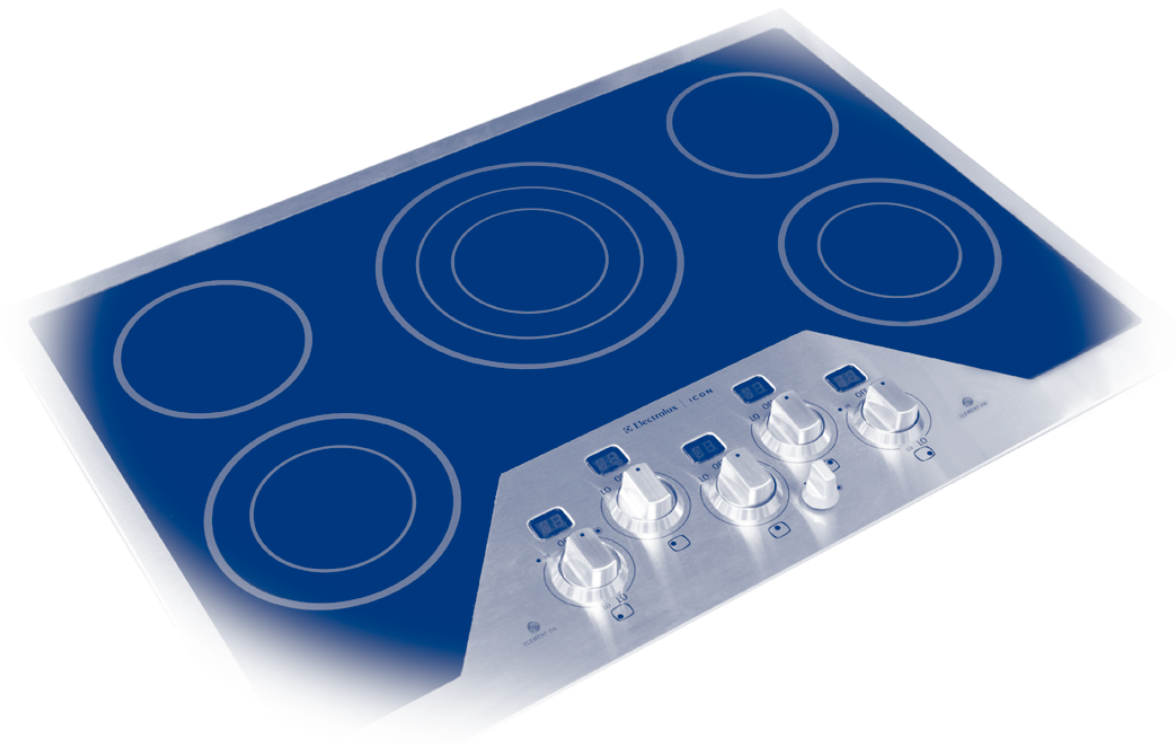




Use & Care Guide

Electric Cooktop



 **Electrolux**

2 Finding Information

MAKE A RECORD FOR FUTURE USE

Brand _____

Purchase Date _____

Model Number _____

Serial Number _____

NOTE

The serial and model numbers may be found on the serial plate located under the cooktop.

QUESTIONS?

For toll-free telephone support in the U.S. and Canada:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

For online support and internet product information:
www.electrolux.com

TABLE OF CONTENTS

Finding Information	2-3	Solutions to Common Problems	17-19
Make a Record for Future use	2	Entire Cooktop Does Not Operate	17
Questions?	2	Surface Element Does Not Heat	17
Safety	4-6	Surface Element Too Hot or Not Hot Enough	17
Important Safety Instructions	4	Food Not Heating Evenly	18
Setting Surface Controls	7-13	Scratches or Abrasions on Ceramic Glass Cooktop Surface	18
About the Ceramic Glass Cooktop	7	Metal Marks on Ceramic Glass Cooktop Surface	18
About the Radiant Surface Elements	7	Brown Streaks and Specks on Ceramic Glass Cooktop Surface	18
Locations of the Radiant Surface Elements	8	Areas of Discoloration on Ceramic Glass Cooktop Surface	19
Surface Cooking Settings	8	Warranty Information	20
The Electronic Surface Element Control (ESEC)	9		
Operating the Single Surface Radiant Elements	10		
Operating the Dual Surface Radiant Elements	11		
Operating the Triple Surface Radiant Element	12		
Surface Cooking utensils	13		
Cookware Material Types	13		
General Care & Cleaning	14-16		
Care & Cleaning Table	14		
Cooktop Cleaning and Maintenance	15		
Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop	15-16		
Care & Cleaning of Stainless Steel	16		

4 Safety

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. Save these instructions for future reference. This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

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.

WARNING

To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your electric cooktop, follow basic precaution including the following:

- **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.

WARNING

Stepping or leaning on this cooktop can result in serious injuries and may also cause damage to the cooktop. Do not allow children to climb or play around the cooktop.

- **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. Do not attempt to operate the cooktop during a power failure. If the power fails, always turn off the cooktop. If the cooktop is not turned off and the power resumes, the cooktop will not operate and an error message will be displayed.

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.

6 Safety

- **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.
- **Ventilating hood.** The ventilating hood above your cooking surface should be cleaned frequently, so the grease from cooking vapors does not accumulate on the hood or filter.

FOR CERAMIC-GLASS COOKTOP ONLY

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

NOTE

Save these important safety instructions for future reference.

ABOUT THE CERAMIC GLASS COOKTOP

The ceramic cooktop has radiant surface elements located below the surface of the glass. The design of the ceramic cooktop outlines the area of the surface element underneath. **Make sure** the diameter of the pan matches the diameter of the element outline on the cooktop (See Figs. 1 & 2).

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



Fig. 1 - 30" Model - Cooktop Appearance



Fig. 2 - 36" Model - Cooktop Appearance

ABOUT THE RADIANT SURFACE ELEMENTS

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

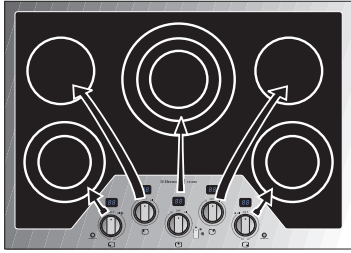
NOTE

Radiant elements have a limiter that allows the element to cycle ON and OFF, even at the HI setting. This helps to prevent damage to the ceramic glass cooktop. Cycling at the HI setting is normal and can also occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat (Refer to page 13 for using correct cookware instructions with the cooktop).

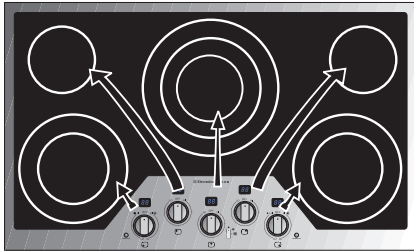
Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the General Care & Cleaning section and **Solutions to Common Problems** section of this Use and Care Guide.

8 Setting Surface Controls

LOCATIONS OF THE SURFACE RADIANT ELEMENTS



30" cooktop



36" cooktop

Your cooktop is equipped with radiant surface burners with different wattage ratings. The ability to heat food quicker and in larger volumes increases as the element wattage increases.

The radiant surface elements are located on the 30" cooktop as follows:

- 2 small **6 inch** radiant elements located at the right and left rear positions;
- 2 **dual 5 to 7 inch** radiant elements located at the right and left front positions;
- 1 **triple 5, 7 or 9 inch** radiant elements located at the center rear position;

The radiant surface elements are located on the 36" cooktop as follows:

- 2 small **6 inch** radiant elements located at the right and left rear positions;
- 2 **dual 6 to 9 inch** radiant elements located at the right and left front positions;
- 1 **triple 5, 7 or 9 inch** radiant elements located at the center rear position;

SURFACE COOKING SETTINGS

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

Recommended Settings for Surface Elements	
Setting	Type of Cooking
HIGH (HI)	Start most foods; bring water to a boil and pan broiling.
MEDIUM HIGH (8-10)	Continue a rapid boil; frying, deep fat frying.
MEDIUM (6)	Maintain a slow boil; thicken sauces and gravies; steaming vegetables.
MEDIUM LOW (2 - 4)	Keep foods cooking; poaching and stewing.
LOW (LO)	Keep warm, melting and simmering.

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

THE ELECTRONIC SURFACE ELEMENT CONTROL (ESEC)

The Electronic Surface Element Control (“ESEC”) feature includes 5 digital display windows. The ESEC feature provides a numeric digital setting for the 5 radiant surface element positions on the cooktop. These settings work the same way as normal knob setting indicators work except the settings are displayed in digital windows (Figs. 1 thru 4).

The available ESEC Display Settings

The ESEC control provides various heat levels from **Hi** (Fig. 2) to **Lo** (Fig. 4) and **OFF** (Fig. 1). The settings between **9.5** and **3.0** decrease or increase in increments of .5 (1/2). The settings between **3.0** and **1.2** are Simmer settings which decrease or increase in increments of .2 (1/5) to **Lo** (Figure 4; lowest Simmer setting) for more precise settings at lower heat levels. Use the Recommended Surface Setting Chart to determine the correct setting for the kind of food you are preparing.

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

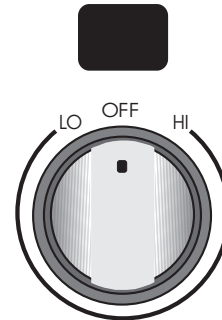


Fig. 1

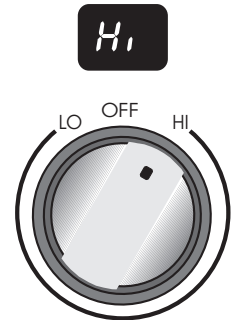


Fig. 2

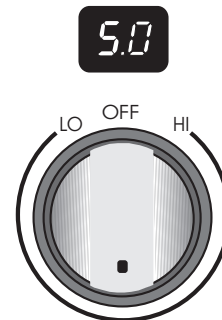


Fig. 3

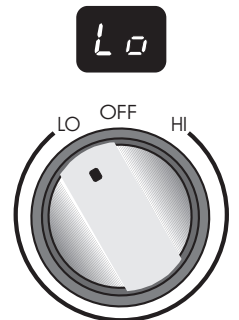


Fig. 4

ESEC Power Failure Indicator Message (PF)

When the range is first plugged in or when the power supply to the range has been interrupted, the ESEC control will display the message “PF” (Power Failure; See Fig. 5). After a few seconds the “PF” message will disappear from the display.



Fig. 5

ESEC Hot Element Indicator Message (HE)

After using any of the single, dual or triple radiant element positions the cooktop will become very hot. Even after turning the control knob to OFF, the cooktop will remain hot for some time. The ESEC control monitors the temperature of the cooktop and displays the message “HE” (hot element) warning when the cooktop is still too hot to touch (See Fig.6). If the HE message appears in the window, the control can still be turned ON again for use.

