

Use & Care Manual EN 2
Gas Rangetop

Guide d'utilisation et d'entretien FR 21
Raccordement du gaz

Manual de uso y cuidado SP 40
Plano de cocción de gas

Electrolux

ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca

21 BIENVENUE CHEZ ELECTROLUX !

MERCI D'AVOIR CHOISI NOTRE APPAREIL !

Pour le service de soutien et la boutique en ligne, visitez ou télécharger une version étendue de ce manuel, visitez : www.ElectroluxAppliances.com

BIENVENUE CHEZ ELECTROLUX ! 21
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 22
FONCTIONS 28
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON 30
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 35
AVANT D'APPELER 38

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil.

Gardez-le à portée de main pour une référence rapide. Si un élément ne semble pas correct, la section de dépannage vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Des FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires de cuisine et de maison sont disponibles sur www.ElectroluxAppliances.com.

Nous sommes là pour vous ! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite d'entretien. Si vous avez besoin d'un entretien, nous pouvons le faire pour vous.

Officialisons-le ! Assurez-vous d'enregistrer votre produit.

Conservez ici les informations sur vos produits pour les retrouver facilement.

Numéro de modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Ce manuel contient des instructions et des symboles de sécurité importants. Veuillez faire attention à ces symboles et suivre toutes les instructions fournies.

N'essayez pas d'installer ou de faire fonctionner votre appareil avant d'avoir lu les consignes de sécurité de ce manuel. Les éléments de sécurité de ce manuel sont indiqués par AVERTISSEMENT ou PRÉCAUTION en fonction du type de risque.

Les avertissements et les instructions importantes figurant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et toutes les situations possibles pouvant se produire. Le bon sens, la prudence et l'attention doivent être exercés lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

AVERTISSEMENT

Si les instructions qui sont contenues dans ce manuel ne sont pas suivies avec précision, un incendie ou une explosion peuvent se produire et causer des dommages à la propriété, des lésions corporelles ou la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ :

- **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs inflammables ou de liquides à proximité de cet appareil ou d'autres appareils.**

QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ :

- **Ne pas essayer d'allumer aucun appareil.**
- **Ne touchez pas les interrupteurs électriques; n'utilisez aucun téléphone dans le bâtiment.**
- **Appelez immédiatement le fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.**
- **À défaut de joindre votre fournisseur de gaz, appeler les pompiers.**
- **L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un réparateur ou par le fournisseur du gaz.**

DÉFINITIONS

Ceci est un symbole sécurité-alerte. Il est utilisé pour vous alerter des risques de blessures potentiels. Suivez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole pour éviter d'éventuelles blessures ou la mort.

AVERTISSEMENT

Indique une situation potentiellement risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

PRÉCAUTION

Indique une situation potentiellement risquée qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT

Indique des renseignements concernant l'installation, la mise en marche, l'entretien ou d'autres renseignements précieux qui ne sont pas liés aux dangers.

REMARQUE

Indique une brève référence informelle - quelque chose d'écrit pour aider la mémoire ou pour une référence future.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE DÉBALLAGE ET L'INSTALLATION

IMPORTANT

Lisez et suivez les instructions et les précautions ci-dessous pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Retirez tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Éliminez le carton et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne retirez pas l'étiquette de câblage et les autres informations attachées à l'appareil. Ne retirez pas la plaque du modèle / numéro de série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Si cet appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous qu'il a été conservé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension.

Ne modifiez ou n'altérez jamais la construction de l'appareil en retirant les panneaux, les couvercles de fils, les vis ou toute autre partie de l'appareil. Assurez-vous d'avoir un extincteur à mousse approprié disponible, clairement visible et facilement accessible situé à proximité de l'appareil.

Tous les matériaux utilisés dans la construction des cabinets, des boîtiers et des supports entourant le produit doivent avoir une température nominale supérieure à 200 °F (94 °C).

CONSIGNES DE MISE À TERRE

⚠ AVERTISSEMENT

- Évitez les risques d'incendie ou de choc électrique.
- Le non-respect de cet avertissement peut causer un incendie, des blessures graves ou la mort.
- N'utilisez pas de fiche d'adaptateur, de rallonge électrique et ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche d'alimentation. Le non-respect de cet avertissement peut causer un incendie, des blessures graves ou la mort.

Installation adéquate – assurez-vous que l'appareil est adéquatement installé et mis à la terre par un électricien qualifié. Aux États-Unis, procédez à l'installation conformément au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 / NPFA No.54, dernière édition et au National Electrical Code NFPA No.70, dernière édition et aux exigences du code électrique local. Au Canada, procédez à l'installation conformément aux normes CAN / CGA B149.1, CAN / CGA B149.2 et CSA C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1-dernières éditions et exigences du code électrique local. Installez uniquement selon les instructions d'installation fournies dans la documentation reçue avec cet appareil.

Cet appareil doit être mis à terre pour votre sécurité personnelle. Pour une sécurité maximale, le cordon d'alimentation doit être solidement connecté à une prise électrique ou à une boîte de jonction ayant la tension correcte, il est correctement polarisé et correctement mis à la terre, et est protégé par un disjoncteur conformément aux codes locaux.

Il est de la responsabilité personnelle du consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale correcte et correctement mise à la terre par un électricien qualifié. Il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de communiquer avec un installateur qualifié pour s'assurer que l'installation électrique est appropriée et conforme à tous les codes et règlements locaux.

Voir les instructions d'installation fournies avec cet appareil pour les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

Rangement dans ou sur l'appareil.

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être entreposés, à proximité de brûleurs ou d'éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement ou chauffant (si fourni). Cela comprend les articles en papier, en plastique et en tissu, comme les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les serviettes, ainsi que les liquides inflammables. N'entreposez pas d'explosifs, comme des bombes aérosols, sur ou à proximité de l'appareil.

