Electrolux

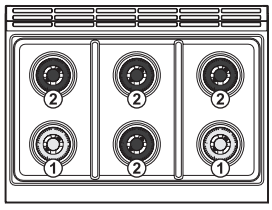
Guide de démarrage rapide

Avant de commencer

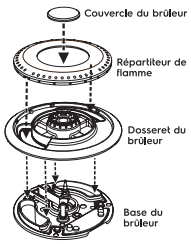
1. Retirez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif.
2. Assurez-vous que vos chapeaux de brûleur soient centrés sur les brûleurs et installés correctement.
3. Placez d'abord la grille centrale de la table de cuisson, puis placez les grilles droite et gauche. Reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées.



Installation du brûleur



1. Brûleur revêtus de laiton
2. Brûleur revêtus de noir



Tous les composants du brûleur doivent être correctement installés avant la première utilisation pour assurer un allumage et une taille de flamme de gaz appropriés.
Placez les brûleurs revêtus de laiton dans les zones avant gauche et avant droite. Placez les brûleurs revêtus de noir dans toutes les autres zones.

1. Alignez les orifices du dosseret du brûleur avec les orifices de la base du brûleur.
2. Centrez le répartiteur de flamme sur le dosseret du brûleur.
3. Centrez et mettez le chapeau du brûleur à niveau sur le dessus.

Notions de base sur les tables de cuisson au gaz

POSITIONS DE LA MANETTE DU BRÛLEUR :

OFF position

Réglages de flamme HAUTE et BASSE

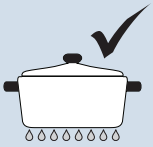
Réglage de la flamme de la bague extérieure du brûleur

Réglage de la flamme de la bague intérieure du brûleur

Allumage électrique du brûleur

RÉGLAGE DE LA TAILLE DE LA FLAMME

La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage du brûleur.





Une bonne flamme est claire, bleue et à peine visible. Ajustez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

Commencez par le réglage le plus élevé et diminuez le réglage si nécessaire selon les besoins généraux de la cuisson.

Utilisez une flamme moyenne ou basse pour épaissir les sauces ou pour maintenir une ébullition lente.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

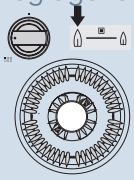
1. Placez votre ustensile de cuisine sur le brûleur.
2. Poussez et tournez la manette de la table de cuisson en position pour allumer le brûleur.
3. Vérifiez le brûleur pour vous assurer qu'il a une flamme constante.
4. Une fois que le brûleur est allumé, maintenez la manette enfoncée pendant quelques secondes. Si le brûleur s'éteint, attendez quelques instants et essayez à nouveau.
5. Tournez la manette du brûleur pour régler la taille de la flamme.

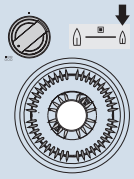
REMARQUE : Un bruit de clic se produit sur tous les brûleurs lorsqu'une manette de commande est enfoncée.

Ne cuisinez pas avec la manette en position .

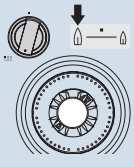
UTILISATION LES BAGUES INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE

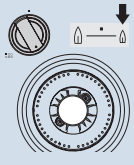
Une fois que le brûleur est allumé, il sera sur le réglage le plus élevé.





Pour abaisser le réglage de la bague extérieure, tournez la manette vers la gauche . Pour éteindre la bague extérieure, continuez à tourner la manette vers la gauche .





Pour contrôler uniquement la bague intérieure, appuyez sur la manette de la table de cuisson et tournez vers la gauche . Continuez à tourner la manette vers la gauche pour diminuer le réglage de la bague intérieure.

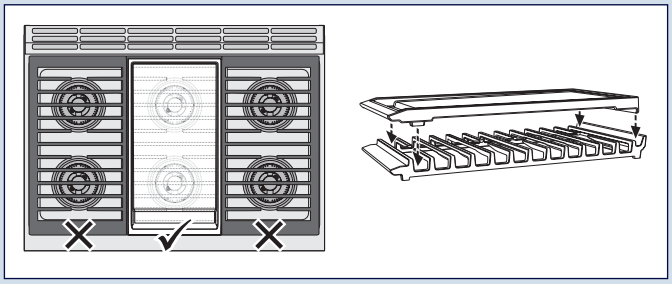
913531545
Rev. A
(Mars 2021)

Utilisation de la plaque chauffante

Votre table de cuisson dispose de deux brûleurs de taille standard au centre qui peuvent être utilisés pour chauffer une batterie de cuisine plus grande comme une plaque chauffante.

1. Placez la plaque chauffante sur le dessus du centre de la grille en positionnant les pieds à l'avant et en bas.
2. Préchauffez la plaque chauffante pendant 5 minutes en la réglant de moyen à moyen bas.

Utilisez un vaporisateur de cuisson anti-adhérent ou de l'huile au besoin. Le préchauffage lent de la plaque chauffante assure une répartition uniforme de la chaleur pour de meilleurs résultats de cuisson.



Nous recommandons de laver la plaque chauffante à la main avec une brosse et de l'eau chaude. Utilisez un peu de savon si nécessaire et rincez bien. Essuyez avec un chiffon non pelucheux et stockez dans un endroit sec. Évitez de nettoyer la plaque chauffante au lave-vaisselle.

Entretien et nettoyage

Protégez votre table de cuisson en nettoyant rapidement les déversements lorsqu'ils se produisent.
Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes soient éteintes et que les brûleurs de la table de cuisson soient froids.
Pour un nettoyage général, essuyez avec un chiffon propre et humide pour éviter les rayures. Pour savoir comment nettoyer les grilles et les brûleurs de votre table de cuisson, reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien.

FAQs

- Pourquoi ma table de cuisson à gaz ne fonctionne-t-elle pas ?
  Assurez-vous que le bouton de votre table de cuisson soit en position ✶ lorsque vous allumez le brûleur de surface. Assurez-vous que les ports de brûleur de la table de cuisson ne soient pas obstrués. Votre manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions sur la façon de nettoyer correctement les brûleurs de votre table de cuisson.
- Pourquoi la flamme du brûleur est-elle inégale ?
  Des ports ou des fentes de brûleur obstrués peuvent provoquer des flammes inégales. Assurez-vous que les brûleurs de la table de cuisson soient installés et placés correctement. Les chapeaux de brûleur doivent être mis à niveau et correctement placés sur les têtes de brûleur.
- Pourquoi la flamme de mon brûleur est-elle trop élevée ?
  La programmation de cuisson peut être trop chaude. Utilisez le bouton de votre table de cuisson pour réduire à un réglage plus bas.

  Les chapeaux de brûleur mal placés peuvent provoquer une flamme trop élevée. Vérifiez l'ajustement des chapeaux des brûleurs en les faisant glisser sur le côté pour les faire glisser lorsque la table de cuisson est froide.

Reportez-vous toujours à votre manuel d'utilisation et d'entretien pour d'autres conseils et instructions. Visitez la chaîne ElectroluxUS sur YouTube pour accéder à des vidéos pratiques.

La durabilité, ensemble

Nous nous sommes engagés à une alimentation plus durable, de la manière dont nous stockons les aliments à celle dont nous les préparons.



Tranquillité d'esprit et protection
Débloquez des avantages exclusifs en enregistrant vos produits. Consultez votre carte d'inscription pour un aperçu de toutes les modalités d'enregistrement ou rendez-vous directement sur notre site.

ElectroluxAppliances.com
(877) 435-3287
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

ElectroluxAppliances.ca
(800) 265-8352
5855 Terry Fox Way
Mississauga, ON L5V 3E4