

# *Use & Care Manual*

## **Electric Cooktop**

### **CONTENTS**

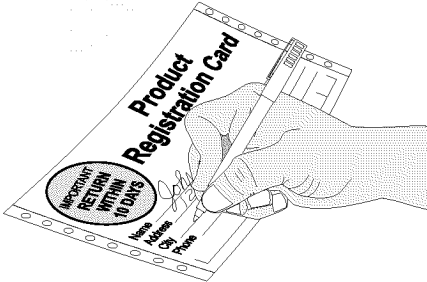
	<b>Page</b>
Versión en español .....	2
Product Registration .....	2
Important Safety Instructions .....	3-4
Selecting Surface Cooking Utensils .....	5
Specialty Pans & Trivets .....	5
Canning Tips & Information .....	6
Setting Surface Controls .....	6
Indicator Lights (Coil Elements Models) .....	6
Ceramic Glass Cooktop (Some Models) .....	7-10
Types of Heating Units Used .....	7
Hot Surface Indicator Light .....	7
Warm Zone Feature .....	8
Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils .....	9
Things to Remember .....	9
Use and Care of Glass Surface .....	9-10
General Cleaning .....	11-12
Avoid Service Checklist .....	13-14
Notes .....	15
Warranty .....	16

Visit the Frigidaire Web Site at:  
<http://www.frigidaire.com>

# Product Registration

## Register Your Product

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



## Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N **318204004**.

Spanish Owner's Guides  
Electrolux Home Products North  
America  
Consumer Relations  
P.O. Box 212378  
Augusta, Georgia  
30917-2378

**Thank you for choosing this appliance.** The information contained within this **Owner's Guide** will instruct you on how to properly operate and care for your cooktop. Please read through the information contained in your literature pack to learn more about your new appliance.

## Record Your Model and Serial Numbers

Record in the space provided below the model and serial numbers found on the serial plate located on the burner box under the cooktop or inside the burner box.

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

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

**Date Purchased:** \_\_\_\_\_

This Owner's Guide contains general operating instructions for your cooktop and feature information for several models. Your cooktop **may not** have all the described features.

**Note:** The instructions appearing in this Owner's Guide 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.

**Important:** Keep a copy of your bill of sale.

The date on the bill establishes the warranty period service be required. Place it where it can be easily retrieved. If service is performed while the appliance is under warranty, you may have to show your bill of sale.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

This guide contains important safety symbols and instructions. Please pay special attention to these symbols and follow all instructions given. Here is a brief explanation of the use of these symbols.

**⚠ 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.

- **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 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.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

- **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 COOKTOPS 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.

---

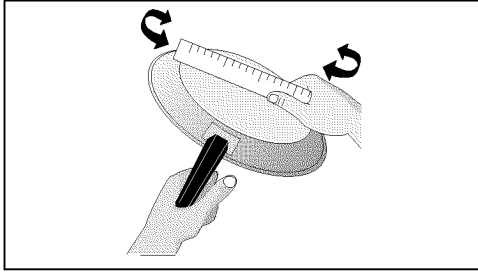
## IMPORTANT SAFETY NOTICE

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 Utensils

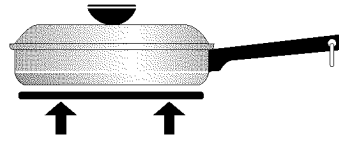
For best results and energy conservation, choose cooking utensils that have these characteristics:



Pans should have flat bottoms that make good contact with the entire surface element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom. There should be no gaps between the pan and ruler.

**Note:** Always use a utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop.

## \*GOOD

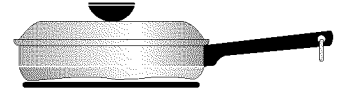


- Flat bottom and straight sides.
- Tight fitting lids.
- Weight of handle does not tilt pan. Pan is well balanced.
- Pan sizes match the amount of food to be prepared and the size of the surface element.
- Made of material that conducts heat well.
- Easy to clean.

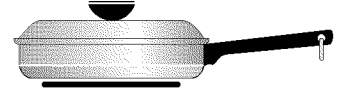
\* Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

## \*POOR

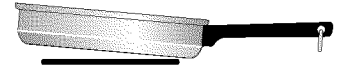
- Curved and warped pan bottoms.



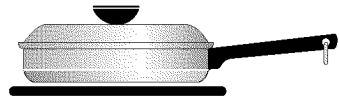
- Pan overhangs unit by more than 2.5 cm (1").



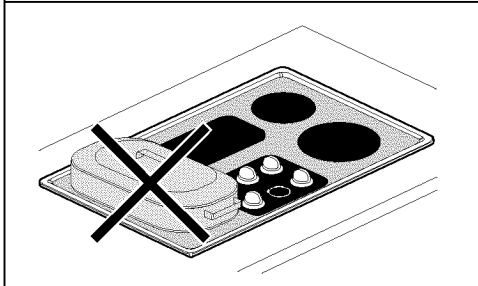
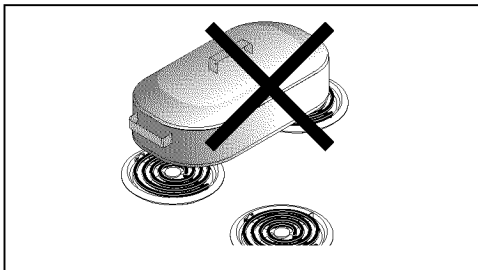
- Heavy handle tilts pan.



- Pan is smaller than element.



# Specialty Pans & Trivets

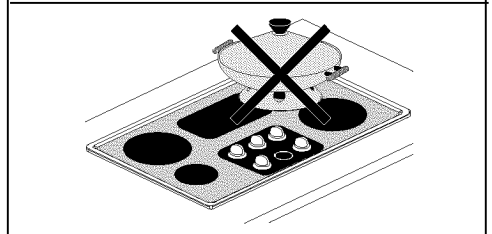
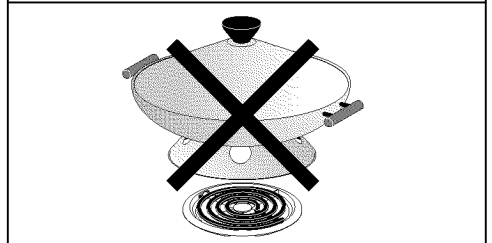


**Woks** with flat bottoms suitable for use on your cooktop are available in most cookshop or hardware stores. Round-bottomed woks (with a support ring that does not extend beyond the heating element) may also be used. The metal ring was designed to support the wok safely when it is filled with large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

