








# Use & Care Manual

## Electric Cooktop

Welcome .....	2	
Important Safety Instructions ..	3-4	
Setting Surface Controls ....	4-7	
Surface Cooking .....	8	
Care & Cleaning .....	9-11	
Before You Call Solutions to Common Problems .....	12	
Warranty .....	14	

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



# Welcome & Congratulations

## Questions?

**1-800-944-9044**

(United States)

**1-866-294-9911**

(Canada)

Please attach sales receipt here for future reference.

Congratulations on your purchase of a new appliance! At **Electrolux Home Products**, we are very proud of our product and are completely committed to providing you with the best service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you'll enjoy your new appliance and **Thank You** for choosing our product. We hope you consider us for future purchases.

### PLEASE CAREFULLY READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. These instructions are not meant to cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

**Please record your model and serial numbers below for future reference.**

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

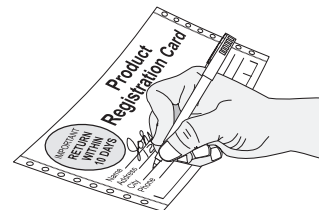
Serial Number: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_

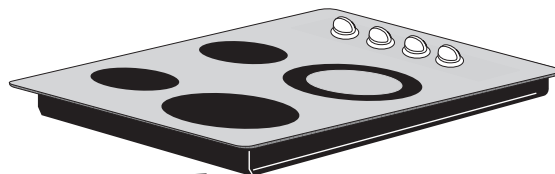
## Product Registration

### Register Your Product

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



## Serial Plate Location



Cooktop Serial Plate Location

### Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N 318200628E.

Spanish Use & Care Manual  
Electrolux Home Products  
P. O. Box 212378  
Augusta, GA 30917

# 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.

- **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.
- **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.

- **Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Electrical Code No. 70 - latest edition in the United States, or CSA C22.1, Part 1 in Canada, and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

- **User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of an appliance such as removal of panels, wire covers or any other permanent part of the appliance.**
- **Storage on Appliance. Flammable materials should not be stored near surface units.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

**⚠ CAUTION** Do not store items of interest to children in the cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.

- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR THESE UNITS.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

**⚠ WARNING** Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the pot holders touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a pot holder.
- **Do Not Heat Unopened Food Containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR USING YOUR COOKTOP

- **Know which knob controls each surface unit.**
- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate on hood or filter. Greasy deposits in the fan could catch fire. When flaming food under the hood, turn fan on. Refer to hood manufacturer's instructions for cleaning.
- **Use Proper Pan Size.** This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface heating unit to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to element will also improve efficiency.
- **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.



## Important Safety Instructions

- **Protective Liners.** Do not use aluminum foil to line any part of the appliance. Only use aluminum foil as recommended for baking if used as a cover placed on the food. Any other use of protective liners or aluminum foil may result in a risk of electric shock or fire or short circuit.
- **Glazed Cooking Utensils.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do Not Use Decorative Surface Element Covers.** If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the appliance.

### FOR COOKTOPS WITH COIL ELEMENTS ONLY

- **Do Not Immerse or Soak Removable Surface Heating Elements.** Surface heating elements should never be immersed in water. Heating elements clean themselves during normal operation.

- **Make Sure Drip Pans or Drip Bowls Are in Place.** Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

### FOR CERAMIC-GLASS COOKTOP ONLY

- **Do Not Clean or Operate a Broken Cooktop.** If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop with Caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce harmful fumes if applied to a hot surface.

### 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.



## Setting Surface Controls

### Models with coil elements (some models)

#### Setting Surface Controls:

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

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

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

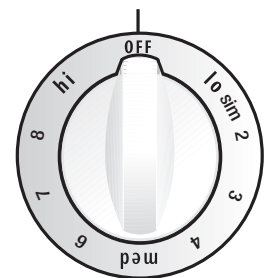
**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the cooktop when it is in use. These items could melt or ignite. Pot holders, towel or wood spoons could catch fire if placed too close to the element.

#### Indicator lights

Some models have an indicator light for each heating unit, other models have an indicator light for each pair of heating units, also some other models have an indicator light for all heating units.

The indicator light glows as soon as a heating unit is turned on. Check if the indicator light glows when the control knob of the individual heating unit is turned on. If the knob is set to a very low temperature setting, the indicator may glow and yet, the heating unit may not be heating at all. If this happens, turn the knob to a higher setting until the heating unit comes on.

When cooking is finished, a quick glance at the indicator lights in an easy check to be sure all the control knobs have been turned OFF.



Control knob shown is typical only.

Setting	Type of Cooking
hi	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling.
med	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables.
sim	Keep foods cooking, poach, stew.
lo	Keep warm, melt, simmer.

# Setting Surface Controls



## Models with Ceramic Glass Cooktop (some models)

### 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.

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**.

### 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.

### Hot Surface Indicator Light (some models)

Some models have an indicator light located on the ceramic glass cooktop that glows as soon as the glass begins to warm up. When the heating unit is turned off, it will continue to glow as long as the glass remains warm enough to cause burns. Other models have a hot surface indicators per element arranged in a cluster. Their location is as shown in the illustration.

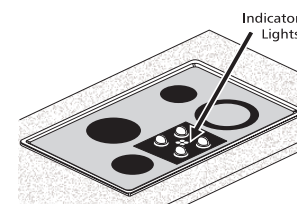


Figure 1  
(Typical 30" cooktop shown)

### Surface Cooking Settings (Models with Ceramic Glass Cooktop)

Use the chart (Figure 2) 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

Recommended Settings for Surface Elements	
Setting	Type of Cooking
hi (high)	Start most foods, bring water to a boil, pan broiling
med high (5-8)	Continue a rapid boil, fry, deep fat fry
med (5)	Maintain a slow boil, thicken sauces and gravies, steam vegetables
med lo (1-4)	Keep foods cooking, poach, stew
lo (Lo - 2)	Keep warm, melt, simmer

Figure 2

**NOTE:** Please read detailed instructions for ceramic glass cooktop cleaning in the **General Care & Cleaning** section and **Before You Call** checklist section of this Use and Care Guide.