Ne laissez pas les enfants seuls.

- Les enfants ne devraient jamais être seuls ou sans surveillance près de cet appareil lorsqu'en opération. Ils ne devraient pas leur être permis de s'asseoir ou de se tenir sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

- N'entreposez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans les cabinets au-dessus de l'appareil ou sur les dosserets des cuisinières. Les enfants qui grimperaient sur ou près de l'appareil pour atteindre un objet pourraient être sérieusement blessés.
- Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer près de l'appareil.
- Ne couvrez jamais une fente, un trou ou un passage dans la partie inférieure du four, ou une grille complète avec une matière telle que le papier d'aluminium. Ceci bloque la circulation de l'air dans le four et pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter un risque d'incendie.
- N'utilisez jamais votre appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone ou à la surchauffe de l'appareil.
- En cas d'incendie ou de fuite de gaz, fermez le robinet d'arrêt de gaz principal.

Service utilisateur : N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tout autre entretien ne devrait être effectué que par un technicien qualifié afin de réduire le risque de blessures corporelles et d'endommagement de l'appareil.

Ne modifiez ou n'altérez jamais la construction de l'appareil en retirant les panneaux, les couvercles de fils, les brides / vis anti-basculement ou toute autre partie du produit.

AVERTISSEMENT

- **Marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur cette table de cuisson pourrait entraîner des blessures graves et également endommager la table de cuisson.** Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer près de la table de cuisson.
- N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (si fourni) pour le rangement.
- **N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer une pièce ou comme radiateur.** Ceci pourrait mener à l'intoxication au monoxyde de carbone et causer la surchauffe de l'appareil.

NE TOUCHEZ PAS LES BRÛLEURS DE SURFACE/APPAREIL, LES GRILLES OU LES ZONES PRÈS DE CES BRÛLEURS/APPAREIL. Les brûleurs de surface/l'appareil peuvent être chauds même si les flammes ne sont pas visibles/l'appareil est foncé. Les zones près des brûleurs de surface/appareil peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas, ou ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'elles aient eu suffisamment de temps pour refroidir. Dont les zones sur le dessus de la cuisinière et celles sur le devant

Portez des vêtements appropriés - des vêtements amples ou qui pendent ne devraient jamais être portés lorsque vous utilisez cet appareil. Ne laissez pas de vêtements ou d'autres matériaux inflammables venir en contact avec les surfaces chaudes.

N'utilisez pas d'eau ou de farine sur les feux de graisse - Étouffez le feu avec un couvercle de casserole, ou utilisez du bicarbonate de soude, ou un extincteur chimique ou à la mousse carbonique.

N'utilisez que des maniques sèches – utiliser des maniques humides ou mouillées peut causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les maniques toucher les surfaces chauffantes chaudes ou les éléments intérieurs du four. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres chiffons à la place des maniques.

Ne mettez pas de récipients clos de nourriture à chauffer - la pression à l'intérieur des récipients pourraient augmenter jusqu'à les faire exploser et causer des lésions.

Retirez la porte de four de tout appareil non utilisé si celui-ci doit être rangé ou jeté.

⚠ PRÉCAUTION

- **Ne tentez pas d'utiliser le four lors d'une panne d'électricité. En cas de panne de courant, éteignez toujours le four.** Si le four n'est pas éteint et que l'alimentation est rétablie, le four peut recommencer à fonctionner. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se gâter.
- Les contrôleurs électroniques peuvent être endommagés par les températures froides. Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, assurez-vous que l'appareil a été conservé à des températures supérieures à 32 °F / 0 °C pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON À GAZ

⚠ AVERTISSEMENT

- **Utilisez une taille de flamme appropriée** - ajustez la taille de la flamme de façon à ne pas dépasser le pourtour de la batterie de cuisine. Si l'ustensile est plus petit que le brûleur, une partie de la flamme sera exposée et pourra causer l'inflammation des vêtements. Une taille de moule correcte améliorera également l'efficacité.
- N'utilisez pas de grilles supérieures directement sur les brûleurs à gaz scellés. Si vous utilisez une grille de cuisinière sur un brûleur à gaz scellé, cela entraînera une combustion incomplète et pourra entraîner une exposition à des niveaux de monoxyde de carbone supérieurs aux normes actuelles autorisées.

Apprenez à connaître le bouton qui contrôle chaque brûleur de surface. Placez une casserole d'aliments nourriture sur le brûleur avant de l'allumer et éteignez le brûleur avant de retirer la casserole.

Tournez toujours le bouton à la position LITE complète lors de l'allumage des brûleurs supérieurs. Vérifiez visuellement que le brûleur soit allumé. Ajustez ensuite la flamme de façon à ne pas dépasser le pourtour de l'ustensile.

Utilisez les casseroles de grandeurs appropriées - cet appareil est équipé d'un brûleur de surface ou plus de différentes grandeurs. Sélectionnez des ustensiles ayant le fond plat assez large pour couvrir le brûleur de surface. Si l'ustensile est plus petit que le brûleur, une partie de la flamme sera exposée et pourra causer l'inflammation des vêtements. Une taille de moule correcte améliorera également l'efficacité.

Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas s'étendre sur les brûleurs de surface adjacents - pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflam-

mables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile. La poignée de l'ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle soit tournée vers l'intérieur et ne s'étende pas sur les brûleurs de surface adjacents.

Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance - Une cuisson à haute température peut occasionner de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent prendre feu, ou une casserole qui a bouilli à sec peut fondre.

Garnitures de protection - n'utilisez pas de papier d'aluminium pour couvrir le fond du four ou toute autre partie de l'appareil. N'utilisez que le papier d'aluminium tel que recommandé pour la cuisson, utilisé comme recouvrement des aliments. Toute autre utilisation de garnitures de protection ou de papier d'aluminium peut entraîner un risque de choc électrique, d'incendie ou de court-circuit.