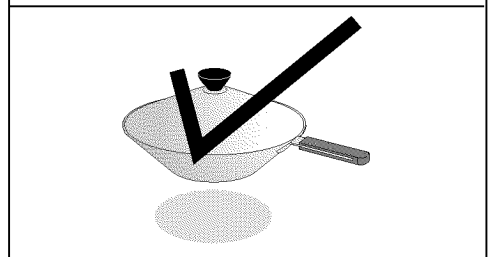
**CAUTION** DO NOT use two elements (if the cooktop is not equipped with bridge element) to heat one large pan such as a roaster or griddle, or allow cooking utensils to boil dry. The bottom surface of the pan in either of these situations could cause discoloring or crazing of the porcelain enamel range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

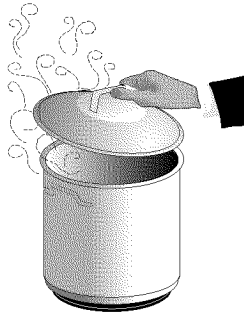


For glass smoothtop models, only flat bottomed woks (without support rings) may be used.



## Canning Tips & Information

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



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 surface element.
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.

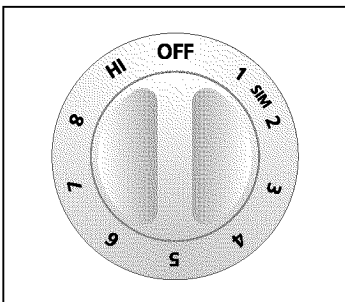
**CAUTION Prevent damage to cooktop:**

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

**CAUTION** 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.

## Setting Surface Controls

**NOTE: Control knob shown is typical only.**



1. Place the pan on the surface element.
2. Push in and turn the surface element control knob to desired setting.
3. The surface signal light will glow when one or more elements are turned on. Always turn the element off before removing the pan.

The suggested settings found in the chart below are based on cooking in medium-weight aluminum pans with lids. Settings may vary when using other types of pans.

**Note: The size and type of utensil used, and the amount and type of food being cooked will influence the setting needed for best cooking results.**

**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Pot holders, towel or wood spoons could catch fire if placed too close to the element.

Setting	Type of Cooking
MAX or HI	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
MEDIUM	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
MEDIUM LOW	Keep foods cooking, poach, stew.
MIN or 1	Keep warm, melt, simmer.

## Indicator lights (coil elements 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.

## Ceramic Glass Cooktop (some models)

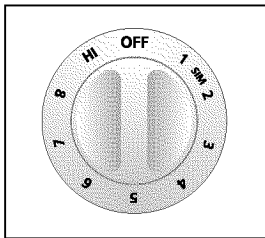
The ceramic-glass cooktop has electric heating coils located below the ceramic glass surface. The design of the glass cooktop outlines the area of the surface heating unit below. Most importantly, make sure the diameter of the pan matches the diameter of the surface unit. Heat is transferred up through the surface of the cooktop. Only flat-bottomed pans should be used. The type and size of the cookware, number of surface units in use and the settings of the surface units are factors that will affect the amount of heat that will spread to areas surrounding the units. The areas surrounding the units may become hot enough to cause burns.

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 utensils) 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.

### Types of heating units used

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.



#### Regular radiant elements (some models)

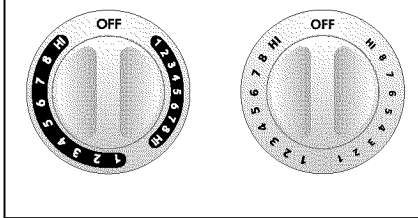
The ceramic glass design shows the location of the heating surfaces.

Control knobs are used to set the heat power levels; knobs need first to be pressed in when at OFF position, then turned to the desired heat settings.

A glowing red surface unit extending beyond the bottom edge of the cooking utensil indicates the utensil is too small for the unit. The control knob does not have to be set exactly on a particular mark. Use the marks as a guide and adjust the control knob as needed. The hot surface and surface indicator lights will glow.

#### Control Knob For Expandable and Bridge Elements

The surface control knobs shown below may not look identical to the surface control knobs on your appliance; it is only representational.



#### Expandable radiant elements (some models)

This heating unit combines the characteristics of a small and a large regular radiant heating unit. Its principal advantage is to allow small and large utensils to be used on the same heating unit, therefore increasing the cooktop flexibility.

Heat power levels are adjusted by a special control knob that has a dual set of graduations; for small utensils use the small graduations; the inner surface only will be heating. For larger utensils use the larger graduations; the whole surface will be heating. The hot surface and surface indicator lights will glow when the heating unit is turned ON.

#### Bridge Radiant elements (some models)

Its principal advantage is to allow you to create larger cooking zone for larger pan such as roaster, griddle or some other specialty pans.

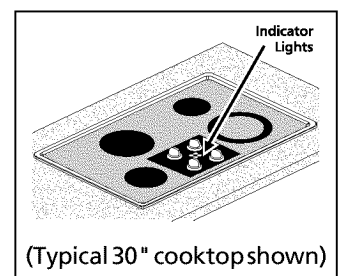
For the bridge element operation, use the larger graduations on the control knob.

For full bridge element operation turn on the rear element also.

To operate only the front element, use the small graduations on the control knob.

### Hot Surface Indicator Light (some models)

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.



# Ceramic Glass Cooktop (some models)

## Warm Zone Feature (some models)

### 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.

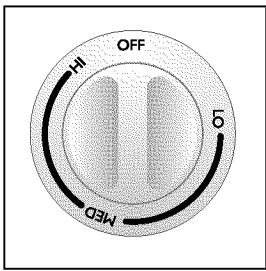
All food placed on the warm zone should be covered with lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult 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 knob. The temperatures are approximate, and are designate by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
2. When done, turn the control to OFF. The warm zone will remain warm until the hot surface indicator light goes off.

### Temperature Selection

Refer to the chart for recommended heating levels. If a particular food is not listed, start with the medium level, and adjust as needed. Most food can be kept at serving temperatures by using the medium level

Warm Zone Recommended Food Settings Chart			
<u>Food Item</u>	<u>Heating Level</u>	<u>Food Item</u>	<u>Heating Level</u>
Breads/Pastries	LO	Sauces	MED
Casseroles	LO	Soups (cream)	MED
Dinner Plate with Food	LO	Stews	MED
Eggs	LO	Vegetables	MED
Gravies	LO	Fried Foods	HI
Meats	MED	Hot Beverages	HI
		Soups (liquid)	HI

## Ceramic Glass Cooktop (some models) (continued)

### Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

#### 1) Aluminum foil

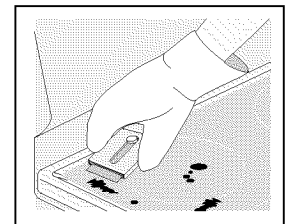
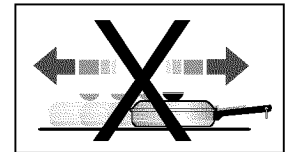
Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

#### 2) Aluminum utensils

The melting point of aluminum being much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. If allowed to boil dry, not only will the utensil be ruined, but also permanent damage in the form of breakage, fusing or marking may affect the ceramic glass surface.