**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 smooth top. Cycling at the HI setting is normal and can occur if the cookware is too small for the radiant element or if the cookware bottom is not flat (Refer to page 12 under Selecting Surface Cooking Utensils).

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

**CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. A hot surface indicator light will come 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.

**CAUTION** Do not place plastic items such as salt and pepper shakers, spoon holders or plastic wrappings on top of the range when it is in use. These items could melt or ignite. Potholders, towels or wooden spoons could catch fire if placed too close to the surface elements.



## Setting Surface Controls

### Models with Ceramic Glass Cooktop (some models)

#### Operating Single Radiant Surface Elements (all Ceramic Glass Cooktop models)

Your cooktop is equipped with Single Radiant Surface Elements.

##### To Operate the Single Surface Elements:

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 (Figure 1). Turn 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.

3. When cooking has completed, turn the surface control knob to OFF before removing the cookware. **Note:** The Surface Indicator light located under the glass cooktop will come on when the control knob will be turn on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

Note: See Figure 2 on page 5 for recommended control settings.

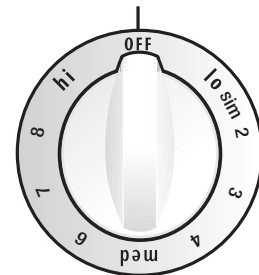


Figure 1  
Control knob shown is typical only.

#### Operating the Dual Surface Radiant Element (some Ceramic Glass Cooktop models)

Some models have 1, 2, 3 or 4 Dual Radiant Surface Elements. Heat power levels are adjusted by a special control knob that has a dual set of graduations; for small utensils use the small graduations (Figure 2); the inner surface only will be heating (Figure 4). For larger utensil use the larger graduations (Figure 3); the whole surface will be heating (Figure 5).

##### 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 Figure 2) for smaller cookware or clockwise (See Figure 3) for larger cookware.
3. Turn the knob to adjust the setting if 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 Indicator light located under the ceramic glass will come on when the control knob will be turn on and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to a moderate level. The light may remain on even though the controls are turned OFF.

Note: See Figure 2 on page 5 for recommended control settings.

Control knob shown is typical only.

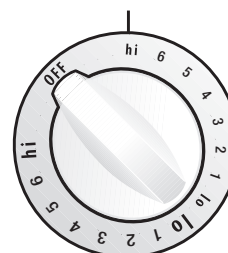


Figure 2

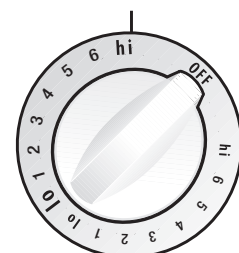


Figure 3

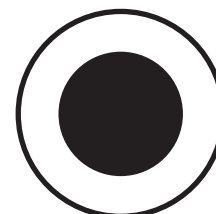


Figure 4

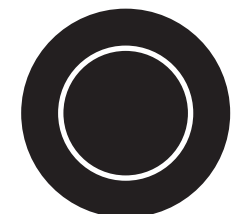


Figure 5

**CAUTION** Radiant surface elements may appear to have cooled after they have been turned off. The Hot surface indicator light will come 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 it has cooled sufficiently.

# Setting Surface Controls



## Models with Ceramic Glass Cooktop (some models)

### Warm Zone Feature (some Ceramic Glass Cooktop models)

#### To operate the warm zone

Your appliance is equipped with a warm zone. The purpose of the warm zone is to keep hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. It is not recommended to heat cold food on the warm zone.

Use the warm zone to keep cooked foods hot such as: vegetables, gravies, casseroles, soups, stews, breads, pastries and oven-safe dinner plate.

All food placed on the warm zone should be covered with lid or aluminum foil to maintain quality. For best results, when warming pastries or breads, the cover should have an opening to allow moisture to escape. **Do not use plastic wrap to cover food. Plastic may melt onto the surface and be very difficult to clean.**

Use only dishware, utensils and cookware recommended for oven and cooktop use on the warm zone.

**CAUTION** Unlike the surface elements, the warm zone will not glow red when it is hot. Always use potholders or oven mitts when removing food from the warm zone as cookware and plates will not be hot.

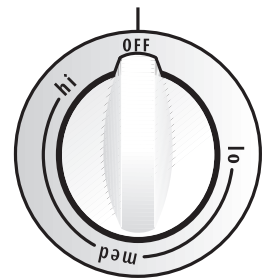
#### Indicator lights

The hot surface indicator light, located under the cooktop, will come on when the control is set and will continue to glow until the glass cooktop has cooled down to moderate level.

#### To Set the Warm Zone Control

1. To set the control, push in and turn the knob. The temperatures are approximate, and are designate by HI, MED and LO. However, the control can be set at any position between HI and LO for different levels of heating.
2. When done, turn the control to OFF. The warm zone will remain warm until the hot surface indicator light goes off.

Control knob shown is typical only.



#### Temperature Selection

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

#### Warm Zone Recommended Food Settings Chart

<u>Food Item</u>	<u>Heating Level</u>
Breads/Pastries	lo
Casseroles	lo
Dinner Plate with Food	lo
Eggs	lo
Gravies	lo
Meats	med
Sauces	med
Soups (cream)	med
Stews	med
Vegetables	med
Fried Foods	hi
Hot Beverages	hi
Soups (liquid)	hi



# Surface cooking

## Selecting Surface Cooking Cookware

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 the cookware (See Figure 1). Be sure to follow the recommendations for using cookware as shown in Figure 2.

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

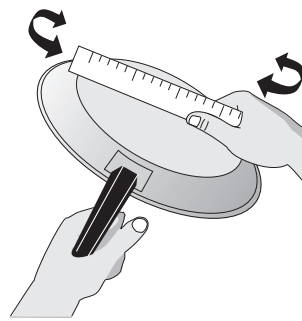
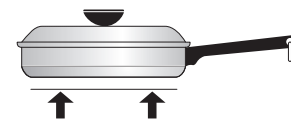


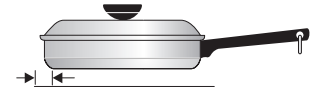
Figure 1

### \*CORRECT



- 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 a material that conducts heat well.
- Easy to clean.
- Always match pot diameter to element surface diameter.