Ustensiles de cuisine glacés - seuls certains types de verres, de verrerie / céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles glacés sont adaptés au service de la table de cuisson sans rupture en raison de la variation brusque de température. Vérifiez les recommandations du fabricant pour l'utilisation de la table de cuisson.

Un rideau d'air ou d'autres hottes de ventilation au-dessus, qui fonctionnent en soufflant de l'air vers le bas sur une cuisinière, ne doivent pas être utilisés avec les cuisinières à gaz à moins que la hotte et la cuisinière aient été conçues, testées et certifiées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation combinée.

N'utilisez pas de grille chauffante sur la table de cuisson. La grille chauffante n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Ceci pourrait causer un incendie.

N'utilisez pas de couvercles de brûleur de surface décoratifs. Si un brûleur est allumé accidentellement, le couvercle décoratif deviendra chaud et fondra éventuellement. Toucher les couvercles chauds peut causer des brûlures. La table de cuisson ou les brûleurs peuvent également être endommagés car les couvercles peuvent causer une surchauffe. L'air ne pourra pas atteindre le brûleur et entraîner des problèmes de combustion.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

⚠ PRÉCAUTION

Assurez-vous que toutes les commandes soient éteintes et que l'appareil soit froid avant de nettoyer manuellement toute pièce de l'appareil. Le nettoyage d'un appareil chaud peut causer des brûlures.

Nettoyez l'appareil régulièrement pour garder toutes les pièces exemptes de graisse qui pourrait prendre feu. Ne permettez pas l'accumulation de graisse. Les dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.

Suivez toujours les instructions recommandées par le fabricant lorsque vous utilisez des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus de nettoyants et d'aérosols peut s'enflammer, et causer des dommages et des blessures.

Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation, la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre. Suivez les consignes du fabricant pour nettoyer les hottes de ventilation.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN

N'essayez pas de réparer ou de remplacer une pièce de l'appareil, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans les manuels. Tout autre entretien ne devrait être effectué que par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.

Communiquez toujours avec votre revendeur, distributeur, agent d'entretien ou fabricant en cas de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.

Demandez à votre revendeur de vous recommander un technicien qualifié et un service de réparation agréé. Apprenez à couper l'alimentation de l'appareil au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles en cas d'urgence.

Retirez la porte de four de tout four non utilisé si celui-ci doit être rangé ou jeté.

AVERTISSEMENT

Résidents de Californie : pour obtenir des renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, visitez l'adresse www.P65Warnings.ca.gov.

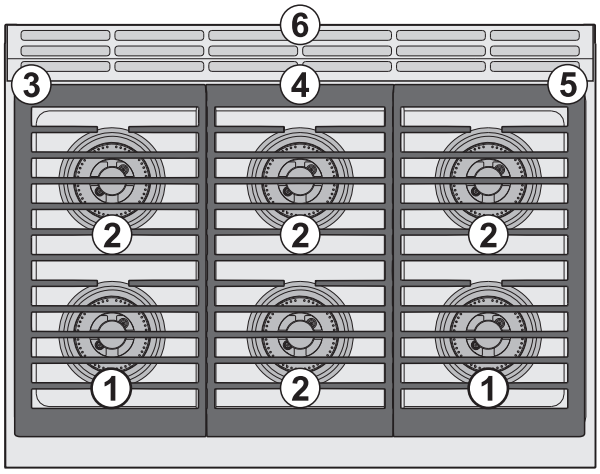
Important : Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites d'un dispositif numérique de classe B, conformément à la partie 18 des règles FCC (États-Unis) et ICES-001 (Canada). Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet appareil utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio qui peut interférer avec les communications radio s'il n'est pas installé et utilisé conformément au manuel d'instructions. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil cause des interférences à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en l'éteignant puis en le rallumant, nous invitons l'utilisateur à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez les antennes de réception.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Connectez l'appareil à une prise ou à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.

electrolux.ca/fr/Soutien-Aux-Utilisateurs/droit-a-la-reparation/

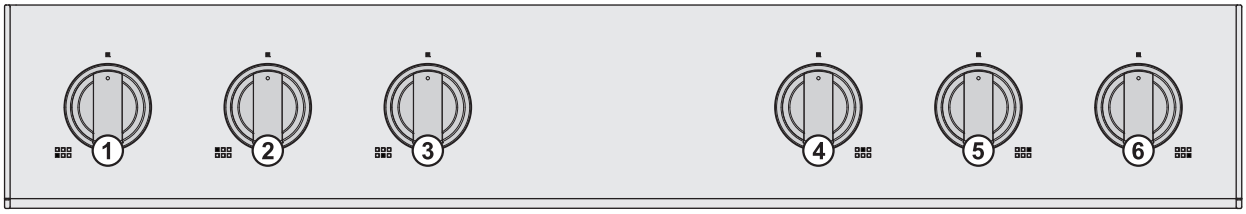
Bien qu'Electrolux fait tout son possible pour mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de ses produits, les pièces, le service et les informations ne sont pas garantis, conformément à l'article 39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P-40.1 et aux articles 79.18 à 79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.