### Things to Remember

1. **Do not slide utensils across cooktop surface in any circumstance, doing so may scratch or metalmark the cooktop surface.**
2. AVOID using bleach and don't use ammonia to clean the ceramic surface.
3. Do not put plastic items on warm cooking areas.
4. Never slide oven racks across cooktop surface. They may scratch or metalmark the cooktop.
5. **If cooktop should break, do not use cooktop or attempt to clean it. Call your authorized service technician immediately.**
6. Never use a trivet or metal stand between the cooking utensil and the ceramic cooktop. The ceramic surface may be scratched, metal marked or etched by such items.
7. Sugary spills can cause pitting of your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.
  - a) Turn off all surface units and remove all pans immediately.
  - b) Wearing an oven mitt, use a razor blade scraper to scrape the hot spill out of the cooking zone to a cooler area on the cooktop.
  - c) Allow the cooktop to cool.



### Use and Care of Glass Surface

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Fine "brown lines" (tiny scratches or abrasions which have collected soil)	Coarse particles (salt, sand, sugar or grit) between bottom of cookware and cooktop that are not removed before cooking. Using incorrect cleaning materials.	Clean cooktop after every use.  Daily use of cleaner creme.	Tiny scratches are not removable. They can be minimized by continual use of cleaner creme. Such scratches do not affect cooking.
Metal marking (mark or black marks).	Sliding or scraping metal utensils or oven shelves across cooktop.	Do not slide cookware across cooktop.	Apply cleaner creme with dampened paper towel to a cooled surface.
Brown streaks and specks.	Cleaning with a sponge or dishcloth that has been used for other kitchen tasks.	Use cleaner creme with clean, damp paper towel.	Use a small amount of cleaner creme with clean, damp paper towel.

**NOTE:** Due to the high intensity of heat generated by the surface elements, the glass surface will turn green when the element will be turned off. This phenomenon is normal and the glass will come back to its original white color after it has completely cooled down. (White glass cooktops only).

# Ceramic Glass Cooktop (some models) (continued)

## Use and Care of Glass Surface (continued)

### Cleaning Materials for Ceramic Glass Cooktop

Some cleaning materials may contain an ingredient which can damage the cooktop. Use recommended materials only (see below). Cleaner creme should be used regularly. First use recommended products listed below, then use cleaner creme.

Use only recommended cleaning products and follow these basic cleaning suggestions.

1. BEFORE THE COOKTOP IS USED. Thoroughly clean and saturate the cooktop with cleaner creme.
  - a) Dampen clean paper towel and clean unit.
  - b) Wipe off with another clean, damp paper towel; then wipe dry.
2. For normal daily cleaning, apply a dab of cleaner creme in the center of each unit-area to be cleaned. Start with approximately 1/8 teaspoon. (Apply more if needed). Then, proceed as stated above in (a and b).
3. Make sure bottom of cookware and cooking area are clean and dry.
4. Select heat settings and cookware large enough for food and liquid. This stops boilovers and spattering.
5. Wipe up food spills and spatters before they burn into surface.

**IMPORTANT:** Regularly use cleaner creme. If you run out of cleaner creme, use one of the cleansers listed. Be sure to get a new supply of cleaner creme.

**⚠ CAUTION** Never mix cleaning products! Mixtures may interact, with damaging or hazardous results.

### Do Use on Ceramic Glass Cooktop

1. Baking soda.
2. Non-impregnated plastic and nylon pads.
3. For burned on material, scrape with single-edged razor blade, held at a 30° angle.
4. Ceramic glass cleaning cream.

### Do not Use on Ceramic Glass Cooktop

1. Avoid pads, that can leave marks and scratches.
2. Avoid heavy-duty cleansing powders, these can scratch, depending on their abrasiveness and cleaning pressure applied.
3. Avoid chemical oven cleaners. These can etch the cooktop surface and are caustic.
4. Avoid rust stain removers containing hydrofluoric acid.
5. Avoid using bleach and don't use ammonia.

### Special Cleaning Instructions for Mineral Deposits and Discolorations

**Problem:** A gray brown stain that is not removed when using cleaner creme.

**Cause:** Condensation, when cooking, often collects and drips from cookware. The minerals found in water supply and foods may cause a gray or brown film to develop on cooktop. This film is so thin it cannot be felt and appears to be under cooktop.

**To Prevent:** Daily and proper use of cleaner creme.

**To Remove:**

- Wet surface with water and sprinkle on cleaner creme.
- Scrub with clean, damp paper towel until stain disappears.
- Clean remaining paste away with damp paper towel.
- Apply dab of cleaner creme and polish with a clean paper towel.

### WARNING

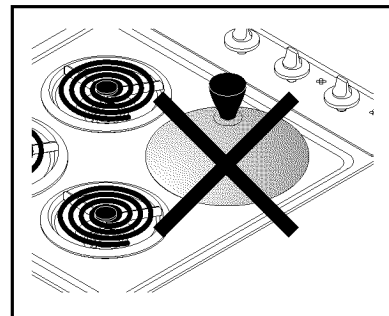
- Do not use cleansers on a heated surface. Fumes could be hazardous. Wait for area to cool before cleaning.
- Do not use cleaner creme to clean porcelain, paint or aluminium.

## General Cleaning

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.

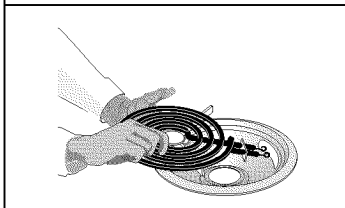
**⚠ WARNING** Never leave covers on the coil elements as they could be permanently damaged if turned on by accident.