### INCORRECT



- Curved and warped pan bottoms.
- Pan overhangs element by more than one-half inch.
- Pan is smaller than element.



- Heavy handle tilts pan.

Figure 2

## 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.

# Care & Cleaning

(Cleaning Chart)



## Cleaning Various Parts of Your Cooktop

Before cleaning any part of the cooktop, be sure all controls are turned OFF and the cooktop is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANING WILL REDUCE THE NUMBER OF MAJOR CLEANING LATER.

### Surfaces

### How to Clean

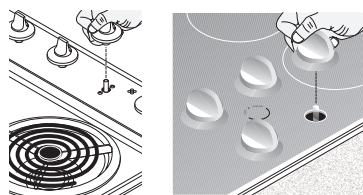
**Aluminum** (Trim Pieces)

Use hot, soapy water and a cloth or paper towel. Dry with a clean cloth.

**Glass, Painted and Plastic**  
Control Knobs, Body Parts,  
and Decorative Trim

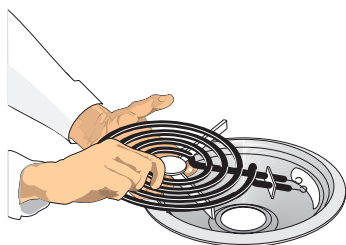
Using a soft cloth, clean with mild dish detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Follow by rinsing the area with clean water; dry and polish with a soft cloth. Glass cleaners may be used if sprayed on a soft cloth first. **DO NOT** spray liquids directly on the control pad and display 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.

### Control Panel



*Wipe the control panel clean after each use. Before cleaning the control panel, turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a cloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.*

### Surface Elements and Drip Bowls



Surface elements can be unplugged and removed to make cleaning the drip bowls easier. The surface elements clean themselves when they are turned on. Food spilled on a hot element will burn off. Food spilled on a cool element can be cleaned with a damp cloth—any remaining soil will burn off the next time the element is used. **NEVER IMMERSE A SURFACE ELEMENT IN WATER.** To remove surface elements and drip bowls, follow the instructions under **General Cleaning**.

To clean drip bowls, wash in hot, soapy water or in the dishwasher. Rinse and dry while still warm. Hard-to-remove, burned-on soils can be removed by soaking the drip bowls for about 20 minutes in a slightly diluted liquid cleanser or a solution made of equal parts ammonia and water. A nylon scrubber may be used after soaking. **DO NOT** use abrasive cleansers or steel wool, as they will scratch the surface. Always rinse with clean water and polish, and dry with a soft cloth or paper towel. To replace drip bowls and surface elements, follow the instructions under **General Cleaning**.

### Porcelain Enamel Cooktop

Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.

### Stainless Steel, Chrome (brushed) Decorative Trim Cooktop

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.

### Ceramic-Glass Cooktop

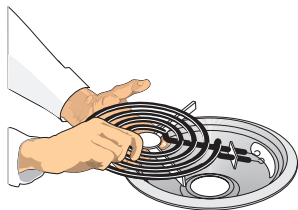
See **Ceramic-Glass Cooktop** in this Owner's Guide.



## Care & Cleaning

### Coil Surface Element (some models)

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

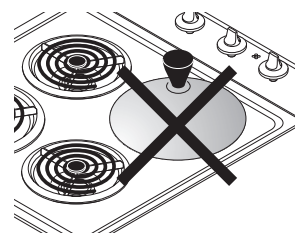


### To Remove and Replace Surface Elements and Drip Bowls

**ATTENTION:** Never leave covers on the coil elements as they could be permanently damaged if the coil is turned on by accident.

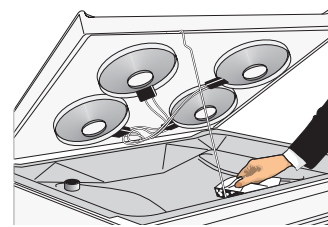
**Prior to cleaning the coil elements make sure they are cold and that control knobs are turned to OFF.** Coil elements clean themselves when they are turned on. Coil elements and drip bowls are removable and allow to clean the drip bowls. To remove a coil element, push against the front edge and lift element up and out. To clean by hand, wash the drip bowls in hot sudsy water. For hard to remove spots, use nylon scrubber with soap. Rinse and dry will still warm.

**⚠ CAUTION** Never immerse coil elements in water.



### To Raise the Cooktop for Cleaning

1. Grasp the sides and lift from the front. A lift-up rod will support the top in its raised position. Only lift the top high enough to allow the support rod to rest in place under the front of the cooktop.
2. Clean underneath using a clean cloth and hot, soapy water.
3. To lower the top, lift the top slightly and lower the rod. Lower the range top down into the range frame.



When lowering the lift-up range top, grasp the sides with fingertips only. Be careful not to pinch fingers. **DO NOT** drop or bend the range top when raising or lowering. This could damage the surface.

A rod swings up to support the top for cleaning underneath.

### Porcelain enamel cooktop cleaning instructions (some models)

**⚠ WARNING** Do not use a cooktop cleaner on a hot cooktop. The fumes can be hazardous to your health, and can chemically damage the cooking surface.

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

**⚠ CAUTION** **DO NOT use commercial oven cleaners** on the **exterior** surfaces including rangetop and door frame. Correct and consistent cleaning is essential to maintaining your porcelain enamel cooktop. If food spills and grease spatters are not removed, they may burn onto the surface of the cooktop and cause permanent discoloration.

#### Daily Cleaning

##### For normal soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Wipe off spills and spatters using a clean paper towel or a clean cloth with warm, soapy water.
3. If needed, use a soapy steel wool pad or other mild household cleaners.
4. Be sure to rinse off the cleaners or the porcelain may become damaged during future heating.

##### For heavy, burned-on soil:

1. Allow cooktop surface to cool.
2. Use a soap filled scouring pad with warm water or cover heavily soiled spots with a solution of clear water and ammonia. Scour gently. Rinse and wipe dry with a clean cloth.
3. If any soil remains, apply a few drops of a recommended cooktop cleaning cream on the spots and rub gently using a clean damp cloth or scouring pad. Buff with a dry cloth until all soil and cream are removed. Frequent cleaning with the cooktop cleaning cream leaves a protective coating which helps in preventing scratches and abrasions.