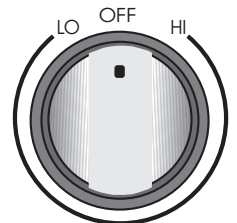


Fig. 6

ESEC Error Indicator Message (Er)

An error message will be displayed (glowing “Er”) at power up (or after a power failure) if ANY of the surface control knobs were left in the ON positions (See Fig. 7). If a power failure should occur, be sure to set all of the surface control knobs to the OFF position. This will reset the surface controls.



Fig. 7

Once the surface controls have been set to the OFF positions, the surface controls should return to normal operation. If the surface controls do not function and the “Er” message remains in any display after following these procedures, contact your authorized servicer for assistance.

10 Setting Surface Controls

OPERATING THE SINGLE SURFACE RADIANT ELEMENTS



Fig. 1

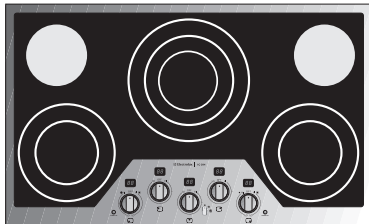


Fig. 2

The cooktop has single radiant surface elements at 2 locations; the right and left rear (Figs. 1 & 2) element positions.

To Operate the Single Surface Element

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting using the ESEC digital display window to verify (Fig.3). Turn the knob to adjust the setting as needed.
3. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. **Note:** The surface “**Element On**” indicator lights will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at these indicator lights when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off. Also, the **HE message** will appear in the display after turning the control knob to OFF if the cooktop is still hot and remain on until the heating surface area has cooled sufficiently.

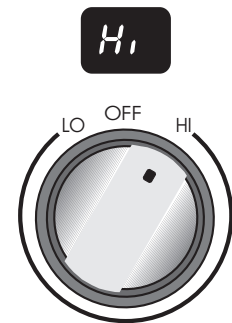


Fig. 3

CAUTION

Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned OFF. HE (Hot Element) message will turn ON and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned OFF.

OPERATING THE DUAL SURFACE RADIANT ELEMENTS

Both the 30" and 36" cooktops are equipped with dual radiant surface elements located at the right & left front positions (See Figs. 1 & 2). Symbols around the knob are used to indicate which coil of the dual radiant element will heat. The ● symbol indicates that only the inner coil will heat (Fig. 3). The ◎ symbol indicates that both inner and outer coils will heat (Fig. 4). You may switch from either coil setting at any time during cooking.

To Operate the Dual Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the dual surface element.
2. Push in and turn the control knob counterclockwise (See Figs. 3 & 5) for smaller cookware or clockwise (See Figs. 4 & 6) for larger cookware to the desired setting using the ESEC digital display window for the desired setting.
3. Turn the knob to adjust the setting as needed. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware.

Note: The surface "Element On" indicator lights will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at these indicator lights when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off. Also, the **HE message** will appear in the display after turning the control knob to OFF if the cooktop is still hot and remain on until the heating surface area has cooled sufficiently.



Fig. 1



Fig. 2

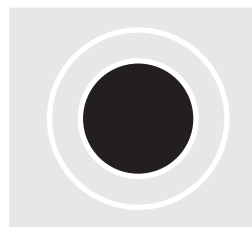


Fig. 3

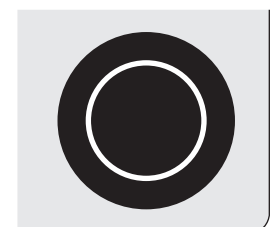


Fig. 4

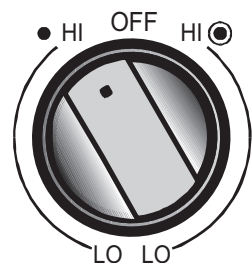


Fig. 5

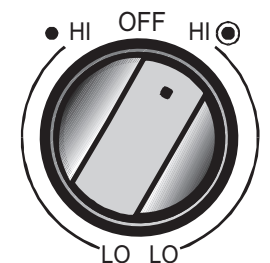


Fig. 6

⚠ CAUTION

Radiant surface elements may appear to be cooled after they have been turned OFF. HE (Hot Element) message will turn ON and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned OFF.

NOTE

See the Recommended Setting for Surface Elements chart, on page 8, to make the correct setting.

12 Setting Surface Controls

OPERATING THE TRIPLE SURFACE RADIANT ELEMENT



Fig. 1



Fig. 2

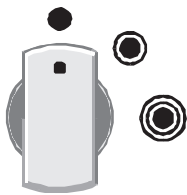


Fig. 3



Fig. 4

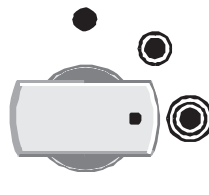


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Both the 30" and 36" cooktops are equipped with a "Triple" surface radiant element located at the center rear position (See Figs. 1 & 2). A selector near the control knob is used to select one of the 3 positions of the element. The ● symbol (See Fig. 3) indicates that only the inner element (See Fig. 6) will heat. The ○ symbol (See Fig. 4) indicates that both inner and middle elements (See Fig. 7) will heat together. The ⊙ symbol (See Fig. 5) indicates that all 3 portions of the element (See Fig. 8) will heat. You may switch from either of these settings at any time during cooking.

To Operate the Triple Surface Element:

1. Place correctly sized cookware on the radiant surface element.
2. Select the INNER, MIDDLE or ALL 3 elements to heat by turning the selector knob (See Figs. 3, 4 & 5).
3. Push in and turn the surface control knob in either direction to the desired setting using the ESEC digital display window for the desired setting (Fig.

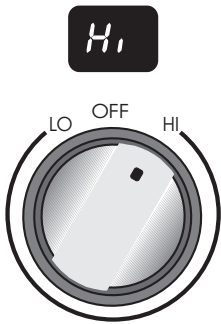


Fig. 9

- 9). Turn (do not push) the knob to adjust the setting if desired. Start most cooking operations on a higher setting and then turn to a lower setting to finish cooking. Each surface element provides a constant amount of heat at each setting. A glowing red surface heating area extending beyond the bottom edge of the cookware indicates the cookware is **too small** for the surface heating area.
4. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. **Note:** The surface "Element On" indicator lights will glow when one or more elements are turned on. A quick glance at these indicator lights when cooking is finished is an easy check to be sure all surface elements are turned off. Also, the **HE message** will appear in the display after turning the control knob to OFF if the cooktop is still hot and remain on until the heating surface area has cooled sufficiently.

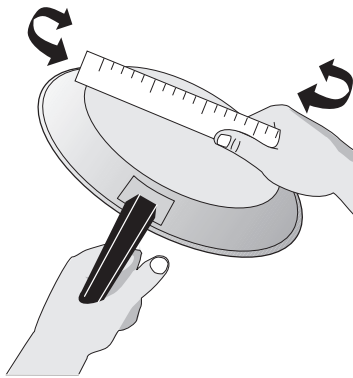
⚠ CAUTION

Radiant surface elements may appear to be cooled after they have been turned OFF. HE (Hot Element) message will turn ON and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The glass surface may still be hot and burns may occur if the glass surface is touched before the indicator light has turned OFF.

NOTE

See the Recommended Setting for Surface Elements chart, on page 8, to make the correct setting.

SURFACE COOKING UTENSILS



Cookware should have flat bottoms that make good contact with the entire surface heating element. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of cookware. Be sure to follow the recommendations for using cookware that has shown in the illustration at right.

Note: Always use a cooking utensil for its intended purpose. Follow manufacturer's instructions. Some utensils were not made to be used in the oven or on the cooktop. Specialty pans such as lobster pots, griddles and pressure cookers may be used but must conform to the above recommended cookware requirements.

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

COOKWARE MATERIAL TYPES

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

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

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

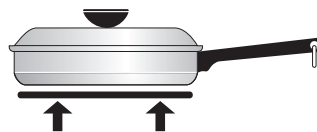
STAINLESS STEEL - Slow heat conductor with uneven cooking results. Is durable, easy to clean and resists staining.

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

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

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

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.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

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.

14 General Care & Cleaning

CARE & CLEANING TABLE

Surfaces	How to Clean
Aluminum & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
Painted and Plastic Control Knobs	Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. DO NOT spray liquids directly on the control pad and display area. Do not use large amounts of water on the control panel - excess water on the control area may cause damage to the appliance. Do not use other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads, or some paper towels - they will damage the finish. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Stainless Steel , Chrome Control Panel, Decorative Trim	Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.

COOKTOP CLEANING AND MAINTENANCE

Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your ceramic glass cooktop

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended Cleaning Creme to the ceramic surface. A sample of that cleaning creme is supplied with your cooktop and it is available in most hardware stores. Clean and buff with a paper towel. This will make cleaning easier when soiled from cooking. The special cooktop cleaning cream leaves a protective finish on the glass to help prevent scratches and abrasions.

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

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



CLEANING RECOMMENDATIONS FOR THE CERAMIC GLASS COOKTOP

⚠ CAUTION

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

⚠ WARNING

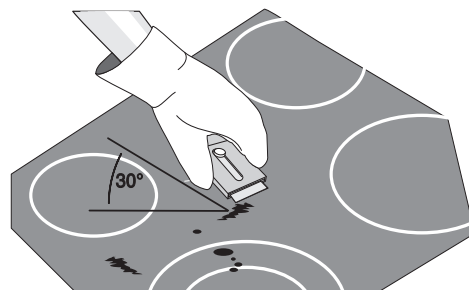
DO NOT use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the ceramic-glass surface.

For light to moderate soil:

Apply a few drops of CookTop® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the towel you use to clean the cooktop for any other purpose.

For heavy, burned on soil:

First, clean the surface as described above. Then, if soils remain, carefully scrape soils with a metal razor blade scraper, holding scraper at a 30 degree angle to the surface. Remove loosened soils with cooktop cleaning cream and buff surface clean.



16 General Care & Cleaning

CLEANING RECOMMENDATIONS FOR THE CERAMIC GLASS COOKTOP (CONTINUED)

CAUTION

Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use scrub pad.

Plastic or foods with a high sugar content:

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



Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths or paper towels, as they can leave soil or lint on the cooktop which can burn and cause discoloration.

Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

- **Aluminum foil** - Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow foil to touch the ceramic cooktop under ANY circumstances.
- **Aluminum utensils** - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If allowed to boil dry, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

CARE & CLEANING OF STAINLESS STEEL

Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided at the beginning of the **General Care & Cleaning** section in this Use & Care Manual.

IMPORTANT

Before calling for service, review the following problems first. It may save you both time and expense. This list includes common experiences that are not the result of defective workmanship or material in your cooktop.

ENTIRE COOKTOP DOES NOT OPERATE

- 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.
- Service wiring not complete. Contact installation agent or dealer.
- Power outage. Check house lights to be sure. Call local electric company.

SURFACE ELEMENT DOES NOT HEAT

- 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.
- Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.
- Incorrect control is ON. Be sure to use correct control for the element needed.