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

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

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



#### 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

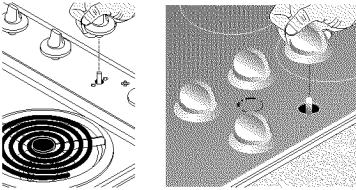
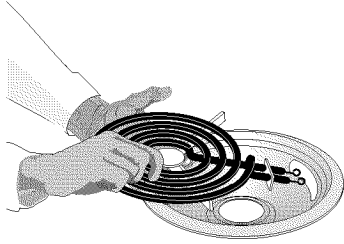
1. Grasp the sides and lift from the front. Some models may have a lift-up rod to support the top in its raised position. Lift the top only high enough to allow the support rod to fit into place, then gently lower the cooktop onto the raised rod.
2. Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy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

## General Cleaning (Continued)

### 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 CLEANING WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANING LATER.

Surfaces	How to Clean
<b>Aluminum</b> (Trim Pieces)	Use hot, soapy water and a cloth or paper towel. Dry with a clean cloth.
<b>Glass, Painted and Plastic</b> Control Knobs, Body Parts, and Decorative Trim	<i>For general cleaning</i> , use hot soapy water and a cloth. <i>For more difficult soils and built-up grease</i> , 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.
<b>Control Panel</b> 	<i>Wipe the control panel clean after each use. Before cleaning the control panel</i> , 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.
<b>Surface Elements and Drip Bowls</b> 	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. NEVER IMMERSE A SURFACE ELEMENT IN WATER. To remove surface elements and drip bowls, follow the instructions under <b>General Cleaning</b> .  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> .
<b>Porcelain Enamel</b> Cooktop	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. <i>If necessary</i> , 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.
<b>Stainless Steel, Chrome (brushed)</b> 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.
<b>Ceramic-Glass</b> Cooktop	See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> in this Owner's Guide.

## Avoid Service Checklist

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>	<p>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.</p> <hr/> <p>Service wiring not complete. Contact installation agent or dealer.</p> <hr/> <p>Power outage. Check house lights to be sure. Call local electric company.</p>
<b>Surface element does not heat.</b>	<p>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.</p> <hr/> <p>Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.</p> <hr/> <p>Incorrect control is on. Be sure to use correct control for the element to be used.</p>
<b>Surface element too hot or not hot enough.</b>	<p>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.</p> <hr/> <p>Lightweight or warped pans being used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware.</p> <hr/> <p>Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source.</p> <hr/> <p>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.</p>
<b>Food not heating evenly.</b>	<p>Improper cookware. Select flat-bottomed cookware of a proper size to fit element.</p> <hr/> <p>Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.</p>
<b>Scratches or abrasions on ceramic glass cooktop surface.</b>	<p>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.</p> <hr/> <p>Cleaning materials not recommended for glass ceramic cooktop have been used. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</p> <hr/> <p>Cookware with rough bottom has been used. Use flat-bottomed, smooth utensils. See <b>Selecting Surface Cooking Utensils</b> in this Owner's Guide.</p>



## Avoid Service Checklist (continued)

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE / SOLUTION
<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.
<b>Brown streaks and specks on ceramic glass cooktop surface.</b>	Boilovers have cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.  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.
<b>Areas of discoloration on ceramic glass cooktop surface.</b>	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.
<b>Drip bowls are pitting or rusting.</b>	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.  Normal environment. Houses along sea coast are exposed to salt air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.
<b>Drip bowls turning color or distorted out of shape.</b>	Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. <b>DONOT</b> 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.  Surface elements not seated properly in terminal. Turn control to OFF. Be sure surface element is COOL. Lift out surface element. Position element properly, following instructions under <b>General Cleaning</b> .  Incorrect control is on. Be sure to use the correct control for the element to be used.

# Notes



# Warranty Information

## COOKTOP WARRANTY

Your cooktop is protected by this warranty

	WARRANTY PERIOD	THROUGH OUR AUTHORIZED SERVICERS, WE WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
<b>FULL ONE-YEAR WARRANTY</b>	One year from original purchase date	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.	Costs of service calls that are listed under <b>NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER.</b> *
<b>LIMITED 2<sup>ND</sup>-5<sup>TH</sup> YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop, Seal &amp; Elements)</b>	Second through fifth years from original purchase date	Provide a replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal (upswept models only), or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage ( <b>not customer abuse</b> ).	Diagnostic and any transportation and labor costs which are required because of service.
<b>LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)</b>	Time periods listed above.	All of the provisions of the full and limited warranties above and the exclusions listed below apply.	Costs of the technician's travel to the home and any costs for pick up and delivery of the appliance required because of service.

**In the U.S.A.**, your appliance is warranted by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. We authorize no person to change or add to any of our obligations under this warranty. Our obligations for service and parts under this warranty must be performed by us or an authorized Electrolux Home Products North America servicer. **In Canada**, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

### \*NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER

**This warranty applies only to products in ordinary household use, and the consumer is responsible for the items listed below:**

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. 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 was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

### EXCLUSIONS

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

1. CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN OR ANY IMPLIED WARRANTY.  
**NOTE:** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this limitation or exclusion may not apply to you.
2. Service calls which do not involve malfunction or defects in workmanship or material, or for appliances not in ordinary household use. The consumer shall pay for such service calls.
3. Damages caused by services performed by servicers other than Electrolux Home Products North America or its authorized servicers; use of parts other than genuine Electrolux Home Products parts; obtained from persons other than such servicers; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply or acts of God.
4. Products with original serial numbers that have been removed or altered and cannot be readily determined.

### IF YOU NEED SERVICE

Keep your bill of sale, delivery slip, or some other appropriate payment record. The date on the bill establishes the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux Home Products:

**USA**  
**1•800•944•9044**  
 Electrolux Home Products  
 North America  
 P.O. Box 212378  
 Augusta, GA 30917

**Canada**  
**1•866•294•9911**  
 Electrolux Home Products  
 North America  
 802, boul. L'Ange-Gardien  
 L'Assomption, Québec  
 J5W 1T6

This warranty only applies in the 50 states of the U.S.A., Puerto Rico, and Canada. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice. All warranties are made by Electrolux Home Products North America, a division of White Consolidated Industries, Inc. **In Canada**, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp.

*Manuel d'utilisation et d'entretien*

# ***Tables de cuisson***

## ***électriques***

### **CONTENU**

### **Page**

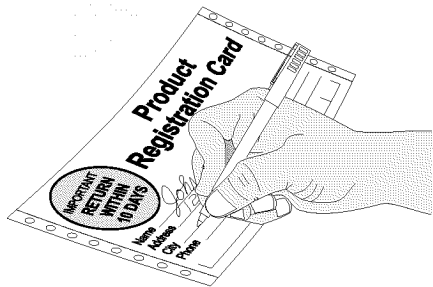
Enregistrement de l'appareil .....	2
Mesures de sécurité importantes .....	3-4
Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers .....	5
Casseroles et sous-plats particuliers .....	5
Conseils et renseignements sur la mise en conserve .....	6
Réglage des commandes des foyers de surface .....	7
Voyants lumineux .....	7
Surface de cuisson vitrocéramique .....	8-10
Types de foyers utilisés .....	8
Voyant avertisseur de surface chaude .....	8
Zone Réchaud (certains modèles) .....	9
Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium .....	10
Points à se rappeler .....	10
Entretien de la surface de cuisson .....	10-11
Nettoyage général .....	12-13
Liste des vérifications préventives .....	14-15
Garantie .....	16

Consultez notre site web Frigidaire à:  
<http://www.frigidaire.com>

# Enregistrement de l'appareil

## Enregistrez votre appareil

La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie avec soin, puis signée et retournée à la compagnie Produits Electrolux Nord-Américains.



**Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.** Les informations contenues dans ce **guide de l'utilisateur** vous indiqueront comment utiliser correctement votre appareil et comment en prendre soin. Veuillez lire tous les renseignements contenus dans votre documentation pour mieux connaître votre nouvel appareil.

## Enregistrez les numéros de modèle et de série de votre appareil

Indiquez ci-dessous les numéros de modèle et de série que vous trouverez sur la plaque signalétique située soit sous la table de cuisson ou à l'intérieur du boîtier de la table de cuisson.

**Numéro de modèle** \_\_\_\_\_

**Numéro de série** \_\_\_\_\_

**Date de l'achat** \_\_\_\_\_

Ce guide donne des instructions générales pour votre table de cuisson et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre table de cuisson **peut ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites.

**Note:** Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Usez de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

**Important:** Garder votre facture.

La période de la garantie débute à la date indiquée. Placez-la dans un endroit où vous la retrouverez facilement. Si vous devez faire réparer votre appareil alors qu'il est sous garantie, on pourrait exiger de voir votre facture.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.  
Conservez ces directives pour références futures.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

**⚠ 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.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau 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 matériau d'emballage.
- **Portez des vêtements appropriés. Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

- **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 courant électrique de l'appareil 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 permanente.**
- **Rangement sur l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe 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 seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les éléments de surface peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. 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.

**⚠ 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. Éteufez 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 chaude.
- **N'utilisez que des gants isolants secs. Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- **Les poignées d'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 un 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 leur utilisation 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 cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque 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.

---

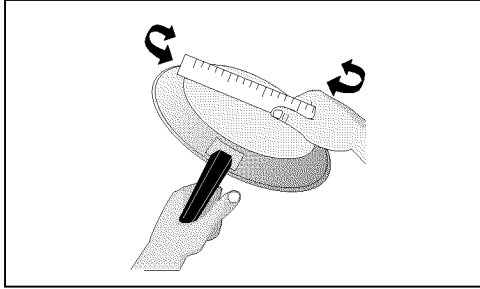
## AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

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.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers

Pour obtenir de bons résultats et conserver l'énergie, choisissez des ustensiles de cuisine possédant les caractéristiques suivantes:



Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les foyers.

**\*BON**

- Fond plat et côtés droits.
- Couverts 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.

\* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.

**MAUVAIS**

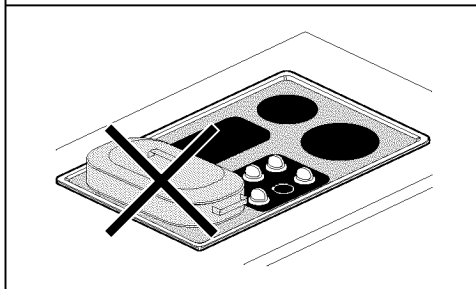
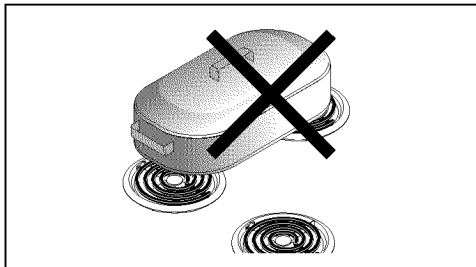
- Fonds incurvés et déformés.

- La casserole déborde du brûleur de plus de 2.5 cm (1").

- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.

- Le foyer déborde des bords de la casserole.

## Casseroles et sous-plats particuliers

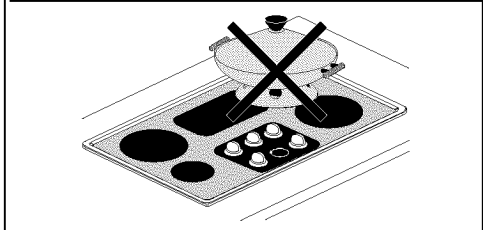
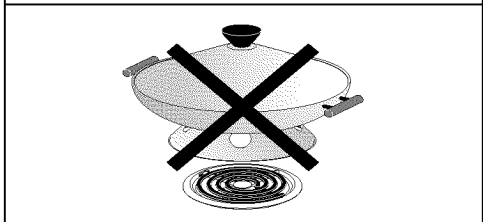


La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique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

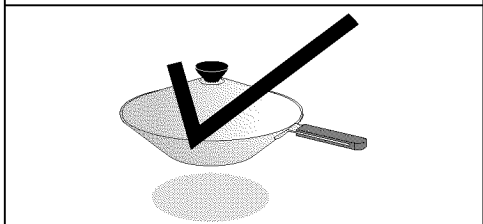
**⚠ ATTENTION NE PAS** utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de 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.

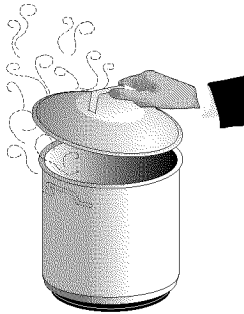


Dans le cas des surfaces lisses en verre, seuls les woks à fond plat (sans anneau de support) peuvent être utilisés.



## Conseils et renseignements sur la mise en conserve

**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.



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.

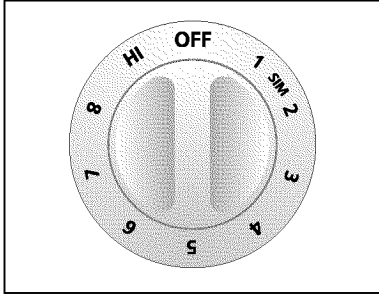
### **ATTENTION** Pour ne pas endommager la surface de cuisson :

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.

**ATTENTION** 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.

# Réglage des commandes des foyers de surface

**NOTE : Le bouton de commande montré est typique seulement.**



1. Placez le plat sur le foyer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande du foyer au réglage désiré.
3. La/les lampes témoins des foyers s'allument lorsqu'un ou plusieurs foyers sont utilisés. Éteignez toujours le foyer avant d'en retirer le plat.