##### For sugary spillovers:

Sugary spills can chemically damage your cooktop surface. Therefore, you must begin cleaning the spills while the cooktop is still hot. Use caution when following the steps below.

1. Turn off all surface units and remove all pans immediately.
2. Wearing an oven mitt, wipe up carefully or move hot spills away from the element area with a clean damp cloth.
3. Allow the cooktop to cool. Follow the instructions above for heavy, burned-on soil.

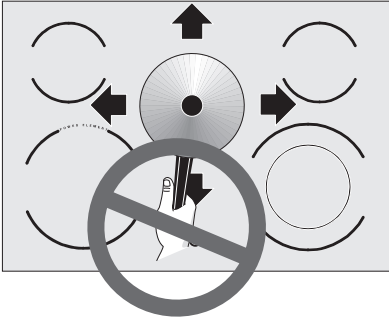
# Care & Cleaning



## Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance (some models)

**Consistent and proper cleaning is essential to maintaining your Ceramic glass cooktop**

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended CERAMA BRYTE® Cleaning Creme to the ceramic surface. Clean and buff with a non abrasive cloth or pad. 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, or they may crack it.

**⚠ 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.

### Cleaning Recommendations for the Ceramic Glass Cooktop

#### For light to moderate soil:

Apply a few drops of CERAMA BRYTE® Cleaning Creme directly to the cooktop. Use a paper towel or a Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge to clean the entire cooktop surface. Make sure the cooktop is cleaned thoroughly, leaving no residue. Do not use the sponge you use to clean the cooktop for any other purpose.

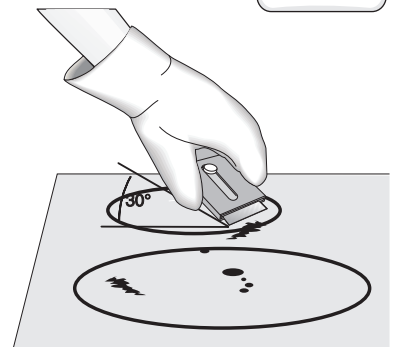
#### For heavy, burned on soil:

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.

**⚠ CAUTION** Damage to the ceramic glass cooktop may occur if you use any scrub pad other than a Multi-Purpose No Scratch Scrub Sponge.

#### Plastic or foods with a high sugar content:

These types of soils need 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). 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 under any circumstances.
- **Aluminum utensils:** Since the melting point of aluminum is much lower than that of other metals, care must be taken when aluminum pots or pans are used. Pans that boil dry may permanently damage cooktop by breaking, fusing to, or marking it.



## ***Before you call*** *Solutions to Common Problems*

<b>OCCURRENCE</b>	<b>POSSIBLE CAUSE/SOLUTION</b>
<b>Entire cooktop does not operate.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 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.</li><li>(2) Service wiring not complete. Contact installation agent or dealer.</li><li>(3) Power outage. Check house lights to be sure. Call local electric company.</li></ol>
<b>Surface element does not heat.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 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.</li><li>(2) Too low heat setting. Turn control to a slightly higher setting until element comes on.</li><li>(3) Incorrect control is on. Be sure to use correct control for the element to be used.</li></ol>
<b>Surface element too hot or not hot enough.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 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.</li><li>(2) Lightweight or warped pans being used. Use only flat, evenly balanced, medium or heavyweight cookware.</li><li>(3) Voltage is incorrect. Be sure appliance is properly connected to the specified power source.</li><li>(4) 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.</li></ol>
<b>Food not heating evenly.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) Improper cookware. Select flat-bottomed cookware of a proper size to fit element.</li><li>(2) Incorrect control setting. Raise or lower setting until proper amount of heat is obtained.</li></ol>
<b>Scratches or abrasions on ceramic glass cooktop surface.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 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.</li><li>(2) Cleaning materials not recommended for glass ceramic cooktop have been used. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</li><li>(3) Cookware with rough bottom has been used. Use flat-bottomed, smooth utensils. See <b>Selecting Surface Cooking Utensils</b> in this Owner's Guide.</li></ol>
<b>Metal marks on ceramic glass cooktop surface.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) 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.</li></ol>
<b>Brown streaks and specks on ceramic glass cooktop surface.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) Boilovers have cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</li><li>(2) Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. Use recommended cleaners and cleaning method. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</li></ol>
<b>Areas of discoloration on ceramic glass cooktop surface.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) Mineral deposits from water and food. Wet surface with water and sprinkle on a cooktop cleaning creme. Scrub with a clean damp paper towel until the stain disappears. Wipe remaining paste away, then apply a small amount of cooktop cleaning creme and polish with a clean paper towel. Use cookware with clean, dry bottoms. See <b>Ceramic-Glass Cooktop</b> section in this Owner's Guide.</li></ol>
<b>Drip bowls are pitting or rusting.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) Foods with acids, such as tomatoes, if allowed to stand in/on bowls will cause corrosion. Remove and wash drip bowls as soon as possible after a spillover.</li><li>(2) Normal environment. Houses along sea coast are exposed to salt air. Protect bowls as much as possible from direct exposure to salt air.</li></ol>
<b>Drip bowls turning color or distorted out of shape.</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>(1) Bottom surface of cookware extends beyond surface elements and touches cooktop surface. This can cause high enough temperatures to discolor the drip bowls. <b>DO NOT</b> use cookware of this type. Pan sizes should be matched to the size of the element. Replacement drip bowls may be purchased from your dealer.</li><li>(2) Surface elements not seated properly in terminal. Turn control to OFF. Be sure surface element is COOL. Lift out surface element. Position element properly, following instructions under <b>General Cleaning</b>.</li><li>(3) Incorrect control is on. Be sure to use the correct control for the element to be used.</li></ol>

## ***Notes***



# Warranty Information

## COOKTOP WARRANTY

Your cooktop is protected by this warranty

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

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

### \*NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER

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

1. Proper use of the appliance in accordance with instructions provided with the product.
2. Proper installation by an authorized servicer in accordance with instructions provided with the appliance and in accordance with all local plumbing, electrical and/or gas codes.
3. Proper connection to a grounded power supply of sufficient voltage, replacement of blown fuses, repair of loose connections or defects in house wiring.
4. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it was shipped from the factory.
5. Damages to finish after installation.
6. Replacement of light bulbs and/or fluorescent tubes (on models with these features).