Description générale



1. **Brûleurs revêtus de laiton 18000 BTU**
2. **Brûleurs revêtus de noir 12000 BTU**
3. **Grille gauche**
4. **Grille centrale**
5. **Grille droite**
6. **Dosseret**

Panneau de commandes



1. Bouton de brûleur de la table de cuisson (avant gauche) 

2. Bouton de brûleur de la table de cuisson (arrière gauche) 

3. Bouton de brûleur de la table de cuisson (avant central) 

4. Bouton de brûleur de la table de cuisson (arrière central) 

5. Bouton de brûleur de la table de cuisson (arrière droit) 

6. Bouton de brûleur de la table de cuisson (avant droit) 

Les marquages suivants apparaissent sur chaque bouton de la table de cuisson :

OFF position du brûleur OFF

 allumage électrique du brûleur

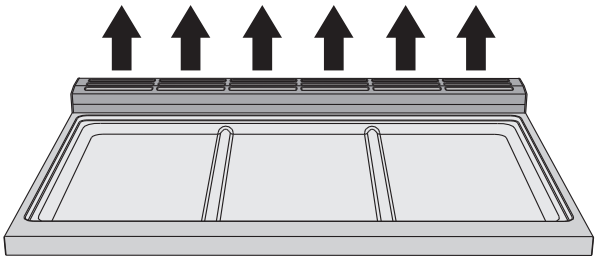
 réglage de la flamme de l'anneau extérieur du brûleur.

 réglage de la flamme de l'anneau intérieur du brûleur.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur refroidit le four et se met en marche pendant la cuisson.

Le fonctionnement de la turbine crée un flux d'air normal qui s'échappe par l'arrière de l'appareil, qui peut continuer pendant un court moment même après son extinction.

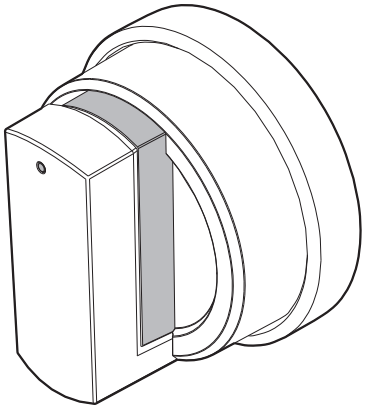


PRÉCAUTION

N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.

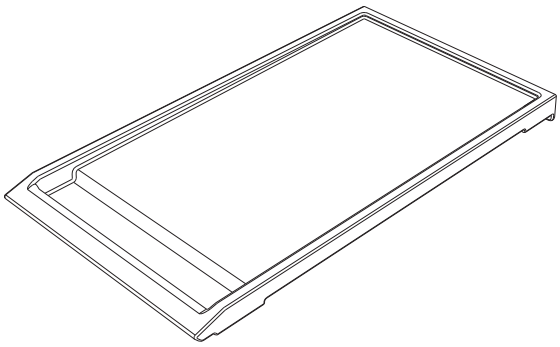
Boutons rétroéclairés

Chaque bouton de la table de cuisson est équipé de lumières DEL qui s'allument lorsque le bouton est tourné hors de la position **OFF**.



Accessoires disponibles

Plaque chauffante



La plaque chauffante est destinée à la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de casseroles ou une batterie de cuisine sur la plaque chauffante. Cela pourrait endommager la finition.

REMARQUE

- Certains modèles ne sont pas équipés de tous accessoires.
- Les accessoires du four susceptibles d'entrer au contact des aliments sont fabriqués avec des matériaux conformes aux lois en vigueur.
- Les options et les fournitures peuvent être demandées aux Centres d'assistance autorisés. Utiliser uniquement les accessoires d'origine du fabricant.

Cuisiner avec la table de cuisson à gaz

AVERTISSEMENT

La combustion du combustible de cuisson au gaz peut créer de petites quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur certifié ou un réparateur agréé pour assurer une combustion correcte. Assurez une ventilation adéquate avec une fenêtre ouverte ou utilisez un ventilateur ou une hotte pour cuisiner au gaz. Faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions de ce manuel.

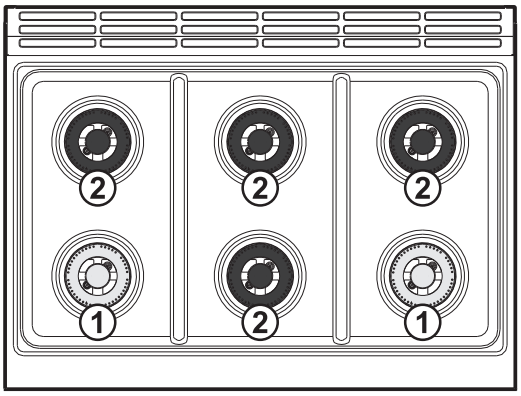
Informations préliminaires

- Retirez tout le matériel d'emballage et les documents de la surface de la table de cuisson.
- Essuyez avec une éponge propre et humide et séchez.
- Il peut y avoir une légère odeur lors des premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Les résultats de cuisson optimaux dépendent de la bonne batterie de cuisine sélectionnée et utilisée.
- La table de cuisson utilise des allumeurs électroniques pour allumer les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur a son propre allumeur. Tous les allumeurs sont activés lorsqu'un bouton de commande est enfoncé.
- Vous pouvez allumer et régler la taille de la flamme de chaque brûleur en enfonçant puis en tournant les boutons correspondants de la table de cuisson.
- Lisez toutes les précautions de sécurité et les informations du manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTION

- Ne forcez pas les boutons à tourner si vous ne les avez pas d'abord enfoncés.
- Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que les grilles soient installées exactement comme indiqué dans les instructions d'installation et non à l'envers.

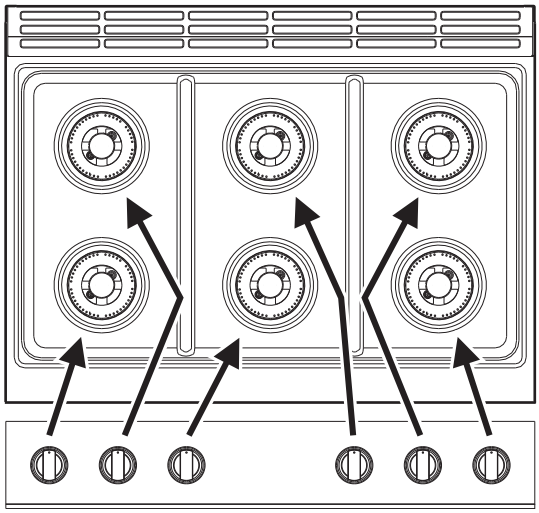
Positionnement correct des brûleurs



La table de cuisson est équipée de deux brûleurs à revêtement différent et ils doivent être positionnés dans leur logement correct :

1. **Brûleurs revêtus de laiton** - à placer dans les zones avant gauche et avant droite.
2. **Brûleurs revêtus de noir** - à placer dans toutes les autres zones.