SURFACE ELEMENT TOO HOT OR NOT HOT ENOUGH

- 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.
- Lightweight or warped pans being used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware.
- Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source.
- 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.

18 Solutions to Common Problems

FOOD NOT HEATING EVENLY

- Improper cookware. Select flat-bottomed cookware of a proper size to fit element.
- Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.

SCRATCHES OR ABRASIONS ON CERAMIC GLASS COOKTOP SURFACE

- 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.
- Cleaning materials not recommended for glass ceramic cooktop have been used. See **Ceramic-Glass Cooktop** section in this Owner's Guide.
- Cookware with rough bottom has been used. Use flat-bottomed, smooth utensils. See Selecting **Surface Cooking Utensils** in this Owner's Guide.

METAL MARKS ON CERAMIC GLASS COOKTOP SURFACE

- 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.

BROWN STREAKS AND SPECKS ON CERAMIC GLASS COOKTOP SURFACE

- Boilovers have cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See instructions under **General Care & Cleaning**.
 - Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Use recommended cleaners and cleaning method. See **Ceramic-Glass Cooktop** section in this Owner's Guide.
-

AREAS OF DISCOLORATION ON CERAMIC GLASS COOKTOP SURFACE

- 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 **Ceramic-Glass Cooktop** section in this Owner's Guide.

20 Warranty Information

COOKTOP WARRANTY *Your cooktop is protected by this warranty*

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.

	WARRANTY PERIOD	THROUGH OUR AUTHORIZED SERVICERS, WE WILL:	THE CONSUMER WILL BE RESPONSIBLE FOR:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	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 NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER. *
LIMITED 2ND-5TH YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop, Seal & Elements)	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 (not customer abuse).	Diagnostic and any transportation and labor costs which are required because of service.
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time periods listed above.	All of the provisions of the full and limited warranties above and the exclusion 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.

*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

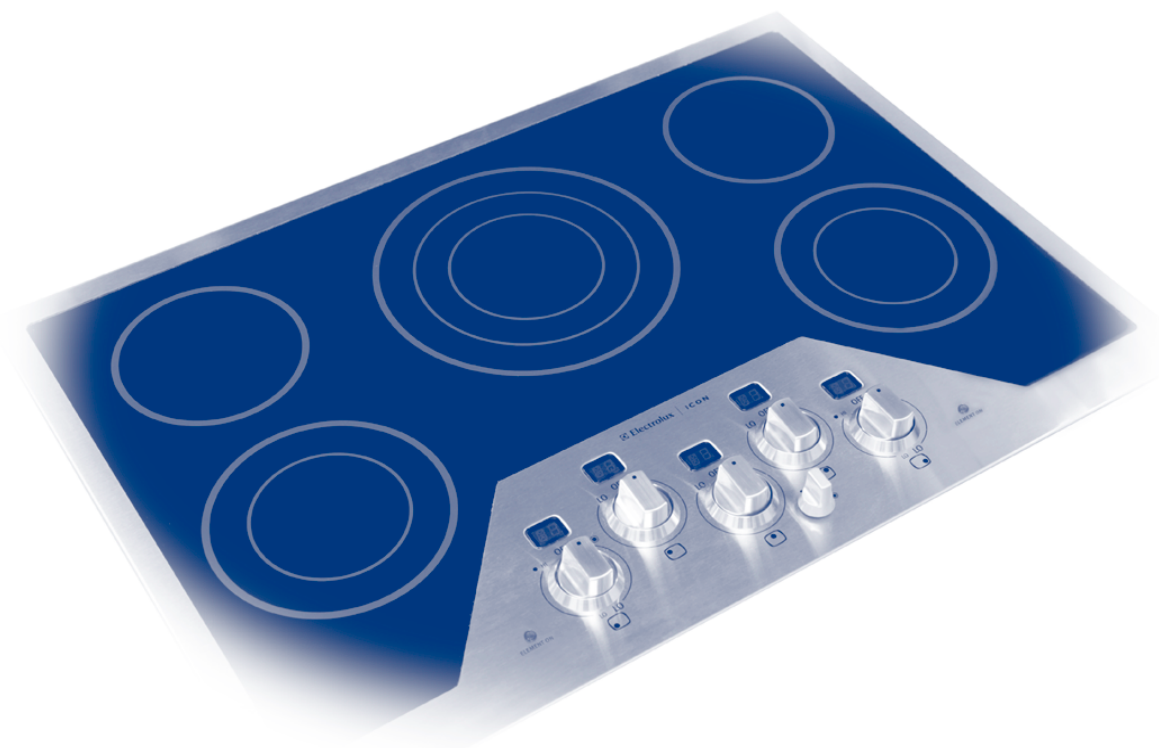
Canada
1•866•294•9911
 Electrolux Home Products
 North America
 802, boul. L'Ange-Gardien
 L'Assomption, Québec
 J5W 1T6

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.



Manual del Usuario

Tabla de cocina eléctrica



 **Electrolux**

2 Buscando información

TOME NOTA PARA CONSULTACIÓN FUTURA

Marca _____

Fecha de Compra _____

Número de modelo _____

Número de serie _____

NOTA

Los números de serie y de modelo están en la placa de serie que se encuentra bajo la tabla de cocinar.

PREGUNTAS?

Número gratuito para servicio en EUA y Canadá:
1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)

Para soporte en línea e información del producto consulte el sitio:
www.electrolux.com

TABLA DE MATERIAS

Buscando Información	2-3	Cuidado y limpieza general	14-16
Tome nota para consultación	2	Cuidado y limpieza de la tabla de cocina	14
Preguntas?	2	Limpieza y mantenimiento de la tabla de cocina	15
Seguridad	4-6	Recomendaciones de limpieza para	
Importantes instrucciones de seguridad	4	tabla vitrocerámica	15-16
Ajuste de los Controles Superiores	7-13	Cuidado y limpieza del acero inoxidable	16
Generalidades sobre la tabla de cocina		Soluciones a problemas comunes	17-19
de vidrio cerámico	7	La tabla de cocina no funciona	17
Generalidades sobre los elementos		Los elementos de superficie no calientan	17
superiores	7	Elemento de superficie muy caliente o no	
Ubicación de los elementos superiores		suficientemente caliente	17
y de los controles	8	Los alimentos no se calientan uniformemente ...	18
Ajustes recomendados para cocinar		Raspaduras o abrasiones en el vidrio de	
en la tabla de cocina	8	cerámica de la tabla de cocina	18
Control electrónico de los elementos		Marcas de metal en el vidrio de	
superiores (ESEC)	9-10	cerámica de la tabla de cocina	18
Funcionamiento de los elementos		Rayaduras en el vidrio de cerámica	
simples	10	de la tabla de cocina	19
Funcionamiento de los elementos		Áreas de decoloración sobre el vidrio de	
dobles	11	cerámica de la tabla de cocina	19
Funcionamiento del elemento triple	12	Información de la Garantía	20
Use el utensilio en la estufa	13		
Tipos de materiales de los utensilios	13		

4 Seguridad

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato. Guarde estas instrucciones para futura consultación.

Este manual contiene importantes mensajes de seguridad. Siempre lea y obedezca todo mensaje de seguridad.

ADVERTENCIA

Indica una situación muy peligrosa, la cual de no ser evitada puede ocasionar graves heridas y hasta la muerte.

ATENCIÓN

Indica una situación de peligro inminente, la cual de no ser evitada puede ocasionar heridas leves o daños al producto solamente.

ADVERTENCIA

Para disminuir los riesgos de incendio, choque eléctrico o heridas al utilizar su tabla de cocina, siga las precauciones siguientes como:

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa.** No permita que los niños jueguen con el material de empaquetado.
- **Instalación adecuada.** Asegúrese que su electrodoméstico haya sido instalada por un electricista calificado y de acuerdo con el National Electrical Code No. 70 – última versión en los EEUU, o CSA C22.1, Parte 1 en el Canadá así como los códigos requeridos. **Instale de acuerdo a las instrucciones que se encuentran en el embalaje.**

Pregunte en su concesionario por un técnico calificado y un servicio autorizado. Aprenda como desconectar la estufa del cortacircuito o de la caja de fusibles en caso de emergencia.

ADVERTENCIA

Escalar o apoyarse de esta tabla de cocina puede provocar lesiones de consideración. Por otra parte, también puede dañarse la tabla. No permita que los niños se trepen sobre la tabla o jueguen a su alrededor.

- **Servicio al usuario.** No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente. Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado u otra parte del aparato.**
- **Almacenamiento sobre del aparato.** Los materiales inflamables no deberían ser almacenados sobre la unidad. Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

ATENCION

No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. Los niños que suban encima de la tabla de cocina podrían hacerse daño.

- **No deje a los niños solos. Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando.** No les permita sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.
- **NO TOQUE LAS ZONAS DE COCCIÓN O LAS AREAS CERCANAS A ESTAS ZONAS.** Las superficies o los elementos del horno pueden estar calientes aún que estén de color oscuro. Las áreas cerca de la superficie pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras. Después o antes del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables estén en contacto con estas áreas hasta que hallan enfriado. Estas áreas son: la tabla de cocina, las áreas frente a la tabla de cocina.

ADVERTENCIA

Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **Use una vestimenta apropiada. No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las áreas calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado.** Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice únicamente los soportes para recipientes que estén secos. Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con las superficies calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar el soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

IMPORTANTE- No trate de utilizar la tabla de cocina durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si la tabla de cocina no se apaga y la electricidad vuelve, la tabla de cocina no funcionará y un mensaje de error será exhibido.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU TABLA DE COCINA.

- **Saber que perillas controlan cada una de los quemadores.**
- **Limpie la tabla de cocina regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio.** La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.
- **Utilice una sartén de tamaño apropiado.** Este aparato está equipado con zonas de cocción de diferentes tamaños. Elija utensilios con las bases aplanadas y lo suficientemente grandes para cubrir todo el área del elemento. Utilizar utensilios más pequeños puede exponer parte de la zona de cocción y ocasionar quemaduras de las prendas que lleva puesta.

6 Seguridad

- **Los mangos de los utensilios deben ser colocados hacia el interior y no sobre otras unidades de superficie.** Para reducir el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames ocasionados de casualidad.
- **Nunca deje los elementos con alta temperatura sin cuidado-** Los derrames ocasionan humo y derrames grasos que pueden encenderse, o una sartén que ha calentado por mucho tiempo puede derretirse.
- **Delineadores protectores.** No utilice película de aluminio a la base del horno u otra parte del aparato. Sólo utilízela para cubrir la comida cuando esté cocinándola. Cualquier otra utilización puede ocasionar un incendio, una electrocución o un cortocircuito.
- **Utensilios de cocina envidriados-** Sólo algunos tipos de utensilios de vidrio, de vidrio/cerámica, de cerámica pueden resistir la temperatura del elemento de su tabla de cocina. Verifique las recomendaciones del fabricante sobre el uso con las tablas de cocina.
- **No utilice cubiertas decorativas sobre los elementos de superficie.** Si un elemento es accidentalmente encendido, la cubierta decorativa podría calentarse y derretirse. Si toca a las cubiertas podría ocasionar quemaduras. El electrodoméstico podría a su vez dañarse.
- **Cubierta de ventilación.** La cubierta de ventilación sobre el área de cocción debe ser limpiada frecuentemente, de manera que la grasa de la cocción no se acumule en la cubierta o en el filtro.