### EXCLUSIONS

This warranty does not cover the following:

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

### IF YOU NEED SERVICE

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

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







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

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

*Manuel d'utilisation et d'entretien*

# ***Tables de cuisson***

## ***électriques***

<b>Bienvenue .....</b>	<b>2</b>	
<b>Mesures importantes de sécurité .....</b>	<b>3-4</b>	
<b>Réglage des éléments de surface .....</b>	<b>4-7</b>	
<b>Surface de cuisson .....</b>	<b>8</b>	
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>9-11</b>	
<b>Avant d'appeler</b> Solutions aux problèmes courants .....	<b>12</b>	
<b>Informations sur la garantie ..</b>	<b>14</b>	

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



## Bienvenue et félicitations

### Des questions?

**1-800-944-9044**

(États-Unis)

**1-866-294-9911**

(Canada)

Apposez ici votre reçu pour toute référence future.

Félicitations, vous venez d'acheter un nouvel appareil! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvel appareil vous plaira et nous vous **remercions** d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

### LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut **ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

**Inscrivez ci-dessus le modèle et le numéro de série de votre appareil.**

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

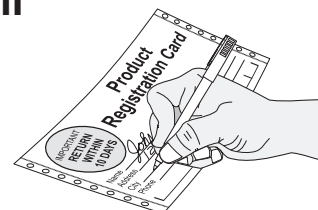
Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date d'achat: \_\_\_\_\_

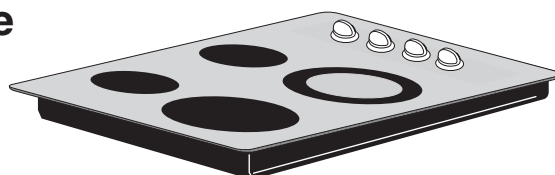
### Enregistrement de l'appareil

#### Enregistrer l'appareil

La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



### Emplacement de la plaque de série



Emplacement de la plaque de série

# Mesures de sécurité importantes



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.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation: Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

- **Entretien par l'utilisateur. Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce permanente.**
- **Rangement sur l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

**⚠️ ATTENTION** Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les éléments de surface peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson et les surfaces orientées vers elle.
- **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.

**⚠️ AVERTISSEMENT** N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

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

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

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance.** Les débordements peuvent causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs:** N'utilisez 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.



## Mesures de sécurité importantes

- **Ustensiles vitrifiés:** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson.

### POUR SURFACE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENTS DE SURFACE AMOVIBLES SEULEMENT

- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments de surface amovibles.** Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- **Assurez-vous que les cuvettes de propreté sont en place,** sinon les fils ou pièces se trouvant en dessous risquent d'être endommagés par la cuisson.

### POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éblouissements peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

### 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.



## Réglage des éléments de surface

### Modèles avec éléments spirales (certains modèles)

#### Réglage de l'élément de surface

1. Placez le plat sur le foyer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande de l'élément de surface au réglage désiré.
3. Un témoin lumineux s'allume aussitôt qu'un élément de surface est mis en marche. Éteignez toujours l'élément de surface avant de retirer l'ustensil de l'élément de surface.

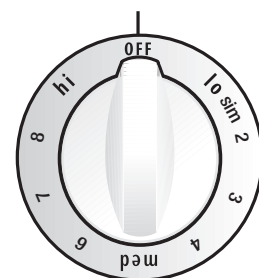
Les réglages suggérés dans le tableau ci-dessus ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

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

**ATTENTION** Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des foyers.

#### Témoins lumineux

Certains modèles possèdent un témoin lumineux pour chacun des éléments, d'autres en possèdent un pour chaque paire d'éléments, certains autres possèdent aussi un voyant pour tous les éléments. Le témoin devient lumineux aussitôt qu'un foyer est allumé. Vérifiez si le témoin devient lumineux aussitôt que vous tournez chacun des boutons des commandes de foyer. Si le bouton est réglé à un très faible réglage de chaleur, le témoin peut s'allumer même si aucune chaleur n'est produite par le foyer. Si cela se produit, tournez le bouton à un réglage plus élevé, jusqu'à ce que l'élément commence à chauffer. Quand la cuisson est terminée, jetez un coup d'oeil rapide aux témoins lumineux; c'est un moyen facile de vous assurer que tous les boutons de commande ont été tournés au repère ARRÊT (OFF).



L'apparence et le graphisme de vos boutons de commande peuvent être différents de ceux montrés ici.

Réglage	Type de cuisson
hi (haut)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
med (moyen)	Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
sim (moyen - faible)	Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
lo (faible)	Pour garder chaud, fondre ou pour faire mijoter.

# Réglage des éléments de surface



## Modèles avec surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

### À propos de la surface de cuisson en vitrocéramique

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

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments, sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures**.

### À propos des 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'élément s'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.

### Voyant avertisseur de surface chaude (certains modèles)

Certains modèles possèdent un voyant avertisseur situé sous la surface vitrocéramique qui s'allume aussitôt qu'elle devient chaude. Lorsque vous éteignez les foyers, le voyant demeure allumé tant que la vitre est suffisamment chaude pour causer des brûlures. D'autres modèles en possèdent un pour chaque foyer. Ils sont regroupés au même endroit que montré dans l'illustration.