Les réglages suggérés dans le tableau ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

**Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé, en plus de la quantité et du type d'aliment à cuire influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.**

**⚠ ATTENTION** Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages 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 s'ils sont trop près des foyers.

Réglage	Type de cuisson
Haut (MAX ou HI)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Moyen (MED)	Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen à faible	Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Faible (MIN ou 1)	Pour garder chaud, fondre ou pour faire mijoter.

## Voyants lumineux (modèles avec éléments spiralés)

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).

## Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

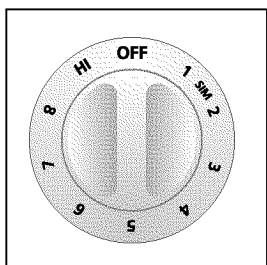
Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. Vous devez surtout vous assurer que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. La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

La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail. Si vous laissez tomber des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, vous risquez de la faire éclater. Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson. Il est recommandé de ne pas déposer d'aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine), 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.

### Types de foyers utilisés

Trois types de foyers chauffants peuvent être utilisés tout dépendant du modèle; ce sont ceux qui ont :

- des **éléments radiants réguliers** (à une seule zone) de divers diamètres ou configurations.
- des **éléments radiants à surface variable** (à deux zones) de divers diamètres ou configurations.
- des **éléments radiants allongés** (à trois zones) de divers diamètres ou configurations.



#### Éléments radiants réguliers (certains modèles)

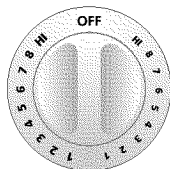
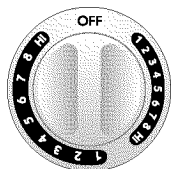
Un motif épousant la forme du foyer radiant apparaît sur la surface vitrocéramique et vous permet de le situer.

Le niveau de chaleur est ajusté à l'aide d'un bouton de commande que vous devez enfoncer à fond en premier, s'il est à la position ARRÊT. Tournez ensuite le bouton au niveau de chaleur désiré.

Si la surface chauffante de l'élément dépasse le contour de la casserole, l'ustensile est trop petit pour l'élément. Il n'est pas nécessaire d'aligner le bouton de commande sur une marque particulière. Servez-vous des marques comme points de repère, et ajustez le bouton de commande en conséquence. Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront.

#### Exemple de boutons de commande pour les éléments à surface variable et les éléments allongés

Les boutons de commandes montrés ici peuvent être différents de ceux sur votre appareil; Ces derniers sont typiques.



#### Éléments radiants à surface variable (certains modèles)

Ce foyer combine les caractéristiques d'un petit et d'un grand foyer radiant. Le principal avantage de ce foyer c'est qu'il peut être utilisé pour la cuisson avec de petits ou de grands ustensiles, ce qui augmente l'utilité de la surface de cuisson.

Les niveaux de chaleur sont ajustés à l'aide d'un bouton de commande à deux séries de graduations. Avec de petits ustensiles, utilisez les petits caractères; seule la petite surface intérieure chauffera. Pour chauffer de grands ustensiles servez-vous des graduations à gros caractères; toute la surface du foyer chauffera alors.

Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront lorsque l'élément chauffera.

#### Éléments radiants allongés (certains modèles)

Le principal avantage de ce type de foyer est qu'il permet de créer une zone de cuisson plus grande pour les casseroles de forme allongée comme les rotissoires ou les plaques chauffantes.

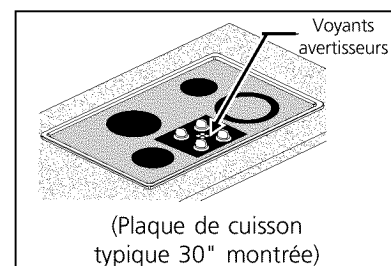
Pour faire fonctionner l'élément allongé, utilisez les graduations à gros caractères sur le bouton de commande.

Pour un élément allongé complet, activez aussi l'élément arrière.

Et pour faire fonctionner seulement l'élément avant, utilisez les graduations à petits caractères sur le bouton de commande.

### Voyant avertisseur 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.



## Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

### Zone Réchaud (certains modèles)

#### Pour faire fonctionner la zone réchaud

La surface de cuisson de votre appareil est munie d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours par les mets 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.

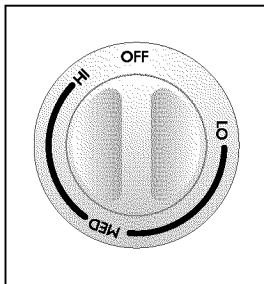
Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. N'utilisez pas de plastique 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.



### Réglage de la zone réchaud

1. Pour régler le thermostat, enfoncez le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par HAUT (HI), MOYEN (MED) et BAS (LO). Toutefois, le bouton peut être positionné à tout endroit entre les repères HAUT (HI) et BAS (LO) pour des niveaux de chaleur différents.
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.

### Sélection de température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés. Si un aliment n'est énuméré, commencez par le réglage moyen. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen.

Tableau des réglages recommandés pour la zone réchaud

Aliments	Réglage	Aliment	Réglage
Pains/Pâtisseries	LO	Sauces	MED
Mets dans une casserole	LO	Soupes (crème)	MED
Assiette de service		Ragoût	MED
avec aliments	LO	Légumes	MED
Oeufs	LO	Aliments Frits	HI
Jus de viande	LO	Breuvages chauds	HI
Viandes	MED	Soupes (liquides)	HI

## Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

### Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

#### 1) Papier d'aluminium

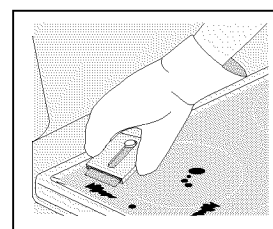
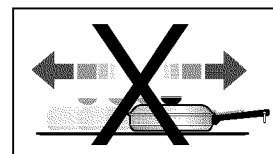
L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer.