PARA TABLAS DE COCINA DE VIDRIO SOLAMENTE

- **No limpie o utilice una tabla de cocina que está rota-** Si la tabla de cocina se rompe, los productos de limpieza o los derrames pueden penetrar en ella y producir un riesgo de electrocución. Llame a un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie el vidrio de la plancha de cocinar con cuidado-** Si utiliza una esponja mojada para limpiar derrames en una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir peligrosas emanaciones si se les usa sobre áreas muy calientes.
- **No coloque utensilios de cocina calientes sobre el vidrio de la tabla de cocina aún fría.** Esto podría causar la ruptura del vidrio.
- **No deslice utensilios sobre la superficie de la cocina.** Podrían rayar la superficie.
- **No deje que los utensilios hiervan hasta quedarse sin líquido.** Esto podría causar daños permanentes como rupturas, fusiones o diseño que afecten la cocina de superficie en vidrio. (Estos tipos de daños no son cubiertos por la garantía).

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

NOTA

Guarde estas importantes instrucciones para consultación futura.

GENERALIDADES SOBRE LA TABLA DE COCINA DE VITROCERÁMICA

La tabla vitrocerámica tiene elementos superiores situados debajo de la superficie de vidrio. El diseño de la tabla vitrocerámica delinea el contorno del elemento superior que está debajo. Asegúrese de que el diámetro del utensilio coincida con el diámetro del elemento en la tabla (Véa las Figs. 1 & 2).

El calor es transferido hacia arriba a través de la superficie de la tabla hacia el utensilio. Se deben usar solamente utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño de los utensilios, el número de elementos superiores que estén en uso y el ajuste de cada uno de ellos son factores que afectarán la cantidad de calor que se esparcirá a las áreas que rodean a los elementos superiores. Las áreas que rodean a los elementos pueden calentarse lo **suficiente como para causar quemaduras.**



Fig. 1 - Modelos de 30" - Vista de la tabla

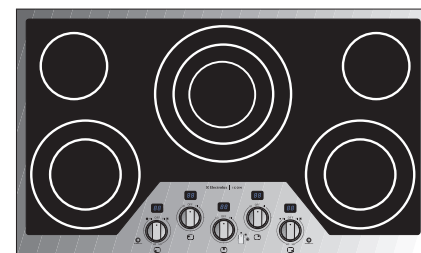


Fig. 2 - Modelos de 36" - Vista de la tabla

GENERALIDADES SOBRE LOS ELEMENTOS SUPERIORES

La temperatura del elemento aumenta gradual y uniformemente. A medida que la temperatura va aumentando, el elemento se iluminará de rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por ciclos de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calor uniforme y consistente durante el ciclo de apagado. El dispositivo de cerámica aísla térmicamente al elemento calefactor, concentrando el calor en el área calefactora. Para cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar de cocinar. Esto permitirá que el calor residual termine el proceso de cocción.

NOTA

Los elementos tienen un limitador que les permite pasar por un ciclo 'ON' (encendido) y un ciclo 'OFF' (apagado), aún cuando estén en el ajuste 'HI' (Alto). Esto ayuda a evitar que se dañe la tabla vitrocerámica. El funcionamiento cíclico en el ajuste 'HI' es normal y puede ocurrir si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento o si el fondo del utensilio no es plano. (Consulte la página 13 para las instrucciones sobre el uso de los utensilios correctos en la tabla de cocina).

Por favor lea las instrucciones detalladas sobre la limpieza de la tabla vitrocerámica en las secciones **Cuidado y Limpieza** y **Antes de Solicitar Servicio** de este Manual del Usuario.

8 Ajuste de los Controles Superiores

UBICACIÓN DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES Y DE LOS CONTROLES

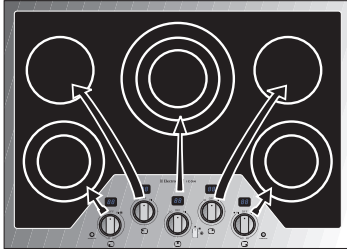


Tabla de cocina de 30"

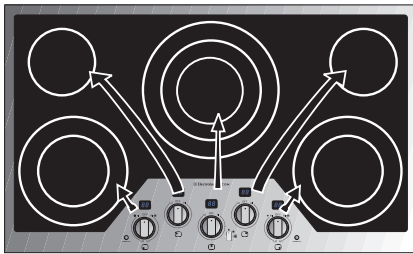


Tabla de cocina de 36"

Su tabla de cocina está equipada con elementos superiores con wattajes nominales diferentes. La habilidad de calentar alimentos más rápidamente y en volúmenes mayores aumenta a medida que aumenta el wattaje del elemento.

Los elementos están localizados en la tabla de cocina de 30" de la siguiente manera. (véa la figura):

- 2 elementos de **6 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 2 elementos dobles de **5 y 7 pulgadas** localizados en la parte delantera derecha y izquierda;
- 1 elemento triple de **5, 7 y 9 pulgadas** localizado en la parte trasera central.

Los elementos están localizados en la tabla de cocina de 30" de la siguiente manera. (véa la figura):

- 2 elementos de **6 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 2 elementos dobles de **5 y 7 pulgadas** localizados en la parte trasera derecha y izquierda;
- 1 elemento triple de **5, 7 y 9 pulgadas** localizado en la parte trasera central.

AJUSTES RECOMENDADOS PARA COCINAR CON LA TABLA DE COCINA

Ajustes Recomendados para el elemento Superior	
Ajuste	Tipo de Cocción
ALTO (HI)	Para comenzar la mayoría de los alimentos, para hacer hervir agua y para asar a la parrilla.
MEDIANO ALTO (8-10)	Para continuar un hervor rápido, freír y freír en la sartén.
MEDIANO (6)	Mantener un hervor lento, espesar salsas y jugos de carne y cocer verduras al vapor.
MEDIANO BAJO (2 - 4)	Mantener los alimentos cocinándose, cocer a fuego lento y estofados.
BAJO (LO)	Para mantener caliente, derretir o cocinar a fuego lento.

Use la tabla para determinar el ajuste correcto para la clase de alimento que esté preparando. .

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

CONTROL ELECTRÓNICO DE LOS ELEMENTOS SUPERIORES (ESEC)

El control electrónico de los elementos superiores (ESEC) incluye 5 pantallas de despliegue digital. La característica de ESEC proporciona un ajuste digital numérico para 5 de las posiciones de los elementos superiores de la tabla de cocina. Estos ajustes funcionan de la misma manera que los ajustes de las perillas de control excepto que los ajustes se exhiben en pantallas digitales (Figs. 1 a 4)

Ajustes de pantalla ESEC disponibles

El control ESEC despliega en la pantalla ESEC los niveles de calor entre 'Hi' (Alto) (Fig. 2) y 'Lo' (Bajo) (Fig. 4), además de 'OFF' (Apagado) (Fig. 1). Los ajustes entre 9.5 y 3.0 se alcanzan en incrementos de 0.5 (1/2). Los ajustes entre 3.0 y 1.0 son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0.2 (1/5) hasta 'Lo' (Bajo) (Figura 4, ajuste mínimo de cocción a fuego lento) para una mayor precisión en los ajustes de temperatura más bajos. Use la Tabla de recomendaciones para los ajustes de los elementos superiores para determinar el ajuste correcto para el tipo de alimento que esté preparando.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

Mensaje indicador de la interrupcion del corriente ESEC (PF)

Cuando se enchufa el aparato por la primera vez, o cuando hay una interrupción de corriente, El control ESEC despliega en la pantalla el mensaje "PF" (Power Failure (interupcion de corriente), Véa la Fig. 5). Después de que algunos segundos el mensaje "PF" desaparezca de la pantalla.

Mensaje indicador de superficie caliente ESEC. (HE)

Después de usar cualquier elemento, la cubierta se pondrá muy caliente. A demas después de APAGAR cualquier de estos elementos, la cubierta permanecerá CALIENTE durante algún tiempo. El control ESEC supervisa la temperatura de la cubierta y exhibe el mensaje "HE" (Hot Element, (elemento caliente) Fig. 6) que advierte cuándo la cubierta sigue siendo demasiado caliente para tocarla. A demas si el mensaje HE aparece en la pantalla, el control puede ser encendido otra vez para el uso.

Mensaje indicador de Error ESEC (Er)

Un mensaje de error se demostrará ("Hr" destellara) cuando se enchufa el aparato o después de una interrupción de corriente si una perrilla de control se a quedado en la posicion ON. Después de una interrupción de corriente, Asegúrese de fijar todas las perillas de control a la POSICIÓN OFF (véa la fig. 7). Esto reajustará los controles superiores.

Una vez que los controles superiores se hayan fijado a OFF, los controles superiores volveran a la operación normal. Si no funcionan los controles superiores y sigue el mensaje "ER" en el despliegue después de estos procedimientos, entre en contacto con un departamento de servicio autorizado para ayuda.

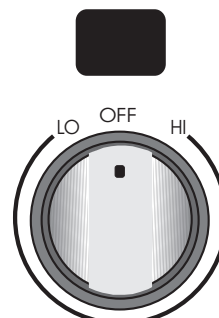


Fig. 1

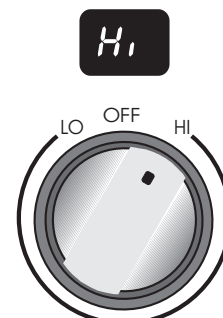


Fig. 2

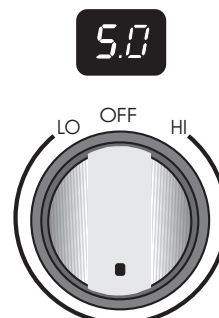


Fig. 3

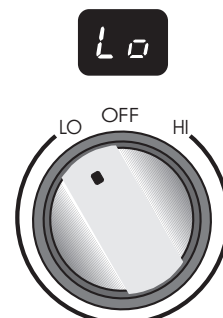


Fig. 4



Fig. 5

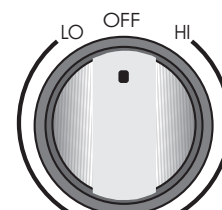


Fig. 6



Fig. 7

10 Ajuste de los Controles Superiores

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS SIMPLES

La plancha de cocina posee un elemento de superficie simple en 2 lugares; en la parte trasera derecha y izquierda (figs. 1 & 2).