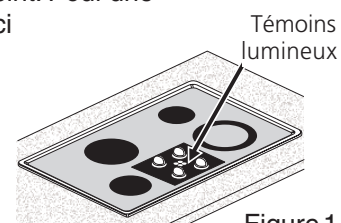


Figure 1  
(Table de cuisson typique 30" montrée)

### Réglage recommandés pour les éléments de surface

Utilisez le tableau ci-bas (Figure 6) pour déterminer le réglage idéal pour le type d'aliment que vous préparez. **Note:** La grosseur et le type d'ustensile utilisés influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Tableau des réglages recommandés pour les éléments de surface	
Réglage	Type de cuisson
hi (high)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Medium-haut (med-hi) (5-8)	Pour continuer une ébullition rapide a rapid boil, frire, frire à grande friture
med (5)	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur
Med-bas (med-lo) (2-4)	Pour faire mijoter, pocher, poursuivre la cuisson.
Bas (lo) (lo-4)	Pour garder chaud, faire fondre, mijoter

Figure 2

**NOTE:** Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Entretien & nettoyage** et la section **avant d'appeler le service** dans ce manuel.

**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 (HI), 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 n'est pas plat. (Référez-vous à la section Ustensiles pour la cuisson sur les élément on page 12).

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

**ATTENTION** Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments deviennent chauds et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon **MODÉRÉE**. **Soyez prudent.** La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé ou qu'elle n'a pas assez refroidi.

**ATTENTION** Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique **sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.** Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.



## Réglage des éléments de surface

### Modèles avec surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

#### Réglage de l'élément radiant régulier (tous les modèles en vitrocéramique)

Votre appareil possède des éléments radiants réguliers.

##### Pour régler les éléments radiants simples:

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche ou la droite selon le réglage désiré (Figure 1). Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. 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 débordé de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
3. Lorsque la cuisson est complétée tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface chaudes situé sous la surface en vitrocéramique s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments deviennent chauds et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon MODÉRÉE. Le témoin lumineux peut demeuré allumé même si le bouton de commande est à la position OFF (arrêt). **Note:** Voir la figure 2 de la page 5 pour les réglages recommandés.

L'apparence et le graphisme de vos boutons de commande peuvent être différents de ceux montrés ici.

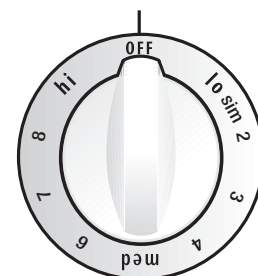


Figure 1

#### Réglage des éléments radiants doubles (certains modèles en vitrocéramique)

Certains modèles possèdent 1, 2, 3 ou 4 éléments radiants doubles. Les niveaux de chaleur sont ajustés à l'aide d'un bouton de commande spécial à deux séries de graduations. Avec de petits ustensiles, utilisez les petits caractères (Figure 2); seule la petite surface intérieure chauffera (Figure 4). Pour chauffer de grands ustensiles servez-vous des graduations à gros caractères (figure 3); toute la surface du foyer chauffera alors (Figure 5).

L'apparence et le graphisme de vos boutons de commande peuvent être différents de ceux montrés ici.

##### Pour régler les éléments radiants doubles:

1. Placez un plat de dimension approprié sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande vers la gauche (Figure 2) pour utiliser de petits ustensiles ou vers la droite (Figure 3) pour utiliser des ustensiles plus grands.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage si désiré. 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 débordé 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 complétée tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface chaudes situé sous la surface en vitrocéramique s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments deviennent chauds et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon MODÉRÉE. Le témoin lumineux peut demeuré allumé même si le bouton de commande est à la position OFF (arrêt). **Note:** Voir la figure 2 de la page 5 pour les réglages recommandés.

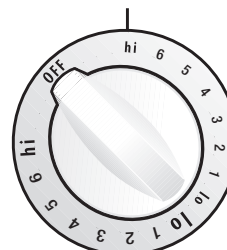


Figure 2

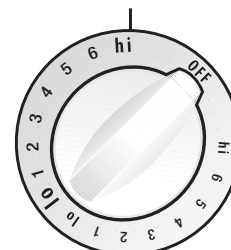


Figure 3

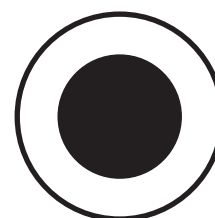


Figure 4



Figure 5

**ATTENTION** Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments deviennent chauds et **RESTE ALLUMÉ** jusqu'à ce que la surface de cuisson en vitrocéramique soit refroidie de façon MODÉRÉE. **Soyez prudent.** La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsque le témoin lumineux est encore allumé ou qu'elle n'a pas assez refroidi.

# Réglage des éléments de surface



## Modèles avec surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

### Zone Réchaud (certains modèles en vitrocéramique)

#### Pour faire fonctionner la zone réchaud

Votre appareil est munie d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours par les mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud.

Utilisez la zone réchaud pour conserver chauds certains aliments qui sont cuits tels que : légumes, mets en casserole, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes de service utilisables au four.

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface par la suite.**

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la zone réchaud.

**ATTENTION** La zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude contrairement aux éléments de surface. Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour fours pour retirer les aliments de la zone réchaud, car les ustensiles et plats qui s'y trouvent sont chauds.

#### Témoin lumineux

La lampe témoin surface chaude qui est située sous la vitre céramique s'allumera lorsque le bouton de commande sera réglé et continuera de briller tant que la vitre ne se sera pas refroidie à un niveau acceptable.

#### Réglage de la zone réchaud

1. Pour régler le thermostat, enfoncez le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par HAUT (HI), MOYEN (MED) et BAS (LO). Toutefois, le bouton peut être positionné à tout endroit entre les repères HAUT (HI) et BAS (LO) pour des niveaux de chaleur différents.
2. Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande de thermostat à ARRÊT (OFF). La lampe témoin surface chaude s'éteint lorsque la zone réchaud s'est refroidie à un niveau sécuritaire.

#### Sélection de température

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

L'apparence et le graphisme de vos boutons de commande peuvent être différents de ceux montrés ici.