#### 2) Récipient 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 du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

### Points à se rappeler

1. **Ne glissez pas d'ustensiles sur la surface de cuisson vitrocéramique, ceci pourrait égratigner ou laisser des marques métalliques permanentes sur la surface de cuisson.**
2. ÉVITEZ d'utiliser des agents de blanchissage et ne vous servez pas d'ammoniaque pour nettoyer la surface vitrocéramique.
3. Ne placez pas d'articles en matière plastique sur la surface de cuisson si elle est chaude.
4. Ne placez pas les grilles du four sur la surface de cuisson vitrifiée, car elles peuvent l'endommager.
5. **Si la vitre venait à se briser, ne vous servez pas de la surface de cuisson et n'essayez pas de la nettoyer. Appelez immédiatement un technicien du service autorisé.**
6. Ne placez pas de supports métalliques entre les casseroles et la surface de cuisson vitrifiée. Ces supports risquent de tacher, d'égratigner ou même de marquer la surface de cuisson vitrifiée.
7. Les renversements sucrés peuvent attaquer la surface de votre plaque de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. Suivez prudemment les étapes qui suivent.
  - a) Éteignez tous les foyers et retirez immédiatement toutes les casseroles.
  - b) Protégez votre main avec une moufle et grattez le débordement encore chaud de la surface du foyer à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus vers la partie plus froide de la surface de cuisson.
  - c) Laissez refroidir l'appareil.



### Entretien de la surface de cuisson

Problème	Causes	Pour prévenir	Pour enlever
Lignes brunes très fines (légères égratignures dans lesquelles se sont logées des impuretés).	Présence de grains de sel, sucre, résidus de cuisson, ou même sable entre les récipients et la surface de cuisson.  Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés.	Essuyez la surface de cuisson après chaque usage.  Utilisez quotidiennement la crème nettoyante.	Enlever les égratignures s'avère impossible. Celles-ci peuvent être réduites au minimum en vous servant régulièrement d'une crème nettoyante. Ces égratignures n'affectent pas pour autant la cuisson.
Marques métalliques, grises ou noires.	Frottement de récipients de métal ou tablettes du four sur la surface de cuisson.	Évitez de déplacer les récipients en les glissant sur la surface de cuisson.	Appliquer sur la surface froide une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.
Rayures brunâtres et petites taches.	Nettoyage avec une éponge ou un linge à vaisselle destiné à d'autres tâches dans la cuisine.	Utilisez la crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier propre et humide.	Appliquez une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide.

**NOTE :** La vitre deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur blanche originale lorsqu'elle sera complètement refroidie. (Vitres blanches seulement).

## Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

### Entretien de la surface de cuisson (suite)

#### Comment nettoyer la surface de cuisson vitrocéramique

Certains nettoyeurs à vitres contiennent des ingrédients qui endommageront votre surface de cuisson. Nous vous suggérons de vous servir de nettoyeurs approuvés, énumérés plus loin dans le texte. Pour nettoyer et protéger la surface de cuisson, une crème nettoyante devra être utilisée régulièrement.

Employez un des nettoyeurs recommandés et terminez avec la crème nettoyante. Suivez les recommandations suivantes :

1. AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL, nettoyez à fond et saturez la surface de cuisson avec une crème nettoyante.
  - a) Humectez une serviette de papier et nettoyez la surface souillée.
  - b) Essuyez avec une autre serviette de papier imbibée d'eau; après quoi polissez avec une serviette de papier sèche.
2. Pour le nettoyage quotidien, appliquez un peu de crème nettoyante au centre de chaque foyer. Appliquez environ 1/8 de cuillerée à thé (appliquez-en plus si nécessaire), puis procédez de la façon spécifiée plus haut pour le nettoyage (a et b).
3. Assurez-vous que le dessous du récipient et la surface de cuisson sont propres et secs.
4. Réglez le bouton de commande et choisissez des récipients suffisamment grands pour éviter des renversements et éclaboussures.
5. Essuyez les aliments qui se sont renversés ainsi que les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.

**IMPORTANT :** Utilisez la crème nettoyante à intervalles réguliers. Assurez-vous de toujours en avoir à la portée de la main. Si vous ne disposez pas de crème nettoyante, utilisez un des nettoyeurs approuvés.

**ATTENTION** Ne mélangez jamais les agents nettoyeurs. Les mélanges peuvent être nocifs, dommageables, et possiblement dangereux.

#### Nettoyeurs approuvés pour la surface de cuisson vitrocéramique

1. BICARBONATE DE SOUDE (Soda à pâte).
2. Tampons de plastique et de nylon non-imprégnés.
3. Dans le cas d'aliments brûlés sur la surface, grattez légèrement à un angle de 30° avec une lame de rasoir à tranchant unique.
4. Crème pour nettoyer les vitres céramiques.

#### À ne pas utiliser sur la surface de cuisson vitrocéramique

1. Des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.
2. Des poudres nettoyantes. Elles peuvent égratigner, selon leur rugosité et la pression de frottage qui est appliquée.
3. Des nettoyeurs chimiques pour le four. Ils peuvent marquer la surface de cuisson et sont caustiques.
4. Tous les produits capables d'enlever les taches de rouille qui contiennent de l'acide hydrofluorique.
5. Les agents de blanchissage. Ne vous servez pas d'ammoniaque.

#### Instructions spéciales pour le nettoyage des dépôts minéraux et décoloration

**Problème :** Une tache d'un gris brunâtre qui ne s'enlève pas avec la crème nettoyante.

**Cause :** La condensation, provenant de la cuisson, s'accumule et dégoutte du couvercle du récipient. Les minéraux qui se trouvent dans l'eau et dans les aliments peuvent causer la formation d'un dépôt grisâtre ou brunâtre sur la surface de cuisson. Ce dépôt est si mince qu'il ne peut être décelé au toucher et semble être situé sous la surface de cuisson.

**Pour prévenir :** Servez-vous chaque jour de la crème nettoyante.

#### Pour l'enlever :

- Humectez la tache avec de l'eau et appliquez une petite quantité de crème nettoyante.
- Frottez avec une serviette de papier propre et humide, jusqu'à ce que la tache disparaisse.
- Enlevez le résidu avec une autre serviette de papier humide.
- Appliquez une petite quantité de crème nettoyante et polissez avec une serviette de papier propre.

#### AVERTISSEMENT

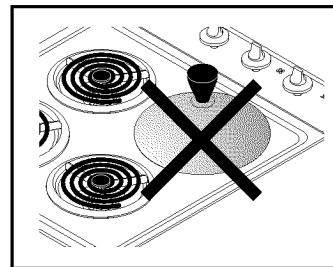
- N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie, à cause des vapeurs nocives qui seraient générées.
- N'utilisez pas de crème nettoyante pour le nettoyage et le polissage des surfaces en porcelaine, chromées ou en aluminium.

## Nettoyage général

Avant de débiter 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.**

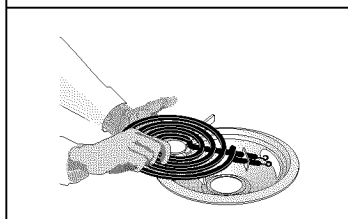
**ATTENTION** Ne laissez jamais de couvercles sur les foyers spiralés, car ils pourraient être endommagés en permanence, s'ils étaient allumés accidentellement.