Reportez-vous aux schémas suivants pour savoir comment les boutons sont connectés aux brûleurs :



UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

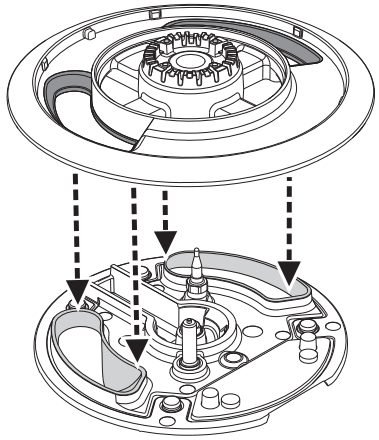
Installation des brûleurs

AVERTISSEMENT

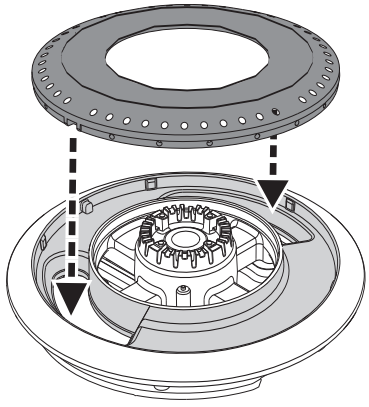
- Pour éviter les flambées et la création de sous-produits nocifs, n'utilisez pas la table de cuisson sans que tous les capuchons de brûleur ne soient correctement installés pour assurer un allumage adéquat et une taille de flamme correcte.
- **Il est très important** de s'assurer que tous les capuchons de brûleur de surface et les grilles de la table de cuisson soient correctement installés et dans les bonnes positions **AVANT** d'utiliser les brûleurs de la table de cuisson.

Pour installer les composants du brûleur :

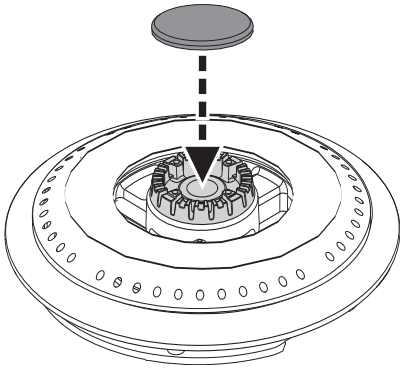
1. La forme des ouvertures du dosseret du brûleur doit correspondre à la forme des ouvertures de la base du brûleur.



2. Le répartiteur de flamme doit être centré sur le dosseret du brûleur.

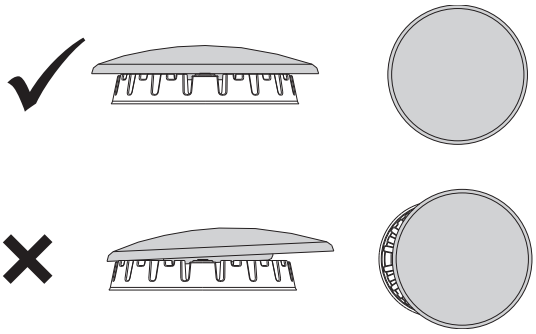


3. Le couvercle du brûleur doit être nivelé et centré par rapport au dosseret du brûleur.



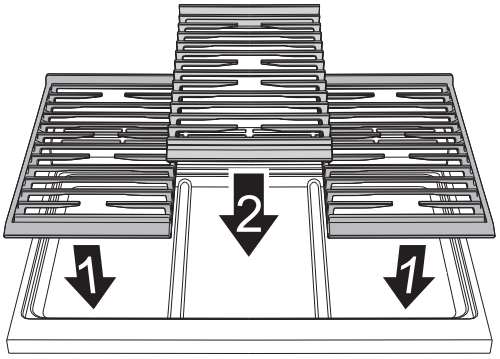
Chaque composant du brûleur doit être positionné horizontalement et doit s'emboîter correctement.

Vérifiez qu'ils soient correctement montés en déplaçant doucement chaque composant. Si les composants ne s'adaptent pas correctement ou sont inclinés, ajustez la position de chaque composant jusqu'à ce qu'il reste fixé en position.



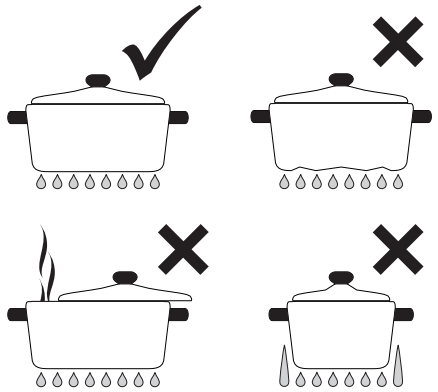
Placement des grilles de la table de cuisson

Positionnez d'abord les grilles latérales droite et gauche (1) puis la grille centrale (2).



Positionnez les grilles de façon à ce que le côté surélevé soit toujours tourné vers le dosseret.