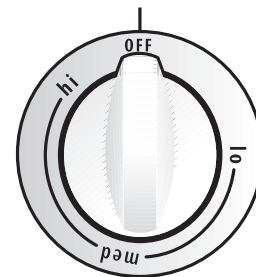


Tableau des réglages recommandés pour la zone réchaud

Aliments	Réglage
Pains/Pâtisseries	lo
Plats en casserole	lo
Assiette de service	lo
Oeufs	lo
Jus de viande	lo
Viandes	med
Sauces	med
Soupes (crème)	med
Ragoût	med
Légumes	med
Aliments frits	hi
Brevages chauds	hi
Soupes (liquides)	hi



## Surface de Cuisson

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

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. (Voir la figure 1). Suivez les instructions selon la figure 2.

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

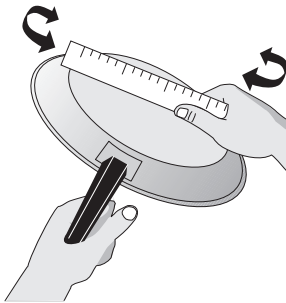


Figure 1

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

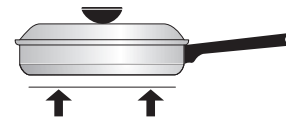
**ACIER INOXIDABLE** - Conducteur de la chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

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

**\*BON**

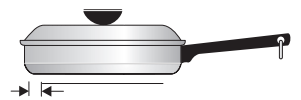


- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.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

**MAUVAIS**



- Fonds incurvés et déformés.



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



- Le foyer déborde des bords de la casserole.



- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.

Figure 2



## Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS À L'AVENIR.

### Surfaces

### Méthode

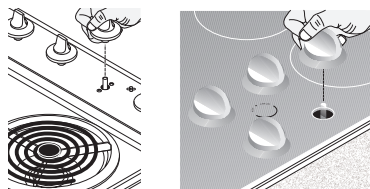
**Aluminium** (Moulure)

Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Assécher avec un linge sec.

**Verre, Peinture et Plastique**  
Boutons de commande, Partie de la caisse et moulures décoratives

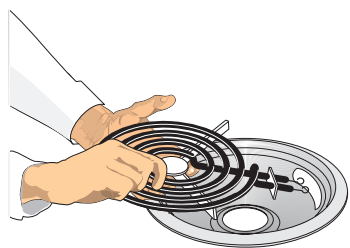
Employer un tissu doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincer ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyants pour verre peuvent être employés si pulvérisé sur un tissu doux d'abord. **NE PAS** pulvériser les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de commande. N'employez pas les grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de contrôle peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou certaines serviettes de papier - ils terniront le fini.

### Tableau de commande



*Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande, tourner les commandes à la position ARRÊT et enlever les boutons en tirant vers le haut. Nettoyer au moyen d'un linge et d'eau chaude savonneuse. Bien essorer le linge avant de le passer sur le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau pourrait endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, aligner la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncer.*

### Foyers spiralés et cuvettes



Les foyers spiralés et les cuvettes sont amovibles. Les foyers se nettoient d'eux mêmes lorsqu'ils fonctionnent en brûlant les saletés. Les dépôts sur des foyers froids peuvent être enlevés en utilisant un linge humide - les résidus seront brûlés lors de l'utilisation suivante. **NE JAMAIS IMMERGER LES FOYERS SPIRALÉS DANS L'EAU.**

Utiliser de l'eau chaude et savonneuse pour laver les cuvettes ou les placer dans le lave-vaisselle. Rincer et assécher quand elles sont encore chaudes. Pour nettoyer les taches résistantes ou brûlées, faire tremper les cuvettes durant 20 minutes dans un nettoyeur liquide légèrement dilué ou dans une solution faite de quantités égales d'eau et d'ammoniaque. Un tampon à récurer peut être utilisé après le trempage. **NE PAS** utiliser de produit abrasif ou de laine d'acier, pour ne pas égratigner la surface. Toujours rincer avec de l'eau propre et assécher avec un linge doux et sec ou avec un chiffon de papier.

### Acier émaillé

Table de cuisson

Frotter légèrement avec un tampon à récurer et du savon. Rincer avec une solution d'eau et d'ammoniaque en quantités égales. Si nécessaire, couvrir les taches résistantes d'un chiffon imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincer avec un linge humide et frotter avec un tampon à récurer savonneux. Rincer et essuyer avec un linge sec ou un chiffon de papier. S'assurer d'enlever tout résidu de nettoyeur sinon l'émail pourrait s'endommager en chauffant. **NE PAS** utiliser de nettoyeur à four en aérosol sur la plaque.

### Acier inoxydable, Chrome

Moulure décorative table de cuisson

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.

### Vitrocéramique

Table de cuisson

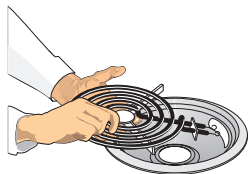
Reportez-vous à la section **Surfaces de cuisson vitrocéramique** dans ce guide.



## Entretien et nettoyage

### Modèles avec éléments spirales (certains modèles)

**ATTENTION** Ne pliez pas les bornes en remettant les éléments en place après leur nettoyage.

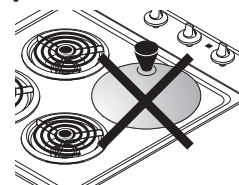


#### Enlever et installer les éléments spirales et les cuvettes de propreté

**ATTENTION:** Ne laissez jamais de couvercles sur les éléments spirales, ceux-ci pourraient être endommagés en permanence, si les éléments étaient allumés accidentellement.

**Avant de débiter le nettoyage des éléments spirales, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes soient à la position ARRÊT.**

Les éléments spirales se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils fonctionnent. Les éléments spirales et les cuvettes de propreté sont amovibles et permettent ainsi de nettoyer les cuvettes de propreté. **Pour enlever un élément spirale**, poussez sur sa partie avant et relevez-la, puis tirez-le hors de sa fiche. Pour un lavage à la main, lavez les cuvettes de propreté dans l'eau chaude savonneuse. Pour faire disparaître les taches résistantes, utilisez un tampon à récurer en nylon et du savon; rincez et séchez pendant que ces pièces sont encore chaudes.