Fig. 1



Fig. 2

Uso de los Elementos Simples:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior.
2. Empuje hacia adentro y gire a la perilla de control en cualquier dirección para el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC (Fig. 3). Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
3. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** La luz indicadora 'Element On' se iluminará cuando uno o más elementos se enciendan.

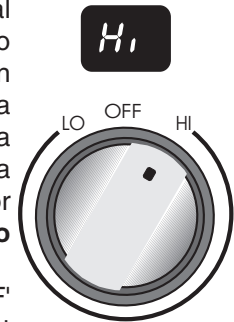


Fig. 3

Una mirada rápida a la luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera fácil de asegurarse de que todas las perillas de control estén apagadas. El mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control a OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

FUNCIONAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DOBLES

Las tablas de 30" y 36" están equipadas con elementos dobles ubicados en las posiciones izquierda y derecha delantera (véa las figs. 1 y 2). Los símbolos en la perilla se usan para identificar la zona de cocción del elemento que calentará. El símbolo • indica que solamente la zona interior se calentará (Véa la Fig. 3). El símbolo ◉ indica que se calentará tanto la zona exterior como interior (Véa la Fig. 4). Usted puede cambiar cualquiera de estos dos ajustes en cualquier momento mientras esté cocinando.

Funcionamiento del Elemento Doble:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior doble.
2. Oprima y gire la perilla de control a la izquierda (Véa la Figs. 5 & 3) para un utensilio de cocina más pequeño o a la derecha (Véa la Fig. 6 & 4) para un utensilio más grande asta el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC.
3. Gire la perilla para regular el ajuste, si lo desea. Comience la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más alto y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.
4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** La luz indicadora 'Element On' se iluminará cuando uno o más elementos se enciendan. Una mirada rápida a la luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera fácil de asegurarse de que todas las perillas de control estén apagadas. El mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control asta OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.



Fig. 1

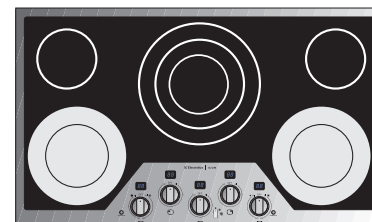


Fig. 2

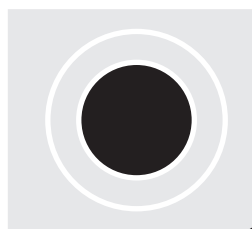


Fig. 3

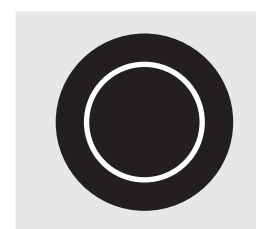


Fig. 4

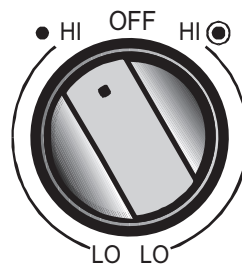


Fig. 5

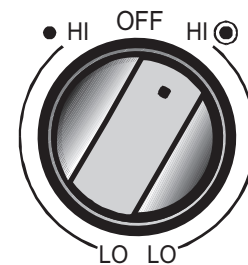


Fig. 6

⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

NOTA

Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

12 Ajuste de los Controles Superiores

FUNCIONAMIENTO DEL ELEMENTO TRIPLE



Fig. 1

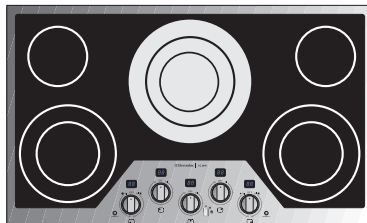


Fig. 2

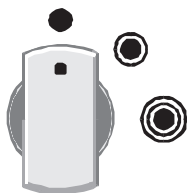


Fig. 3

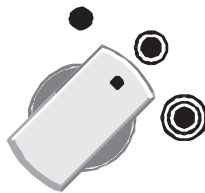


Fig. 4

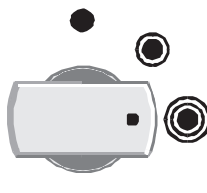


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

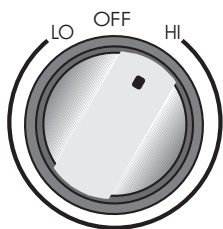


Fig. 9

Las tablas de 30" y 36" están equipadas con un elemento triple ubicado en la posición trasera central (véa la figs 1 y 2). Un selector cerca de la perilla de control se utiliza para seleccionar una de las 3 zonas de cocción del elemento. El símbolo ● (véa la fig. 3) indica que solamente el elemento interno (véa la fig. 6) calentará. El símbolo ◉ (véa la fig. 4) indica que los elementos internos y medios (véa la fig. 7) calentarán juntos. El símbolo ⊙ (véa la fig. 5) indica que las 3 porciones del elemento (véa la fig. 8) calentarán. Puede pasar de una a otra en cualquier momento cuando utilice el elemento triple.

Funcionamiento del Elemento Triple:

1. Coloque el utensilio de tamaño correcto en el elemento superior triple.
2. Seleccione el elemento INTERNO, CENTRO o los 3 elementos para calentar dando vuelta a la perilla de control (véa la figs. 3, 4 y 5).
3. Empuje hacia adentro y gire la perilla de control en cualquier dirección para el ajuste deseado usando la pantalla del indicador digital ESEC (Fig. 9). Gire (no debe empujar) para el ajuste deseado. Comience

la mayoría de las operaciones de cocción en un ajuste más elevado y luego gire a un ajuste más bajo para terminar de cocinar. Cada elemento superior proporciona una cantidad constante de calor en cada ajuste. Si el área de calor de color rojo radiante se extiende más allá del borde inferior del utensilio significa que ese utensilio es **demasiado pequeño** para el área de calefacción del elemento.

4. Cuando termine de cocinar, gire la perilla de control a 'OFF' antes de retirar el utensilio. **Nota:** La luz indicadora 'Element On' se iluminará cuando uno o más elementos se enciendan. Una mirada rápida a la luz indicadora cuando se termina de cocinar es una manera fácil de asegurarse de que todas las perillas de control estén apagadas. El mensaje HE aparecerá después de dar vuelta a la perilla de control a OFF y que la superficie sigue siendo caliente. Permanecerá encendido hasta que se refresca suficientemente.

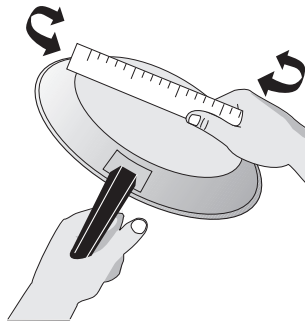
⚠ ATENCION

Los elementos parecieran haberse enfriado una vez que se han apagado. El mensaje HE (elemento caliente) aparecerá y resplandecerá hasta que la superficie se haya refrescado a un nivel moderado. La superficie podría estar caliente y causar quemaduras si es tocada antes que el indicador luminoso se halla apagado.

NOTA

Ver página 8 para los ajustes recomendados de los controles.

USE EL UTENSILIO EN LA ESTUFA



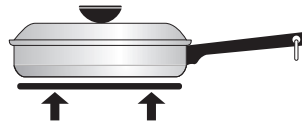
Use utensilios de fondo plano para que tengan buen contacto con toda la superficie del elemento calefactor. Verifique si el fondo es plano pasando una regla a través del fondo del utensilio. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar utensilios como se muestra en la figura.

Nota: Siempre utilice los utensilios apropiados. Siga las instrucciones del productor. Algunos utensilios no están fabricados para usar en hornos o en tablas de cocina.

Las sartenes especiales como marmitas para langosta, planchas u ollas a presión pueden ser utilizadas pero asegurándose que estos respetan las recomendaciones de cocción.

Nota: El tamaño y el tipo del utensilio usado influirá en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados.

CORRECTO



- **Fondo plano y lados rectos.**
- Tapas que aprieten bien.
- El peso del mango que no vuelque el sartén. El utensilio debe estar bien equilibrado.
- Los tamaños de los utensilios son apropiados para la cantidad de alimento que se preparará y para el tamaño del elemento superior.
- Fabricado de un material que sea buen conductor del calor.
- Fácil de limpiar.
- Siempre haga coincidir el diámetro del utensilio con el diámetro del elemento superior.

INCORRECTO



- Fondos curvos y combados de los utensilios.



- El utensilio sobresale más de media pulgada del elemento.



- El mango pesado hace volcar el utensilio.



- El utensilio más pequeño que el elemento.

TIPOS DE MATERIALES DE LOS UTENSILIOS

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

ALUMINIO - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la cubierta de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

COBRE - Excelente conductor de calor, pero se descolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio arriba).

ACERO INOXIDABLE - Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción no uniformes. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

HIERRO FUNDIDO - Malo conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico.

PORCELANA ESMALTADA en METAL - Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las tablas vitrocerámicas.

VIDRIO - Conductor de calor lento. No se recomienda su uso en tablas vitrocerámicas porque puede rayar el vidrio.

14 Cuidado y Limpieza General

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA TABLA DE COCINA

Superficies	Como limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas	Utilizar una tela suave, limpie con detergente suave de plato y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Siga aclarando el área con agua limpia, seque y dé brillo con una tela suave. Los limpiadores de cristal pueden ser utilizados si están rociados en un paño suave primero. NO rocíe líquidos directamente en la almohadilla de control y área de despliegue. No utilice cantidades grandes de agua en el panel de control - exceso de agua en el área de control puede causar daño al aparato. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajo para fregar, o toallitas de papel - dañarán el acabado. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Acero Inoxidable , Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	Limpie el acero inoxidable usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.

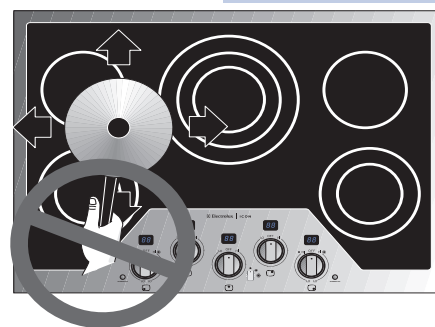
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA TABLA

Es esencial limpiar regularmente y en forma correcta la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar su tabla de cocina por primera vez, aplique en la superficie de vidrio la crema de limpieza para tablas de cocina recomendada. Frote con un paño o esponja no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando se ensucie al cocinar. Esta crema especial de limpieza deja una película protectora sobre el vidrio que evita las rayaduras y abrasiones.

Si se deslizan sobre la tabla utensilios con fondo de aluminio o de cobre se pueden causar marcas de metal en la superficie de la tabla. Estas marcas deben ser quitadas inmediatamente después de que la tabla se haya enfriado usándo la crema de limpieza para tablas. Las marcas de metal pueden ser permanentes si no se sacan antes del próximo uso de la estufa.