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

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

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



#### 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 :

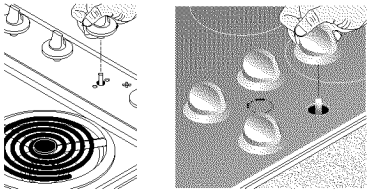
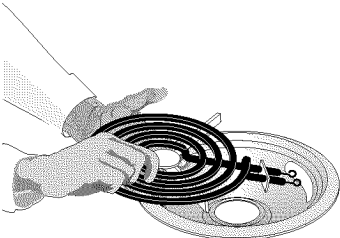
1. Saisir les côtés et soulever l'avant. Certains modèles peuvent être équipés d'une tige de support. Soulever alors la table suffisamment pour permettre de placer la tige de support et laisser doucement retomber la table sur la tige.
2. Nettoyer en-dessous avec un linge propre et de l'eau chaude savonneuse.
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 général (suite)

### Nettoyage des différentes parties de votre table de cuisson

Avant de nettoyer votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont au repère "OFF" (ARRÊT) et que la surface a REFROIDI.

Surfaces	Méthode
<b>Aluminium</b> (Moulure)	Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Assécher avec un linge sec.
<b>Verre, Peinture et Plastique</b> Boutons de commande, Partie de la caisse et moulures décoratives	<i>Nettoyage général</i> ; eau chaude et savonneuse avec un linge. <i>Saletés incrustées et graisse accumulée</i> : détergent liquide appliqué directement sur la saleté. Après de 30 à 60 minutes rincez avec un linge humide et asséchez. <b>NE PAS UTILISER</b> de produits abrasifs car ils peuvent égratigner la surface.
<b>Tableau de commande</b> 	<i>Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande, tourner les commandes à la position ARRÊT et enlever les boutons en tirant vers le haut. Nettoyer au moyen d'un linge et d'eau chaude savonneuse. 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, aligner la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncer.</i>
<b>Foyers spiralés et cuvettes</b> 	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>NE JAMAIS IMMERGER LES FOYERS SPIRALÉS DANS L'EAU.</b>  Utiliser de l'eau chaude et savonneuse pour laver les cuvettes ou les placer dans le lave-vaisselle. Rincer et assécher quand elles sont encore chaudes. Pour nettoyer les taches résistantes ou brûlées, faire 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>NE PAS</b> utiliser de produit abrasif ou de laine d'acier, pour ne pas égratigner la surface. Toujours rincer avec de l'eau propre et assécher avec un linge doux et sec ou avec un chiffon de papier.
<b>Acier émaillé</b> Table de cuisson	Frotter légèrement avec un tampon à récurer et du savon. Rincer avec une solution d'eau et d'ammoniaque en quantités égales. Si nécessaire, couvrir les taches résistantes d'un chiffon imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincer avec un linge humide et frotter avec un tampon à récurer savonneux. Rincer et essuyer avec un linge sec ou un chiffon de papier. S'assurer d'enlever tout résidu de nettoyeur sinon l'émail pourrait s'endommager en chauffant. <b>NE PAS</b> utiliser de nettoyeur à four en aérosol sur la plaque.
<b>Acier inoxydable, Chrome</b> Moulure décorative table de cuisson	Couvrir les taches résistantes d'un chiffon de papier imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincer 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. Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal sur du chrome brossé. Celui-ci pourrait jaunir. Enlever tout nettoyeur avant de faire fonctionner la table de cuisson sinon des taches bleuâtres permanentes pourraient en résulter.
<b>Vitrocéramique</b> Table de cuisson	Reportez-vous à la section <b>Surfaces de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.

## Liste des vérifications préventives

Avant d'appeler un réparateur, consultez cette liste. Vous pourriez économiser temps et argent. Cette liste décrit les situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>Toute la table de cuisson ne fonctionne pas.</b>	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.
	Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur
	Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
<b>Un élément de surface ne chauffe pas.</b>	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.
	Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.
	Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondante à l'élément à utiliser.
<b>L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.</b>	Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. Les repères sur le bouton ne sont qu'un indicateur du réglage et peuvent varier légèrement.
	Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, au fond plat et équilibré.
	Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.
	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.
<b>La nourriture ne cuit pas également.</b>	Ustensiles impropres. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à l'élément.
	Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

## Liste des vérifications préventives (suite)

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique.</b>	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.
	Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.
	Utilisation d'ustensiles 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 foyers</b> dans ce Guide.
<b>Marques métalliques sur la surface vitrocéramique</b>	Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques.
<b>Marques brunes sur la surface vitrocéramique.</b>	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.
	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 vitrocéramique</b> dans ce guide.
<b>Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.</b>	Dépôts minéraux en provenance 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. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.
<b>Cuvettes rouillées ou attaquées.</b>	Les aliments acides, tels que des tomates, causent de la corrosion si on les laisse sur/ dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes aussitôt que possible après un débordement.
	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 changeant de couleur ou se déformant.</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.
	Foyers mal placés. Tournez la commande à la position ARRÊT. Laissez refroidir. Enlevez le foyer et remplacez-le correctement.
	Mauvaise commande allumée. Assurez-vous d'allumer la commande correspondant au foyer que vous voulez utiliser.

# Informations sur la garantie

## GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON

Votre table de cuisson est protégée par cette garantie

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS :	RESPONSABILITÉ DU CLIENT :
<b>GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN</b>	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT.*
<b>GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE</b> (Table de cuisson vitrocéramique, joint & éléments)	Entre la deuxième et la cinquième année à partir de la date d'achat.	Réparera ou remplacera gratuitement (excluant les frais de main-d'œuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main d'œuvre pour le service et l'installation) occasionnés par le remplacement de la surface de cuisson vitrocéramique dont le bris est causé par les tensions thermiques.	Les coûts de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations. Le coût de la main-d'œuvre, des pièces et les frais de transport pour les autres composants que ceux du revêtement du boîtier ou du système de réfrigération scellé.
<b>GARANTIE LIMITÉE</b> (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessus s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

**Aux États-Unis**, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

### \* RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT

**Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :**

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défectueux.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

### EXCLUSIONS

**Cette garantie ne couvre pas :**

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.

**REMARQUE :** Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.

2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

### SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

**USA**  
**1•800•944•9044**  
Produits Electrolux  
Nord-Américains  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30917

**Canada**  
**1•866•294•9911**  
Produits Electrolux  
Nord-Américains  
802, boul. L'Ange-Gardien  
L'Assomption, Québec  
J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.