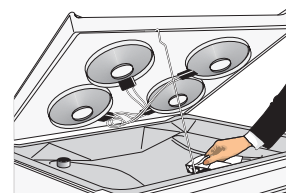


**ATTENTION** Ne faites jamais tremper les éléments spirales dans l'eau.

#### Pour soulever le dessus pour le nettoyage

1. Saisissez la table de cuisson par les côtés et soulevez l'avant. Une tige permet de retenir le dessus à sa position relevée. Ne relevez la table de cuisson que suffisamment pour que la tige puisse reposer en place sous l'avant de la table de cuisson.
2. Nettoyez en dessous à l'aide d'un chiffon propre et d'eau savonneuse chaude.
3. Pour baisser la table de cuisson, relevez-la légèrement et abaissez la tige. Puis abaissez la table de cuisson pour la remettre en place sur la cuisinière.

En baissant la table de cuisson relevable, saisissez les côtés du bout des doigts seulement. Faites attention à ne pas vous pincer. **NE laissez PAS** tomber la table de cuisson et ne la cintrez pas lorsque vous la relevez ou l'abaissez. Ceci pourrait endommager la surface.



Une tige pivote pour retenir la table de cuisson et permettre le nettoyage.

### Nettoyage de la surface de cuisson en porcelaine émaillée (certains modèles)

**AVERTISSEMENT** **NE PAS** utiliser de nettoyeur à plaque de cuisson sur une surface de cuisson chaude. Les émanations peuvent mettre votre santé en danger, et risquer d'endommager chimiquement la surface émaillée.

**ATTENTION** Avant de nettoyer la surface émaillée, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont tournés à OFF (ARRÊT) et que la table de cuisson est froide.

**ATTENTION** **NE PAS** utiliser de nettoyeurs commerciaux pour les fours sur les surfaces extérieures, y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson. Un nettoyage correct et consistant est essentiel au maintien de votre surface de cuisson en porcelaine émaillée vitrifiée. Si les renversements d'aliments et les éclaboussures de graisses ne sont pas enlevés, ils brûleront sur la surface de cuisson et causeront une décoloration permanente.

#### Nettoyage quotidien

##### Pour la saleté normale:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Nettoyer les renversements et les éclaboussures à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.
3. Au besoin, l'utilisation délicate d'un tampon à récurer ou d'un nettoyeur ménager doux permettra d'enlever les taches rebelles.
4. Retirez toute trace de savon ou du nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur.

##### Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
3. Si la saleté persiste (grosses souillures), appliquez quelques gouttes d'une crème nettoyante RECOMMANDÉE pour surface de cuisson (émail/vitrocéramique) et à l'aide d'un chiffon humide ou d'un tampon à récurer, frottez. Épongez et essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient enlevées. Un nettoyage et polissage régulier avec la crème nettoyante laisse une couche protectrice qui aide à prévenir les égratignures et les abrasions.

##### Pour les renversements sucrés:

Les renversements sucrés peuvent attaquer le fini de votre surface de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. **1.** Éteignez tous les éléments de la surface de cuisson. **2.** Protégez vos mains avec un gant et prudemment essuyez le débordement encore chaud avec un chiffon sans toucher aux éléments de cuisson. **3.** Laissez refroidir la surface de cuisson et suivez les instructions précitées pour enlever les souillures restantes.

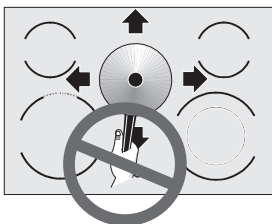
# Entretien et nettoyage



## Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.**

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée CERAMA BRYTE® sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un tampon ou un linge non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



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 aie refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées.

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

**ATTENTION** Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont en position éteinte 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.

## Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson vitrocéramique

### Pour les cas de saleté légère à moyenne:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® 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.

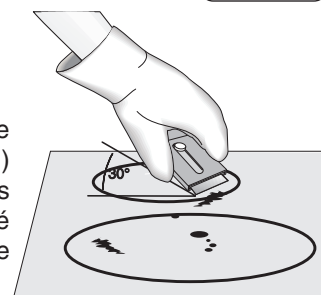
### Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

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 repoussant les résidus de la surface chaude.

**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 si ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (tel que des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas immédiatement enlevées. Éteignez tous les brûleurs 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 repoussant la saleté de la surface chaude. Laissez la surface refroidir et procédez de la même façon que décrite plus haut.



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

- N'utilisez pas de 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 de 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.



## Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
Toute la table de cuisson ne fonctionne pas.	(1) 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. (2) Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur. (3) Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
Un élément de surface ne chauffe pas.	(1) 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. (2) Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer. (3) Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondante à l'élément à utiliser.
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	(1) Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. Les repères sur le bouton ne sont qu'un indicateur du réglage et peuvent varier légèrement. (2) Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, au fond plat et équilibré. (3) Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences. (4) 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.	(1) Ustensiles impropres. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à l'élément. (2) 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 vitrocéramique.	(1) 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. (2) Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide. (3) Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section <b>Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers</b> dans ce Guide.
Marques métalliques sur la surface vitrocéramique	(1) 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 vitrocéramique.	(1) De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide. (2) Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.
Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.	(1) Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.
Cuvettes rouillées ou attaquées.	(1) Les aliments acides, tels que des tomates, causent de la corrosion si on les laisse sur/dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes aussitôt que possible après un débordement. (2) Environnement. Les habitations situées près de la mer sont exposées à l'air salin. Protégez les cuvettes le plus possible contre l'air salin.
Cuvettes changeant de couleur ou se déformant.	(1) Le fond des casseroles est plus grand que le foyer. Ceci peut faire que les cuvettes se décolorent par la chaleur. N'UTILISEZ PAS de casseroles trop grandes. La casserole devrait être de même grandeur que le foyer. Vous pouvez vous procurer des cuvettes de remplacement dans un bureau de service après-vente. (2) Foyers mal placés. Tournez la commande à la position ARRÊT. Laissez refroidir. Enlevez le foyer et replacez-le correctement. (3) Mauvaise commande allumée. Assurez-vous d'allumer la commande correspondant au foyer que vous voulez utiliser.

## ***Notes***



## Informations sur la garantie

### GARANTIE DE LA TABLE DE CUISSON

Votre table de cuisson est protégée par cette garantie

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

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

#### \*RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT

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

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements 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.