Ustensiles de la table de cuisson



Les batteries de cuisine devraient idéalement avoir une base plate, des bords droits, un couvercle serré et une épaisseur moyenne à lourde. Les finitions rugueuses de la batterie de cuisine peuvent rayer la surface de la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être utilisés comme matériels de base dans la fabrication de batterie de cuisine. Toutefois, lorsqu'ils sont utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la surface de cuisson ou les grilles. Les propriétés des batteries de cuisine sont un facteur dans la rapidité et l'égalité de la distribution de la chaleur, ce qui peut affecter les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que son matériel de base. Par exemple, une finition anti-adhérente sur une batterie de cuisine en aluminium adoptera les propriétés de l'aluminium. Utilisez toujours cet ustensile seulement pour les tâches auxquelles il est destiné. Suivre les consignes du fabricant. Certains ustensiles n'ont pas été conçus pour être utilisés dans le four ou sur la table de cuisson. Faire référence à la fiche suivante comme guide sur les propriétés des batteries de cuisine.

Aluminium

- Chauffe rapidement et uniformément.
- Approprié pour tous les types de cuisson.
- Une épaisseur moyenne ou lourde est idéale pour la majorité des tâches de cuisson.

Fonte

- Chauffe lentement et uniformément.
- Idéal pour le brunissement ou la friture.
- Maintient la chaleur pour la cuisson lente.

Céramique ou vitrocéramique

- Suivre les consignes du fabricant.
- Chauffe lentement mais inégalement.
- Les meilleurs résultats sont obtenus avec les réglages de température à intensité basse ou moyenne.

Cuivre

- Chauffe rapidement et uniformément.

Terre cuite

- Suivre les consignes du fabricant.
- Utiliser des réglages de température basse.

Acier émaillé de porcelaine ou fonte

- Voir acier inoxydable ou fonte.

Acier inoxydable

- Chauffe lentement, mais inégalement.
- La batterie de cuisine en acier inoxydable à l'aluminium ou au cuivre comme matériel de base fournit un réchauffement uniforme.

Fonctionnement des brûleurs de la table de cuisson

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

- Ne permettez pas à la flamme du brûleur de s'étendre au-delà des bords de la casserole.
- Éteignez toutes les commandes lorsque la cuisinière n'est pas utilisée.

PRÉCAUTION

Ne placez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, porte-cuillères ou emballages en plastique sur la table de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les maniques, les serviettes ou les cuillères en bois peuvent prendre feu si elles sont placées trop près de la flamme.

Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal. Le brûleur contrôlé par chaque bouton est indiqué par un marquage en bas à gauche du bouton (voir « Panneau de commandes »). L'appareil est équipé d'un dispositif d'allumage électronique qui génère de petites étincelles à intervalles réguliers, nécessaires à la combustion du gaz.

Appuyer simplement sur le bouton et le tourner dans le sens inverse horaire jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas au cours des 15 premières secondes, tournez le bouton sur OFF et attendez 5 minutes avant d'effectuer un nouvel essai.

Après l'allumage, maintenir le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour permettre au thermocouple de se réchauffer. Le brûleur peut s'éteindre lorsque l'on relâche le bouton : cela signifie que le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.

Attendez quelques instants avant de répéter l'opération et maintenez le bouton enfoncé plus longtemps.

IMPORTANT

S'il est tourné accidentellement, un dispositif de sécurité intervient en bloquant l'émission de gaz, même si le robinet est ouvert. Ramenez le bouton sur OFF et attendez 5 minutes avant d'essayer d'allumer le brûleur.

Pour faire fonctionner les brûleurs de la table de cuisson

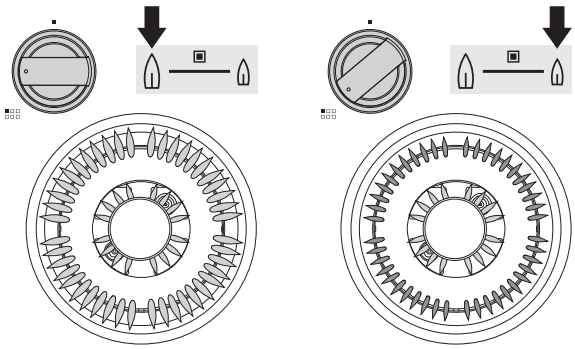
1. Placez votre ustensile de cuisine sur le brûleur.
2. Poussez et tournez la manette de la table de cuisson en position ✱ pour allumer le brûleur.
3. Vérifiez le brûleur pour vous assurer qu'il a une flamme constante.
4. Une fois que le brûleur est allumé, maintenez la manette enfoncée pendant quelques 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 ✱.

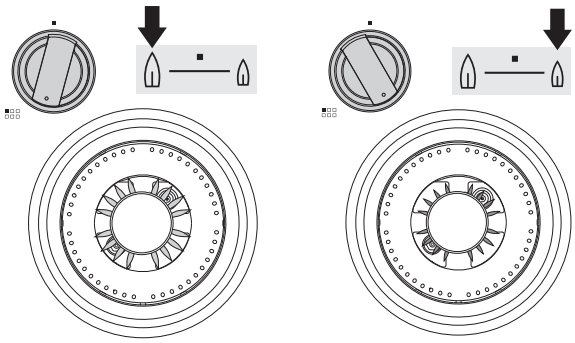
Réglage de la taille de la flamme

Tous les brûleurs de la table de cuisson sont du type à double flamme et peuvent être réglés sur le réglage de la flamme HAUTE ou BASSE pour les anneaux extérieurs et intérieurs. Reportez-vous aux schémas suivants (les exemples illustrés concernent le brûleur arrière gauche). Remarque : l'anneau intérieur sera allumé lorsque vous allumerez l'anneau extérieur sur des réglages de flamme haute ou basse. Il n'est pas possible d'allumer l'anneau extérieur sans éclairer l'anneau intérieur.

Anneau extérieur



Anneau intérieur



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

Utilisation de la plaque chauffante

AVERTISSEMENT

- Cette plaque devient très chaud pendant l'utilisation.
- Ne rangez pas de substances explosives ou inflammables, comme de l'essence, dans ou près de cet accessoire, et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de ce produit ou de tout autre produit similaire.
- Ne grimpez pas, ne vous tenez pas ou ne vous suspendez pas sur l'accessoire. Cela pourrait entraîner des blessures graves ou endommager l'accessoire.
- Protégez vos mains en portant des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez la plaque chauffante.
- Ne versez pas d'eau directement sur la plaque chauffante.
- Gardez les enfants âgés de moins de 8 ans loin de la plaque chauffante pendant son utilisation.

