge humide et frotter avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un linge sec ou un chiffon de papier. S'assurez d'enlever tout résidu de nettoyeur sinon l'émail pourrait s'endommager en chauffant. <b>N'utilisez PAS</b> de nettoyeur à four en aérosol sur la plaque.  |
| Acier inoxydable, Chrome<br>Moulure décorative table de cuisson   | Couvrez les taches résistantes d'un chiffon de papier imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau propre et un linge. On peut utiliser délicatement un tampon à récurer en nylon sur de l'acier inoxydable mais pas sur du chrome. On peut aussi utiliser des nettoyeurs faits spécialement pour l'acier inoxydable, le chrome ou le cuivre. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal sur du chrome brossé. Celui-ci pourrait jaunir. Enlevez tout nettoyeur avant de faire fonctionner la table de cuisson sinon des taches bleuâtres permanentes pourraient en résulter.  |
| Vitrocéramique<br>Table de cuisson  | <b>Reportez-vous à la section Surfaces de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.   |

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

### Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

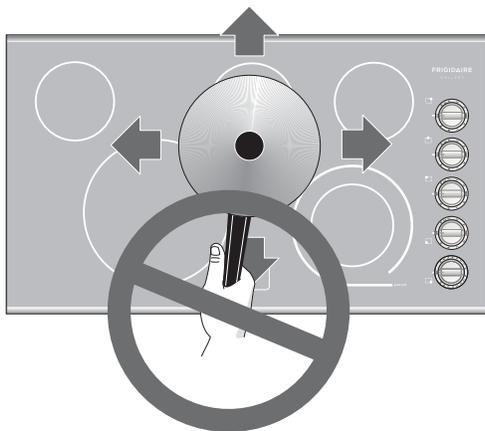
**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.**

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



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

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



### Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

#### ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

#### AVERTISSEMENT

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

#### Saleté légère à modérée:

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

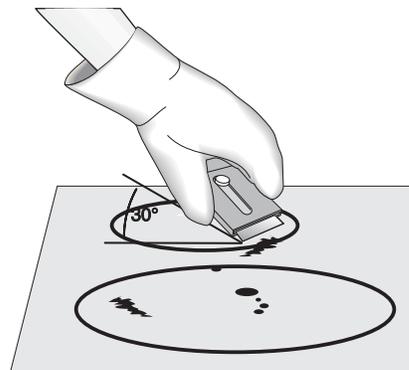
#### Saleté épaisse, brûlée:

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

#### 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.

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



## Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:

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

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

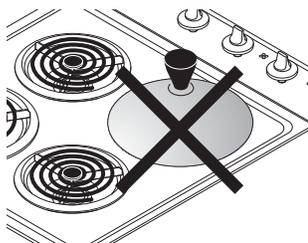
- **Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **Produits de nettoyage agressifs, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyants 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 et entretien de la surface de cuisson munie d'éléments spiralés

Avant de débuter le nettoyage des foyers spiralés, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes soient à la position ARRÊT (OFF).

N'immergez jamais les foyers spiralés dans l'eau.



### **!** ATTENTION

Ne laissez jamais de couvercles sur les foyers spiralés, car ils pourraient être endommagés en permanence, s'ils étaient allumés accidentellement.

## Pour enlever et replacer les foyers spiralés et les cuvettes (certains modèles)

### **!** ATTENTION

Faites attention de ne pas plier les bornes des foyers en les replaçant.



### **!** ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position ARRÊT (OFF) et que la table est refroidie.

#### Pour les enlever:

1. Soulever le côté opposé aux bornes suffisamment pour dégager le bord de la cuvette.
2. Tirer doucement le foyer hors du bloc de connexion.
3. Enlever la cuvette.

#### Pour les replacer:

1. Aligner l'ouverture dans la cuvette avec le bloc de connexion.
2. Tenir le foyer aussi horizontalement que possible et le glisser à travers l'ouverture et dans le bloc de connexion.
3. S'assurer que le foyer soit de niveau pour éviter que les casseroles glissent.

## Pour soulever la table de cuisson

1. Saisir les côtés et soulever l'avant. Certains modèles peuvent être équipés d'une tige de support. Soulever alors la table suffisamment pour permettre de placer la tige de support et laisser doucement retomber la table sur la tige.
2. Nettoyer en-dessous avec un linge propre et de l'eau chaude savonneuse.
3. Refermer doucement la table. Si le modèle comporte une tige de support, la rabaisser d'abord et refermer la table.

### **!** ATTENTION

Pour abaisser la table, saisir les côtés avec le bout des doigts seulement. Attention de ne pas se pincer les doigts. NE PAS laisser tomber ou plier la table en la soulevant ou en la refermant pour ne pas l'endommager.

## Nettoyage de l'acier inoxydable

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

## AVANT D'APPELER LE SERVICE

| PROBLÈME   | CAUSE POSSIBLE / SOLUTION   |
|--|---|
| <b>La table de cuisson ne fonctionne pas.</b>                            | <p>Un fusible a sauté ou un coupe-circuit s'est déclenché. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez le fusible. S'il s'agit d'une surcharge du circuit, faites venir un électricien pour corriger le problème.</p> <p>Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.</p>  |
| <b>Un élément de surface ne chauffe pas.</b>                             | <p>L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié.</p> <p>Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.</p> <p>Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondant à l'élément utilisé.</p>  |
| <b>L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.</b>           | <p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue.</p> <p>Utilisation d'ustensiles trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat.</p> <p>Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.</p> <p>Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.</p> |
| <b>La nourriture ne cuit pas également.</b>                              | <p>Ustensiles impropres. Choisissez un ustensile à fond plat, de la bonne dimension par rapport à l'élément.</p> <p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.</p>   |
| <b>Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique.</b> | <p>Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.</p> <p>Utilisation d'un ustensile à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section <b>Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments</b> dans ce guide.</p>  |
| <b>Marques métalliques sur la surface vitrocéramique</b>                 | <p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.</p>  |
| <b>Marques brunes sur la surface vitrocéramique.</b>                     | <p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.</p> <p>Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.</p>   |

## AVANT D'APPELER LE SERVICE

| PROBLÈME   | CAUSE POSSIBLE / SOLUTION   |
|--|---|
| <b>Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.</b> | Dépôts de minéraux provenant de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. Servez-vous d'ustensiles qui ont des fonds secs et propres. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide. |
| <b>Cuvettes rouillées ou attaquées</b>                     | Les aliments acides, tels que les tomates, causent de la corrosion si on les laisse sur/dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes aussitôt que possible après un débordement.<br>Environnement. Les habitations situées près de la mer sont exposées à l'air salin. Protégez les cuvettes le plus possible contre l'air salin.   |
| <b>Cuvettes changent de couleur ou se déforment</b>        | Le fond des casseroles est plus grand que le foyer. Ceci peut faire que les cuvettes se décolorent par la chaleur. N'UTILISEZ PAS de casseroles trop grandes. La casserole devrait être de même grandeur que le foyer. Vous pouvez vous procurer des cuvettes de remplacement dans un bureau de service après-vente.<br>Foyers mal placés. Tournez la commande à la position ARRÊT. Laissez refroidir. Enlevez le foyer et remplacez-le correctement.<br>Mauvaise commande allumée. Assurez-vous d'allumer la commande correspondante au foyer que vous voulez utiliser.      |

# 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 convoyage 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 garanti 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 modifiés sans préavis.

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



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