Los utensilios de cocina (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos pueden marcar o rayar la superficie de la tabla. No deslice nada que sea de metal o de vidrio a través de la tabla. No use la tabla de cocina como una tabla de cortar o como superficie de trabajo en la cocina. No cocine alimentos directamente sobre la tabla sin usar un utensilio. No deje caer objetos duros o pesados sobre la tabla de vidrio, pues pueden quebrarla.



RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

ATENCIÓN

Antes de limpiar la tabla, asegúrese de que los controles estén en la posición 'OFF' y que la tabla esté FRÍA.

ADVERTENCIA

NO use limpiadores para la tabla cuando esté caliente. Los vapores pueden ser perjudiciales para su salud y pueden dañar químicamente la superficie vitrocerámica.

Para suciedad leve y moderada:

Para aplicar la crema de limpieza sobre la superficie de la tabla, use una esponja no abrasiva, un paño o una toalla de papel. Frote la superficie hasta que toda la suciedad y la crema sean eliminadas. También se puede usar un detergente para lavar platos suave. Asegúrese de que la tabla sea enjuagada minuciosamente, sin dejar ningún residuo de detergente o de limpiador.

Para suciedad dura y quemada:

Use el mismo método que para suciedad leve y moderada. Vuelva a aplicar la crema de limpieza y cubra con una toalla de papel húmeda. Deje reposar durante aproximadamente treinta minutos para aflojar la suciedad de la superficie. Frote con un paño para quitar la suciedad restante.



16 Cuidado y Limpieza General

RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA TABLAS VITROCERÁMICAS

⚠ ATENCION

Si utilice un paño de limpieza podría dañar el vidrio cerámico de la tabla de cocina.

Plástico o alimentos con un alto contenido de azúcar

Estos tipos de suciedad necesitan ser quitados inmediatamente después de que se derraman o derriten sobre la superficie de vidrio cerámico. Puede ocurrir daño permanente (tal como picadura de la superficie de la tabla) si no se quitan inmediatamente. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con un guante y raspe la suciedad de la superficie caliente. Espere que la tabla se enfríe y use el mismo método que para la suciedad dura y quemada.



No use los siguientes productos en la tabla vitrocerámica:

- No use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar, tales como esponjas de metal y algunas esponjas de nilón. Ellas pueden rayar la tabla, haciendo más difícil su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos, tales como blanqueador de cloro, amoníaco o limpiadores de hornos, pues pueden rayar o descolorar la tabla.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucias, pues pueden dejar suciedad o pelusas en la tabla que pueden quemarse y causar descoloración.

Advertencia para hoja de aluminio y utensilios en aluminio

- **Hoja de aluminio** - La utilización de hojas de aluminio dañará la tabla de cocina. No utiliza en ningún caso.
- **Utensilios en aluminio** - Tenga cuidado al utilizar utensilios en aluminio puesto que el punto de fusión es éste es más bajo que el de otros metales. Si lo deja mucho tiempo en el calor, no sólo en utensilio se dañará pero también la superficie en fibra de vidrio.

CUIDADO Y LIMPIEZA DEL ACERO INOXIDABLE

Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.

IMPORTANTE

Antes de llamar al servicio, revise ésta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista contiene situaciones comunes que no son el resultado de errores de fabricación o materiales de este aparato.

LA TABLA DE COCINA NO FUNCIONA

- El fusible de la casa ha volado o disyuntor ha reventado. Verifique el interruptor o reemplace el fusible. Si el problema tiene que ver con una sobrecarga, consulte a un electricista calificado.
- La instalación de cables no está terminada. Llame a un instalador o al concesionario.
- Interrupción de corriente. Verifique las luces de la casa. Llame a su compañía de electricidad.

LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIE NO CALIENTAN

- La corriente eléctrica no llega al aparato. Verifique el interruptor o reemplace el fusible. Si el problema tiene que ver con una sobrecarga o una mala conexión del cable blindado provisto con el aparato, consulte a un electricista calificado para corregir el problema.
- El ajuste de intensidad está muy bajo. Coloque a un nivel más alto hasta que el elemento se encienda.
- No tiene encendido el control apropiado. Asegúrese de usar el control apropiado para el elemento que va utilizar.

ELEMENTO DE SUPERFICIE MUY CALIENTE O NO SUFICIENTEMENTE CALIENTE

- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada. Los números en la pantalla indican un ajuste aproximado de la intensidad y ésta variará ligeramente.
- Ollas ligeras o sartenes son utilizadas. Utilice únicamente utensilios que son planos, balanceados y de medio a pesado peso.
- El voltaje es incorrecto. Asegúrese que el aparato esté bien conectado a la alimentación eléctrica.
- Utilice únicamente utensilios que son planos, balanceados y de medio a pesado peso. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios retorcidos. Los utensilios afectan el calentamiento. Las sartenes de peso mediano o pesado calientan uniformemente. Puesto que las sartenes ligeras no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse rápido.

18 Soluciones a Problemas Comunes

LOS ALIMENTOS NO SE CALIENTAN UNIFORMEMENTE

- Utilice únicamente utensilios que son planos, balanceados y de medio a pesado peso. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios retorcidos. Los utensilios afectan el calentamiento. Las sartenes de peso mediano o pesado calientan uniformemente. Puesto que las sartenes ligeras no calientan uniformemente, los alimentos pueden quemarse rápido.
- Utensilios inapropiados. Elija utensilios a base plana y al tamaño apropiado para corresponder al elemento.
- Ajuste incorrecto del control. Aumente o disminuya el ajuste hasta que obtenga la intensidad deseada.

RASPADURAS O ABRASIONES EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Partículas gruesas como sal o arena pueden causar rayas si se depositan entre los utensilios y la tabla de cocina. Asegúrese que la base de los utensilios y la superficie de la tabla de cocina estén limpias antes de ser utilizados. Los pequeños rasguños no afectan la cocción y desaparecerán con el tiempo.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Ver la sección **Cuidado General y Limpieza** en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utensilios con bases rugosas fueron usados. Utilice utensilios a base plana y lisa.

MARCAS DE METAL EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Deslizamiento o raspado de utensilios metálicos sobre la superficie de la tabla de cocina. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de la tabla de cocina. Utilice una crema limpiadora para vidrio de cerámica para retirar las marcas. Consulte la sección **Cuidado General y Limpieza** en éste manual de uso y mantenimiento.

RAYADURAS EN EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Derramamiento de sustancias en la superficie. Utilice una lama de metal para retirar las manchas. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.
- Utilización de material de limpieza inadecuado para el vidrio de cerámica. Utilice los métodos de limpieza y los limpiadores recomendados. Consulte la sección Cuidado General y Limpieza en éste manual de uso y mantenimiento.

ÁREAS DE DECOLORACIÓN SOBRE EL VIDRIO DE CERÁMICA DE LA TABLA DE COCINA

- Depósitos minerales provenientes del agua o de los alimentos. Retírelos con ayuda de una crema limpiadora para vidrio de cerámica. Asegúrese de usar utensilios con bases limpias y secas.

20 Información de la Garantía

GARANTÍA DE LA TABLA DE COCINA *Su tabla es protegida por esta garantía*

En los E.E.U.U., su aplicación es autorizada por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc. No autorizamos a ninguna persona a cambiar o a agregar a cualesquiera de nuestras obligaciones bajo esta garantía. Nuestras obligaciones para el servicio y las partes bajo esta garantía se deben realizar por nosotros o un servicer autorizado de Electrolux Home Products North America. En Canadá, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.

	GARANTÍA PERÍODO	CON NUESTRO SERVICERS AUTORIZADO:	EL CONSUMIDOR SERÁ RESPONSABLE DE:
GARANTÍA ANUAL COMPLETA	Un año a partir de la fecha original de la compra.	Pague todos los costes reparar o substituir cualquier parte de esta estufa que demuestren ser defectuosa en materiales o la ejecución.	Costes de las llamadas de servicio que se enumeran bajo RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR. *
GARANTÍA LIMITADA del 2^{NO}-5TH AÑO (Smoothtop de vidrio, sello y unidad)	En segundo lugar con los quinto años a partir de la fecha original de la compra.	Proporcione un reemplazo para cualquier unidad de calefacción superficial defectuosa, sello deteriorado del recubierto de goma-silico'n (modelos del upswept solamente), o cocinar de vidrio ese las grietas debido a la fractura termal (no abuso del cliente).	Diagnóstico y cualesquieres costes del transporte y de trabajo que se requieran debido a servicio.
GARANTÍA LIMITADA (aplicable a estado de Alaska)	Los períodos enumeraron arriba.	Todas las provisiones de las garantías completas y limitadas arriba y de las exclusiones enumeraron abajo se aplican.	Los costes del recorrido del técnico al hogar y cualquier coste para toman y entrega del estufa requerido debido a servicio.

*RESPONSABILIDADES NORMALES DEL CONSUMIDOR

Esta garantía se aplica solamente a los productos en uso ordinario de la casa, y el consumidor es responsable de los artículos enumerados abajo:

1. El uso apropiado de la aplicación de acuerdo con instrucciones proporcionó el producto.
2. La instalación apropiada por un servicer autorizado de acuerdo con instrucciones proporcionó de la aplicación y de acuerdo con todos los códigos locales de la plomería, eléctricos y/o del gas.
3. Conexión apropiada a una fuente de alimentación puesta a tierra del suficiente voltaje, del reemplazo de fusibles soplados, de la reparación de conexiones flojas o de defectos en el cableado de la casa.
4. Costos para hacer la aplicación accesible para mantener, tal como retiro del ajuste, de los armarios, de los estantes, de los etc., que no son una parte de la aplicación cuando fueron enviados de la fábrica.
5. Daños al final después de la instalación.
6. Reemplazo de bombillas y/o de tubos fluorescentes (en modelos con estas características).

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre el siguiente:

1. DAÑOS CONSECUENTES O FORTUITOS TALES COMO DAÑOS MATERIALES Y COSTOS FORTUITOS RESULTANDO DE CUALQUIER ABERTURA DE ESTO ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o consecuentes, así que esta limitación o exclusión puede no aplicarse a usted.
2. Llamadas de servicio que no implican el malfuncionamiento o defectos en la ejecución o el material, o para las aplicaciones no en uso ordinario de la casa. El consumidor pagará tales llamadas de servicio.
3. Los daños causados por servicios se realizaron por servicers con excepción de Electrolux Home Products North America o sus servicers autorizados de Electrolux; el uso de partes con excepción de Electrolux Home Products genuinos parte; obtenido de personas con excepción de tales servicers; o causas externas tales como abuso, uso erróneo, fuente de alimentación inadecuada o actos del Dios.
4. Los productos con los números de serie originales se han quitado o se han alterado que y no pueden ser determinados fácilmente.

