Electrolux

Un Guide de Démarrage Rapide

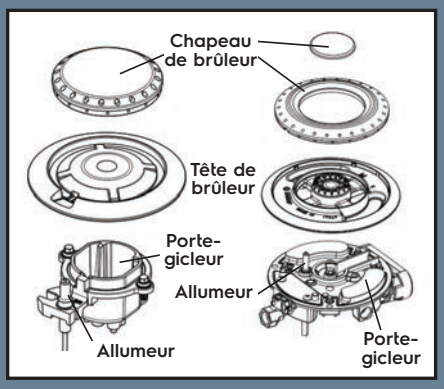
Avant de commencer

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



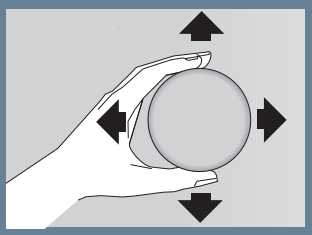
Installation des chapeaux de brûleur

Tous les chapeaux de brûleur doivent être correctement installés avant la première utilisation afin d'assurer un allumage adéquat et une bonne dimension de la flamme.



1. Vérifiez que chaque brûleur est doté du chapeau approprié.
2. Vérifiez que tous les chapeaux de brûleurs sont bien placés sur les têtes des brûleurs.

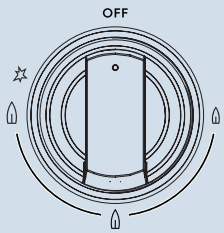
   Le chapeau du brûleur doit s'adapter au gicleur au centre de la tête de brûleur et être de niveau.
3. Vérifiez l'installation en faisant doucement glisser latéralement le chapeau du brûleur.



REMARQUE : Nous vous recommandons de contacter un installateur ou un technicien professionnel si vous devez convertir votre table de cuisson du gaz naturel au gaz de pétrole liquéfié (GPL).

Commencer La cuisson

POSITIONS DU BOUTON DU BRÛLEUR



OFF Position Off (arrêt)

Position LITE (allumage)

HI (haut) à LO (bas)

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

1. Placez votre ustensile de cuisson sur le brûleur.
2. Enfoncez et tournez le bouton de la table de cuisson à la position pour allumer le brûleur.
3. Vérifiez le brûleur pour vous assurer qu'il a une flamme constante.
4. Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton pour ajuster la dimension de la flamme.

REMARQUE: Un clic se produit sur tous les brûleurs lorsqu'un bouton de commande est enfoncé.

RÉGLAGE DE LA TAILLE DE LA FLAMME

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

Une flamme bien réglée est transparente, bleue et à peine visible. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

Si la flamme dépasse le bord extérieur de votre ustensile de cuisson, réduisez le réglage de la flamme.

Commencez au réglage le plus élevé et réduisez le réglage si nécessaire pour la cuisson générale.

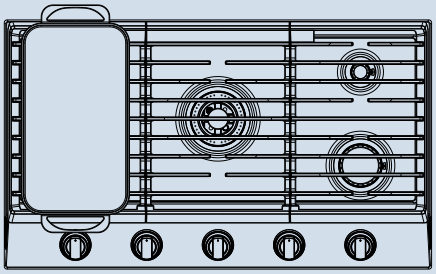
DIMENSION DE LAFLAMME	TYPE DE CUISSON
Flamme haute	Bouillir, Griller, Saisir
Flamme moy-enne	Bouillir Lentement, Épaissir la sauce, Cuire à la Vapeur, Sauter
Flamme basse	Mijoter, Pocher, Cuire à L'étuvée
Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier selon le type de casserole.	

A20415703
(Oct 2020)

Utilisation de la plaque chauffante

Votre table de cuisson est dotée de deux brûleurs de taille standard sur le côté gauche qui peuvent être utilisés pour chauffer des ustensiles de cuisson de grande taille, comme une plaque chauffante.

1. Centrez la plaque chauffante sur les brûleurs à gaz du côté gauche.
2. Préchauffez la plaque pendant 5 minutes en choisissant un réglage allant de moyen à moyen-bas.



La plaque chauffante réversible est faite de fonte à revêtement en céramique. Utilisez un aérosol de cuisson antiadhésif ou de l'huile au besoin. Le préchauffage lent de la plaque chauffante assure une répartition uniforme de la chaleur pour de meilleurs résultats.

Nous recommandons de laver la plaque chauffante à la main avec une brosse rigide et de l'eau très chaude. Utilisez un peu de savon, si nécessaire, et rincez bien. Séchez-la avec un chiffon non pelucheux et rangez-la dans un endroit sec. La plaque chauffante peut être lavée au lave-vaisselle.

Entretien et nettoyage

Protégez votre table de cuisson en nettoyant rapidement les déversements lorsqu'ils surviennent.
Pour un nettoyage général, essuyez la surface de cuisson avec un chiffon propre et humide, puis séchez-la pour éviter les égratignures.

Reportez-vous à votre manuel d'utilisation et d'entretien pour savoir comment nettoyer les grilles et les brûleurs de votre table de cuisson.

Foire Aux Questions

- Pourquoi ma table de cuisson au gaz ne fonctionne-t-elle pas?
  Assurez-vous que le bouton de votre table de cuisson est tourné à la position LITE (allumage) lorsque vous allumez le brûleur de surface. Assurez-vous que les orifices du brûleur de votre table de cuisson ne sont 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 orifices ou des fentes de brûleur obstrués peuvent provoquer des flammes inégales. Assurez-vous que les brûleurs de la table de cuisson sont installés et placés correctement. Les chapeaux de brûleurs doivent être de niveau et placés correctement sur la tête des brûleurs.
- Pourquoi la flamme du brûleur est-elle trop élevée?
  Le réglage de cuisson est peut-être trop élevé. Utilisez le bouton de votre table de cuisson pour réduire le réglage.

  Les chapeaux de brûleur mal placés peuvent entraîner une flamme trop élevée. Vérifiez l'installation des chapeaux des brûleurs en les faisant glisser latéralement lorsque la table de cuisson est froide.

  Une conversion au GPL incorrecte de votre table de cuisson peut également entraîner une flamme trop élevée. Reportez-vous aux instructions du nécessaire de conversion fournies avec votre documentation.

Consultez toujours votre manuel d'utilisation et d'entretien pour plus de conseils et d'instructions.

La durabilité, ensemble

Nous nous engageons à une alimentation plus durable, de la façon dont nous stockons les aliments à la façon dont nous les préparons.



Tranquillité d'esprit et protection
Découvrez d'autres avantages en enregistrant votre appareil. Envoyez par texto l'icône de photo sur votre appareil ou votre carte d'enregistrement, ou visitez notre site Web pour enregistrer votre produit

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

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