PRÉCAUTION

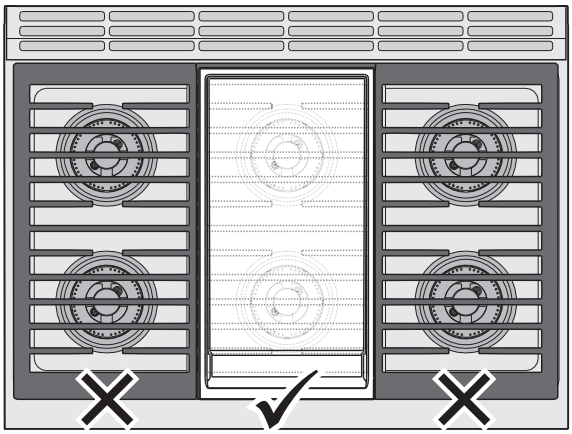
- La plaque chauffante doit être placée dans le périmètre de la table de cuisson.
- Positionnez soigneusement la plaque chauffante dans son cadre afin de ne pas en endommager les surfaces ou la plaque chauffante elle-même.
- Assurez-vous que la plaque chauffante soit correctement positionnée et stable avant de l'utiliser pour éviter les déversements chauds et les brûlures possibles.
- Ne coupez pas de nourriture directement sur la plaque.
- N'utilisez pas la plaque chauffante pendant plus de **60 minutes.**
- Les brûleurs situés sous la plaque chauffante peuvent être allumés en même temps au réglage le plus élevé possible pendant un temps ne dépassant pas **10 minutes**. Après cette période, ils doivent être réglés au minimum.
- Même si vous n'utilisez qu'un seul brûleur, la déclaration ci-dessus doit être suivie.

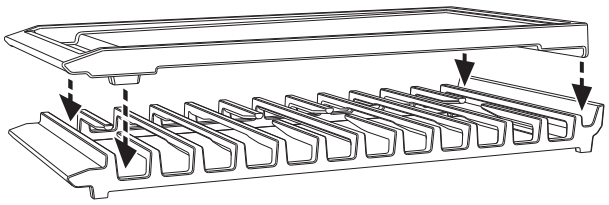
La plaque chauffante est utile pour les grillades, les gratins ou la cuisson au barbecue, cherchant à exalter les saveurs naturelles et les arômes des aliments tout en préservant les éléments nutritifs.

Bon positionnement de la plaque chauffante

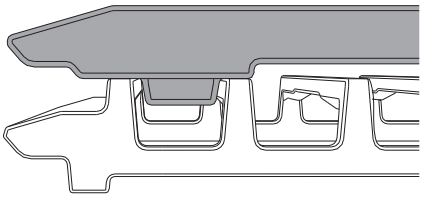
La plaque chauffante ne doit être placée que sur la grille centrale de la table de cuisson.

Placez la plaque chauffante sur le dessus de la grille en positionnant les deux pieds avant et le côté arrière conformément aux figures ci-dessous :

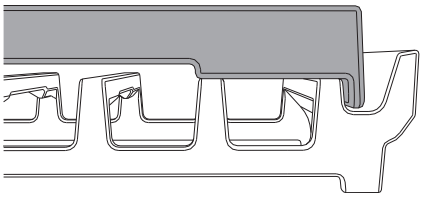




Positionnement avant :



Positionnement arrière :



Après le positionnement de la plaque chauffante, préchauffez pendant 5 minutes en réglant la flamme de moyenne à moyenne basse.

35 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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.

Type de surface	Recommandations de nettoyage
Surfaces en aluminium et chromées (dosseret arrière)	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez avec un chiffon propre.
Plastique et Zamak (boutons de commande)	Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour éliminer les saletés et les graisses accumulées plus difficiles, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez agir de 30 à 60 minutes. Rincez avec un chiffon humide et séchez. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs sur l'un de ces matériaux ; ils peuvent rayer. Pour retirer les boutons de commande, tournez-les en position OFF ; saisissez fermement et tirez tout droit hors de la broche. Pour remplacer les boutons après le nettoyage, alignez les côtés plats du bouton et de la broche, puis poussez le bouton dans son emplacement.
Acier inoxydable (toutes les garnitures externes et le panneau de commandes)	Nettoyez l'acier inoxydable avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et propre. N'utilisez pas de nettoyants agressifs. N'utilisez que des nettoyants de cuisine spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous toujours de rincer les nettoyants de la surface car des taches bleuâtres peuvent apparaître pendant le chauffage et ne peuvent pas être éliminées.

Nettoyage et entretien de la table de cuisson



AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE - Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage.

AVERTISSEMENT

N'utilisez PAS de nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et peuvent endommager chimiquement la surface en vitrocéramique.

PRÉCAUTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes soient éteintes et que la table de cuisson soit FROIDE.

Surface de la table de cuisson

Utilisez uniquement un chiffon doux et sec pour le nettoyage normal des surfaces. En cas de résidus persistants ou pour restaurer la finition de surface d'origine, humidifiez un chiffon doux avec de l'eau et passez-le sur la surface à nettoyer en le laissant sécher naturellement. Pour les taches plus persistantes, comme la graisse / l'huile et tous résidus d'aliments (jus de fruits, café, tomates), éliminez-les immédiatement avec un chiffon doux et de l'eau. Si les taches ne sont pas éliminées, humidifiez un chiffon doux avec un nettoyant pour vitres. Frottez doucement la surface à traiter, en couvrant une surface légèrement plus grande que la tache. Ne vaporisez pas le détergent directement sur la tache. N'utilisez pas de détergent abrasif, corrosif ou acide, de poudre à récurer, de détachant, de crème ou de produit spécifique pour le nettoyage l'acier, les fours ou la vaisselle. N'utilisez pas de chiffon, d'éponge ou de tampon à récurer rugueux ou abrasif. L'utilisation de produits abrasifs pourrait endommager irrémédiablement les surfaces.

Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez les produits normalement préconisés et non abrasifs en vous servant d'ustensiles en bois ou en plastique au besoin. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre. Évitez de laisser sécher des résidus à base de sucre (tels de la confiture) à l'intérieur du four. Si vous les laissez trop

37 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage ordinaire quotidien

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation. Laissez-les refroidir d'abord.

Nous recommandons de laver la plaque chauffante à la main avec une brosse dure et de l'eau très chaude. Utilisez un peu de savon si nécessaire et rincez bien.

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore. Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement, essuyez avec un chiffon non pelucheux et stockez dans un endroit sec.

Taches d'aliments ou résidus

N'utilisez pas des éponges en acier et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces. Utilisez les produits normalement préconisés et non abrasifs en vous servant d'ustensiles en bois ou en plastique au besoin. Rincez et essuyez soigneusement avec un chiffon doux ou en microfibre. Évitez de laisser sécher des résidus à base de sucre (tels de la confiture) sur la surface de la plaque chauffante.

IMPORTANT

Un contact continu entre la plaque chauffante et la flamme peut modifier l'émail au fil du temps dans ces zones exposées à la chaleur. Ce phénomène est tout à fait naturel et ne compromet en aucun cas la fonctionnalité de ce composant.

La plaque chauffante est plus facile à nettoyer lorsqu'elle est encore tiède.

Utilisez des détergents spécifiques classiques pour l'acier inoxydable et des éponges non abrasives. Les incrustations restantes ou les résidus d'aliments peuvent être facilement éliminés en trempant la plaque chauffante pendant un moment. Séchez-la soigneusement.

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème ! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite d'entretien. Si vous avez besoin d'un entretien, nous pouvons le faire pour vous !

1 887 435-3287 (États-Unis)
ElectroluxAppliances.com

1 800 265-8352 (Canada)
ElectroluxAppliances.ca

Problèmes de la table de cuisson	
Problème	**Solution**
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas	Les boutons de la table de cuisson n'ont pas été complètement tournés vers le symbole de la flamme. Enfoncez et tournez les boutons de la table de cuisson jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez le bouton jusqu'à la taille de flamme requise. Vérifiez que la vanne d'alimentation en gaz soit ouverte. Les ports du brûleur sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Voir « Nettoyage et entretien de la table de cuisson ». Avec le brûleur éteint, nettoyez les ports avec un fil ou une aiguille de petit calibre. Le cordon d'alimentation est débranché de la prise. Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit correctement branché dans la prise. Panne de courant électrique. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement.
La flamme du brûleur ne s'allume qu'à mi-chemin du brûleur	Les ports du brûleur sont obstrués. Avec le brûleur éteint, nettoyez les ports en utilisant un fil ou une aiguille de petit calibre. Humidité présente après le nettoyage. Attisez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit pleine. Séchez soigneusement les brûleurs en suivant les instructions de la section « Nettoyage et entretien de la table de cuisson ».
La flamme du brûleur est orange	Poussière dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner pendant quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. Dans les zones côtières, une flamme légèrement orange est inévitable en raison de l'air salin.
Les aliments ne chauffent pas uniformément	La batterie de cuisine est inappropriée. Sélectionnez une batterie de cuisine à fond plat de taille appropriée pour s'adapter à la zone de cuisson. Le réglage de contrôle est incorrect. Augmentez ou diminuez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue.

GARANTIE

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de la date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les frais de réparation ou de remplacement de toutes les pièces de cet appareil qui s'avèrent défectueuses en matière de matériaux ou de fabrication lorsque cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les situations suivantes :

Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, altéré ou ne peut être lu d'emblée.

Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire d'origine à un tiers ou retirés en dehors des États-Unis ou du Canada.

La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.

Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.

La perte d'aliments due à une panne du réfrigérateur ou du congélateur.

Les produits utilisés dans un cadre commercial.

Les appels de service qui n'impliquent pas de dysfonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils non destinés à un usage domestique ordinaire ou utilisés autrement que conformément aux instructions fournies.

Les appels de service pour corriger l'installation de votre appareil ou pour vous expliquer comment utiliser votre appareil.

Les frais pour rendre l'appareil accessible pour l'entretien, comme le retrait des garnitures, des armoires, des plaques, etc., qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.

Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou d'autres pièces cosmétiques de l'appareil.

Les suppléments, y compris, mais sans s'y limiter, les appels de service après les heures de travail, les fins de semaine ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en ferry ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans des régions éloignées, y compris l'état de l'Alaska.

Les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison encourus lors de l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les cabinets, les murs, etc.

Les dommages causés par : les services fournis par des sociétés de services non autorisées ; l'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine Electrolux ou de pièces obtenues auprès de personnes autres que des sociétés de service agréées ; ou des causes externes comme des abus, une mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des catastrophes naturelles.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES ; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME PRÉVU ICI. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS AU MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE LIMITÉE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS OU INDIRECTS, OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un entretien

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié pour établir la période de garantie si une réparation est requise. Si le service est effectué, il est dans votre meilleur intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service sous cette garantie doit être obtenu en contactant Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à ajouter toute obligation en vertu de cette garantie. Les obligations de service et de pièces sous cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service autorisée. Les caractéristiques ou les spécifications du produit comme décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA
1.877.435.3287
Electrolux
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

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

914779591-C-212026 - 19290346201

ElectroluxAppliances.com
ElectroluxAppliances.ca