SI USTED NECESITA SERVICIO

Guarde su cuenta de la venta, del resbalón de la entrega, o de un cierto otro expediente de pago apropiado. La fecha en la cuenta establece el período de la garantía debe mantener se requiera. Si se realiza el servicio, está en su mejor interés de obtener y de guardar todos los recibos. Esta garantía escrita le da las derechas legales específicas. Usted puede también tener otras derechas que varíen de estado al estado. El servicio bajo esta garantía debe ser obtenido entrando en contacto con Electrolux Home Products:

E.E.U.U.

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

Canadá

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

Esta garantía se aplica solamente en los 50 estados de los E.E.U.U., Puerto Rico, y Canadá. Las características o las especificaciones de producto según lo descritas o ilustradas están conforme a cambio sin el aviso. Todas las garantías son hechas por Electrolux Home Products North America, una división de White Consolidated Industries, inc.. **En Canadá**, su aplicación es autorizada por Electrolux Canada Corp.



Manuel d'utilisation et d'entretien

Table de cuisson électrique



 **Electrolux**

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque _____

Date d'achat _____

No de modèle _____

No de série _____

NOTE

Pour connaître les numéros de modèle et de série référez-vous à la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais au États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electrolux.com**

TABLE DES MATIÈRES

Informations générales	2-3	Solutions aux problèmes courants	17-19
Conservez ces renseignements pour plus tard ..	2	Toute la table de cuisson ne fonctionne pas	17
Questions?	2	Un élément de surface ne chauffe pas	17
Sécurité	4-6	L'élément de surface est trop chaud	
Importantes mesures de sécurité	4	ou pas assez chaud	18
Réglage des éléments de surface	7-13	La nourriture ne cuit pas également	18
Surface de cuisson en vitrocéramique	7	Égratignures ou marques d'abrasion	
Éléments de surface radiants	7	sur la surface en vitrocéramique	18
Emplacement des éléments et des contrôles	8	Marques métalliques sur la surface en	
Réglages des éléments		vitrocéramique	19
de surface recommandés	8	Marques brunes sur la surface en	
Contrôles de surface électroniques	9-10	vitrocéramique	19
Réglage des éléments radiants réguliers	10	Zone de décoloration sur la surface en	
Réglage des éléments radiants doubles	11	vitrocéramique	19
Réglage de l'élément triple	12	Information sur la garantie	20
Ustensiles pour la cuisson sur les éléments	13		
Types de matériaux des ustensiles	13		
Nettoyage et entretien général	14-16		
Tableau de nettoyage et d'entretien	14		
Entretien et nettoyage de la			
surface de cuisson	15		
Recommandations pour le nettoyage de la			
surface de cuisson en vitrocéramique	15-16		
Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable	16		

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions 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.

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de bases dont les suivantes:

- **Enlevez tout le ruban et le matériel d'emballage avant d'utiliser l'appareil.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- **Installation: Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme 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.

AVERTISSEMENT

Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir dessus. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.

- **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 inclus 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.
- **NETOUchez PAS AUX 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.

- **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.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine. Éteignez 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 deviennent trop chaudes.
- **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 causer des blessures.**
- **IMPORTANT - N'essayez pas de faire fonctionner la table de cuisson durant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours l'appareil.** Si la table de cuisson n'est pas éteinte et le courant revient, la table de cuisson ne fonctionnera pas et un message d'erreur sera affiché.

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.

6 Sécurité

- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec 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.
- **Hotte de ventilation.** La hotte de ventilation installée au-dessus de votre appareil devrait être nettoyée régulièrement, de façon à éviter que la graisse qui s'y dépose à partir de l'évaporation des huiles, lors de la cuisson, s'accumule sous celle-ci ou dans le filtre.

POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.** Cela pourrait la briser.
- **Ne faites pas glisser les plats sur la surface de vitrocéramique.** Ils peuvent causer des éraflures en surface.
- **Ne laissez pas les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. **(Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).**

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

NOTE

Conservez ces instructions pour référence future.

SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la surface de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre de l'élément (Voir figs 1 & 2).

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



Fig. 1 - Modèle 30" - Apparence de la table de cuisson

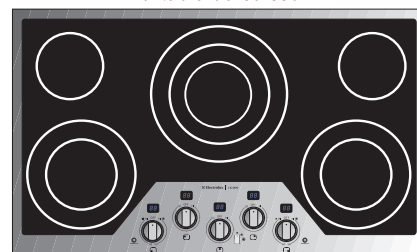


Fig. 2 - Modèle 36" - Apparence de la table de cuisson

ÉLÉMENTS DE SURFACE RADIANTS

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge.

Afin de maintenir la température désirée, l'éléments'ALLUMERA et s'ÉTEINDRA automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est ÉTEINT. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

NOTE

Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandée. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile ne soit pas plat. (Référez-vous à la section **choix de l'ustensile adéquat pour la cuisson sur les éléments** en page 13).

Veillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **nettoyage et entretien général** et la section **solutions aux problèmes courants** dans ce manuel.

8 Réglage des éléments de surface

EMPLACEMENTS DES ÉLÉMENTS ET DES CONTRÔLES

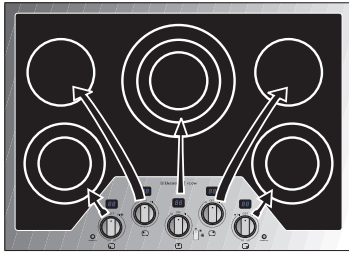


Table de cuisson 30"



Table de cuisson 36"

Votre appareil possède des éléments radiants de différentes puissances. La capacité de chauffer les aliments augmente en quantité en même temps que la puissance des éléments.

Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson 30" comme suit: (voir la figure):

- 2 petits éléments radiants de **6 pouces** de diamètre sont situés à l'arrière du côté gauche et du côté droit;
- 2 éléments radiants à surface variable de **5 et 7 pouces** sont situés à l'avant du côté gauche et du côté droit;
- 1 élément radiant **Triple** de **5, 7 et 9 pouces** est situé à l'arrière au centre.

Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson 36" comme suit: (voir la figure):

- 2 petits éléments radiants de **6 pouces** de diamètre sont situés à l'arrière du côté gauche et du côté droit;
- 2 éléments radiants à surface variable de **6 et 9 pouces** sont situés à l'avant du côté gauche et du côté droit;
- 1 élément radiant **Triple** de **5, 7 et 9 pouces** est situé à l'arrière au centre.

RÉGLAGES DES ÉLÉMENTS DE SURFACE RECOMMANDÉS

Utilisez le tableau pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer.

Réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface	
Réglage	Type de cuisson
Haut (Hi)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (8-10)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (6)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

CONTRÔLES DE SURFACE ÉLECTRONIQUES (ESEC)

Chaque commande électronique ESEC des éléments de surface possède un écran digital. La caractéristique ESEC est munie de 5 écrans digitaux numériques soit un écran par élément de surface. Ce type de commande fonctionne de la même façon qu'une commande normale mais il est possèdè un écran digital permettant de visionner le réglage (voir figs. 1 à 4)

Réglages disponibles de la commande électronique ESEC

La commande électronique ESEC permet différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Fig. 2), minimum **Lo** (Fig. 4) et arrêt **OFF** (Fig. 1). Les réglages situés entre **9.5** et **3.0** augmentent et diminuent par intervalles de **.5** (1/2). Les réglages situés entre **3.0** et **1.2** sont des réglages pour faire mijoter et augmentent et diminuent par intervalles de **.2** (1/5) jusqu'à **Lo** (bas) pour plus de précision aux plus bas réglages (Figure 4; **Lo** étant le plus bas réglage). Utilisez le tableau **réglages recommandés pour la cuisson sur les éléments de surface** (à la page précédente) pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer.

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

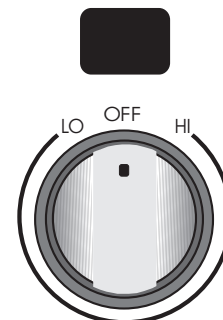


Fig. 1

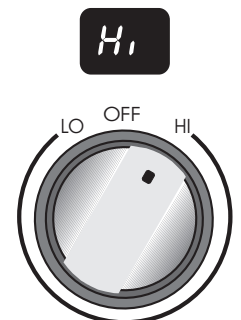


Fig. 2

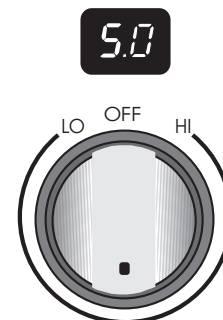


Fig. 3

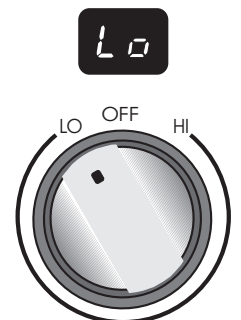


Fig. 4

Message indiquant une interruption de courant (PF)

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois ou chaque fois qu'il est réalimenté après une interruption de courant, la commande ESEC affiche "**PF**" (Power Failure, Fig. 5). Après quelques secondes le message "**PF**" disparaît de l'affichage.



Fig. 5

Message indiquant que la surface est chaude (HE)

Lors de l'utilisation d'un ou l'autre des éléments simples, doubles ou triple la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. La commande ESEC détecte la chaleur de la surface de cuisson et affiche le message "**HE**" (hot element: élément chaud) pour aviser que la surface est encore trop chaude pour être touché (voir fig. 6). Même si le message **HE** est affiché, l'élément peut être utilisé à nouveau à ce moment.

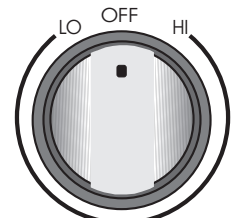


Fig. 6

Message d'erreur de la commande ESEC (Er)

Le message d'erreur s'affiche et clignote ("**Er**") lors du branchement (ou après une interruption de courant) si UNE commande est à la position Marche (ON) (voir fig. 7). Si une interruption de courant survient, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position Arrêt. Ceci redémarrera les commandes des éléments de surface.



Fig. 7

Après avoir placé les commandes à la position Arrêt (OFF), les afficheurs devraient revenir à la normale. Si les commandes ne fonctionnent toujours pas et que "**Er**" demeure affiché dans un des afficheurs, contactez un réparateur autorisé.

10 Réglage des éléments de surface

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS RÉGULIERS



Fig. 1



Fig. 2

La table de cuisson possède des éléments simples à 2 endroits; à l'arrière à droite et à l'arrière à gauche (Figs. 1 & 2).

Pour régler les éléments radiants simples

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

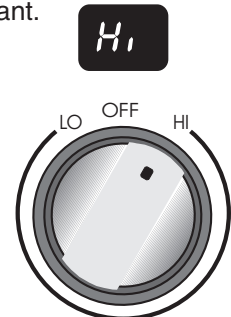


Fig. 3

Note: Les voyants lumineux "**Element ON**" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche. Un coup d'oeil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints. Le voyant de **surface chaude HE** s'allume aussitôt que celle-ci devient chaude. Lorsque vous éteignez l'élément, le voyant demeure allumé aussi longtemps que la surface est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS RADIANTS DOUBLES

Les tables de cuisson 30" et 36" possèdent deux éléments radiants doubles situés à l'avant à droite et à l'avant à gauche (figs. 1 et 2). Des symboles sur le panneau de commande indiquent quelle zone de l'élément double fonctionne. Le symbole ● indique que seule la zone interne de l'élément fonctionne (fig. 3). Le symbole ◎ indique que les deux zones de l'élément double fonctionnent (fig. 4). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.



Fig. 1

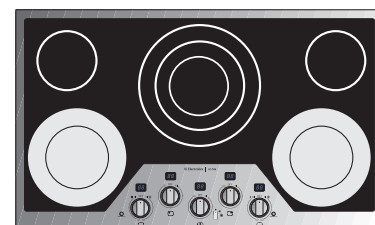


Fig. 2

Pour régler les éléments doubles:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant double.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire (voir figs. 5 & 3) pour faire fonctionner la zone interne de l'élément double ou dans le sens horaire (voir figs. 6 & 4) pour faire fonctionner l'élément double au complet en vous référant à l'écran ESEC (Fig. 5) pour obtenir le réglage désiré. Tournez (sans l'enfoncer) le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré.
3. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en repositionnant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
4. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt (OFF) avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Les voyants lumineux "Element ON" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche.

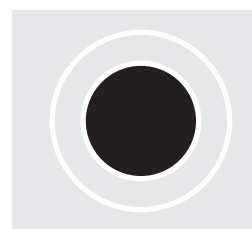


Fig. 3

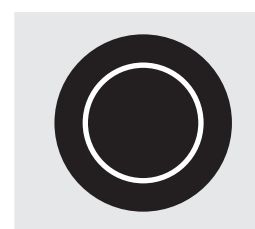


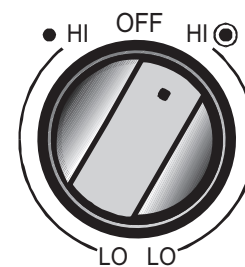
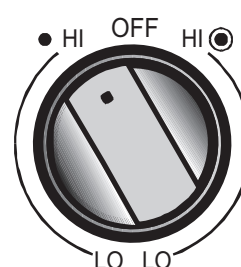
Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Un coup d'oeil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints. Le voyant de **surface chaude HE** s'allume aussitôt que celle-ci devient chaude. Lorsque vous éteignez l'élément, le voyant demeure allumé aussi longtemps que la vitre est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

NOTE

Référez-vous à la page 8 pour les réglages des éléments de surface recommandés.

12 Réglage des éléments de surface

RÉGLAGE DE L'ÉLÉMENT RADIANT TRIPLE



Fig. 1



Fig. 2

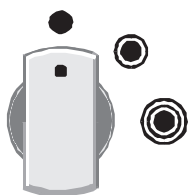


Fig. 3

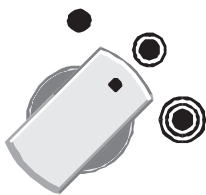


Fig. 4

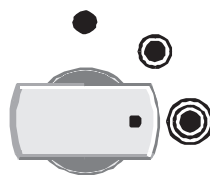


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Les tables de cuisson 30" et 36" sont munies d'un élément radiant triple situé à l'arrière au centre (voir figs. 1 et 2). Un bouton situé à côté du bouton de commande de l'élément triple est utilisé pour sélectionner une des trois positions de l'élément triple. Le symbole • (voir la fig. 3) indique que seule la zone interne de l'élément fonctionne. Le symbole ● (voir la fig. 4) indique que les zones interne et centrale de l'élément triple fonctionnent. Le symbole ◎ (voir la fig. 5) indique que toutes les zones de l'élément triple fonctionnent. Vous pouvez changer d'un à l'autre à n'importe quel moment lors de la cuisson.

Pour régler l'élément radiant triple:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Sélectionnez la zone interne, interne et centrale ou toutes les zones de l'élément en tournant le bouton sélecteur (voir les figs. 3, 4 & 5)
3. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'écran ESEC

(Figure 9) pour obtenir le réglage désiré. Tournez (sans l'enfoncer) le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré.

4. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge débord de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
5. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position Arrêt (OFF) avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Les voyants lumineux "Element ON" s'allument aussitôt qu'un des éléments est mis en marche. Un coup d'oeil rapide à ces voyants lumineux, une fois la cuisson terminée, est un moyen facile de savoir si tous les éléments ont été éteints. Le voyant de **surface chaude HE** s'allume aussitôt que celle-ci devient chaude. Lorsque vous éteignez l'élément, le voyant demeure allumé aussi longtemps que la vitre est suffisamment chaude pour causer des brûlures.

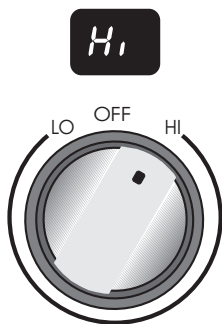


Fig. 9

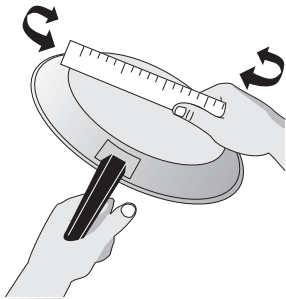
⚠ ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le message HE (Hot Element: Élément chaud) s'affichera lorsque le bouton de commande sera réglé et restera affiché tant que la vitre ne sera pas refroidie à un niveau acceptable. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi ou avant que le message soit disparu.

NOTE

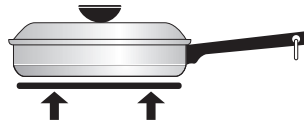
Référez-vous à la page 8 pour les réglages des éléments de surface recommandés.

USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES ÉLÉMENTS



Le fond de la casserole 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. Assurez-vous de suivre les recommandations à la figure ci-contre concernant les ustensiles de cuisson.

Correct



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

Incorrect



- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde de l'élément de plus de 2.5 cm (1").



- La poignée est trop lourde et fait basculer la casserole.



- L'élément déborde autour de la casserole.

Note: 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 éléments.

* 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.

Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

TYPES DE MATÉRIAUX DES USTENSILES

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

ALUMINIUM - Excellent conducteur de chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

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

ACIER INOXIDABLE - Conducteur de chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

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

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

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

14 Réglage des éléments de surface

TABLEAU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Surfaces	Méthode
Aluminium et Vinyle	Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Assécher avec un linge sec.
Surfaces Peintes et boutons de commande en plastique	Employez un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyeurs pour verre peuvent être employés si pulvérisés sur un tissu doux d'abord. NE pulvérisiez PAS les liquides directement sur la zone d'affichage. N'employez pas de grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de commande peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou serviettes de papier - ils terniront le fini. <i>Pour enlever les boutons de commande</i> , tournez-les à la position ARRÊT et enlevez-les en les tirant vers le haut. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncez.
Acier inoxydable , Chrome, Tableau de commande, garniture décorative	Nettoyez l' acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors du chauffage, qui ne pourraient pas être enlevées.

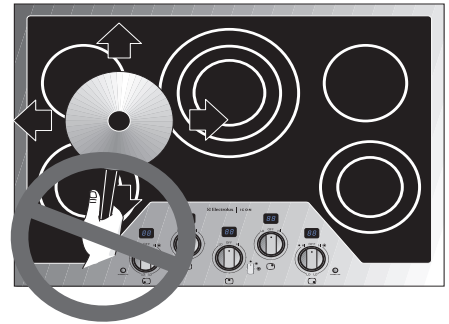
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON

Un nettoyage constant et adéquat est essentiel afin de maintenir la surface de cuisson vitrocéramique en bonne condition

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante. Un échantillon de cette crème nettoyante est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème **immédiatement** après que la surface ait refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées avant la prochaine utilisation.

Les ustensiles (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensile de métal ou de verre sur la surface de vitrocéramique. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface sans ustensiles. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.



RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position **Arrêt** et que la surface de cuisson soit bien REFROIDIE.

⚠ AVERTISSEMENT

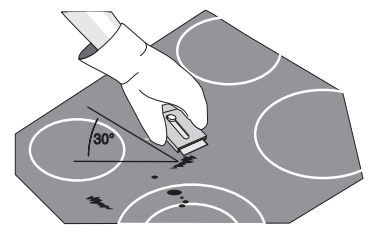
N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Pour les cas de saleté légère à moyenne:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. N'utilisez pas la serviette avec laquelle vous avez nettoyé la surface en vitrocéramique pour d'autres usages.

Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente. Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en faisant un angle de 30° avec la surface, en repoussant les résidus de la surface chaude.



16 Nettoyage et entretien général

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE (SUITE)

⚠ ATTENTION

N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (comme des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas **immédiatement** enlevées. ÉTEIGNEZ tous les éléments et retirez immédiatement les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en la repoussant de la surface chaude (comme sur l'illustration à la page précédente). Laissez la surface refroidir et procédez comme à l'étape "Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés" à la page 15.

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

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas des produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.
- N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.

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

- **Papier d'aluminium** - L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

Un entretien et un nettoyage particuliers sont nécessaires pour maintenir une belle apparence des pièces en acier inoxydable. Reportez-vous au tableau au début de la section **Entretien et nettoyage général** dans ce manuel.

IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

TOUTE LA TABLE DE CUISSON NE FONCTIONNE PAS

- 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.

UN ÉLÉMENT DE SURFACE NE CHAUFFE PAS

- 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. Assurez-vous que la commande appropriée est activée.

18 Solutions aux problèmes courants

L'ÉLÉMENT DE SURFACE EST TROP CHAUD OU PAS ASSEZ CHAUD

- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue.
- Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à 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.

LA NOURRITURE NE CUIT PAS ÉGALEMENT

- Mauvais ustensiles utilisés. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à élément.
- Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

ÉGRATIGNURES OU MARQUES D'ABRASION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- 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 **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.
- Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section **Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments** dans ce Guide.

MARQUES MÉTALLIQUES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- 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.

MARQUES BRUNES SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir. Reportez-vous à la section **Surface de cuisson en vitrocéramique** 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 **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.

ZONE DE DÉCOLORATION SUR LA SURFACE EN VITROCÉRAMIQUE

- 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 **Surface de cuisson en vitrocéramique** dans ce guide.

20 Information sur la garantie

GARANTIE *Votre table de cuisson est protégée par cette garantie*

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.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	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. *
GARANTIE LIMITÉE DE LA 2^{ÈME} À LA 5^{ÈME} ANNÉE (Table vitrocéramique, joints & 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'oeuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main d'oeuvre 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. (non causé par des abus).	:Les coûts de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations. Le coût de la main-d'oeuvre, des pièces et les frais de transport pour les autres composants que ceux du revêtement du boîtier ou du système de réfrigération scellé.
GARANTIE LIMITÉE (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-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

***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 défaits ou 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.