

FR TABLE DE CUISSON INDUCTION

MANUEL D'UTILISATION



Table des matières

Renseignements	2
Importantes mesures de sécurité	3-4
Caractéristiques	5-6
Avant d'utiliser l'appareil	7-8
• Caractéristiques de l'induction.....	7
• Utiliser le bon type d'ustensile.....	7
• Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition.....	7
• Ustensiles recommandés.....	8
• Dimension minimale requise des ustensiles.....	8
Réglages des contrôles	9-13
• Comment utiliser les touches tactiles.....	9
• Touche de mise en marche de l'appareil.....	9
• Touche «Verrouillage des commandes».....	9
• Touche minuterie.....	9
• Comment utiliser les contrôles tactiles.....	10
• Régler les zones de cuisson.....	11
• Régler l'amplificateur de puissance.....	12
• Recommandations de préchauffage.....	12
• Messages des écrans ou témoins lumineux des zones de cuisson.....	12
• Partage de la puissance.....	13
• Bruits de fonctionnement.....	13
Entretien général et nettoyage	14-15
• Nettoyage et entretien de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	14
• Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique.....	14-15
Solutions aux problèmes courants	16-17
Garantie	19

Des questions?

Pour rejoindre le service sans frais aux États-Unis et au Canada: **1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)**

Pour obtenir de l'aide et de l'information sur les produits en ligne, visitez le <http://www.electroluxappliances.ca>

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi **Electrolux**, la nouvelle marque de qualité en matière d'électroménager. Ce Guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil.

Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

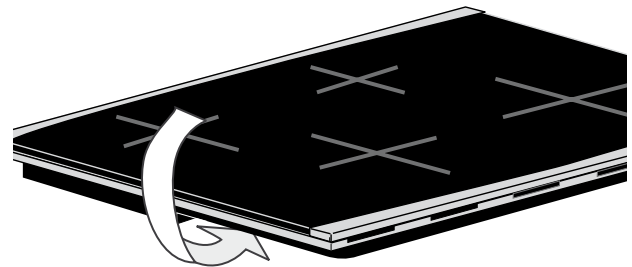
Conservez un dossier pour référence rapide

Date d'achat

Numéro de modèle Electrolux

Numéro de série Electrolux

Emplacement de la plaque de série



NOTES

L'enregistrement de votre produit nous permet de mieux vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en ligne à l'adresse www.electroluxappliances.ca ou en envoyant la carte d'enregistrement du produit par la poste.

Sachez reconnaître les symboles, les avertissements et les étiquettes de sécurité.

Les mesures de sécurité présentées dans ce guide sont identifiées par le mot AVERTISSEMENT ou ATTENTION selon le type de risque présenté ci-dessous.

AVERTISSEMENT

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

ATTENTION

Ce symbole vous avertit à propos des situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

Lisez toutes les instructions de sécurité suivantes avant d'utiliser votre appareil.

- **Cet appareil a été testé et est conforme aux restrictions des dispositifs digitaux de classe B, exigées à la Partie 18 des règlements de la FCC.**

Ces restrictions ont été établies pour procurer une protection raisonnable contre les interférences nocives à l'intérieur d'installations résidentielles. Cet appareil génère, utilise et peut émettre des fréquences radio qui peuvent causer des interférences avec les appareils récepteurs, s'il n'est pas installé conformément aux instructions d'installation. Cependant il n'y a pas de garantie que ce type d'interférence ne se produira pas dans un certain type de résidence. Si cet appareil cause des interférences nuisant à la réception de la radio ou de la télévision, lesquelles ont été identifiées en allumant et éteignant l'appareil, l'utilisateur est invité à essayer de corriger la situation en suivant une ou plusieurs des suggestions suivantes :

- » Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- » Augmentez la distance entre la surface de cuisson et l'appareil récepteur.
- » Branchez la surface de cuisson dans une autre prise ou un circuit différent de celle ou celui utilisé par l'appareil récepteur.

ATTENTION

Les personnes possédant un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical semblable doivent porter attention lorsqu'ils utilisent ou lorsqu'ils se trouvent à proximité d'un appareil à induction en fonction. Le champ électromagnétique créé par l'appareil peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical. Consultez votre médecin ou le fabricant du dispositif médical pour lui parler de votre situation particulière.

- **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 de la norme n° 70 ANSI/NFPA du "National Electrical Code" aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

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

- **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, protégez fils ou toutes autres pièces permanentes.**
- **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 n'y rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.
- **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.
- **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.

ATTENTION

Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. En voulant atteindre ces objets, les enfants risquent de se blesser gravement.

- **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.

4 Importantes mesures de sécurité

- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse et/ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs.** Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur. Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.

ATTENTION

Ne touchez pas aux ZONES DE CUISSON OU aux Surfaces À proximité DE CELLES-CI. Les zones de cuisson peuvent être chaudes à cause de la chaleur résiduelle et ce, même si elles sont de couleur foncée. Les régions près de ces zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir.

AVERTISSEMENT

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

- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts.** L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- **Vous devez savoir quel contrôle commande chacune des zones de cuisson.**
- **Nettoyez souvent votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur de la hotte 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 de ZONES DE CUISSON de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir la zone de cuisson. Le capteur magnétique ne permettra pas à la zone de cuisson de fonctionner sans ustensile.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les zones de cuisson adjacentes, afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.**
- **Ne laissez jamais les zones de cuisson en marche**

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.

- **Protecteur. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson.** Utilisez le papier d'aluminium seulement pour recouvrir les aliments lors de la cuisson tel qu'indiqué dans les recettes. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Hotte de ventilation.** La hotte de ventilation installée au-dessus de votre appareil devrait être nettoyée régulièrement. Ceci empêchera la graisse provenant de la vapeur de cuisson de s'accumuler sur la hotte ou ses filtres.
- **Ne cuisinez pas ou ne nettoyez pas une surface de cuisson brisée.** Si la surface de cuisson se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la surface de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.** Cela pourrait la briser.
- **Ne faites pas glisser les plats sur la surface vitrocéramique.** Ils peuvent causer des éraflures en surface.
- **Ne laissez pas les plats s'évaporer à sec - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).**

Avis de sécurité important

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige que le gouverneur de cet État publie une liste des substances connues pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes liés au système reproducteur et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques de la surface de cuisson à induction

1. Zone de cuisson arrière gauche.
2. Zone de cuisson arrière centre (modèle 36" seulement).
3. Zone de cuisson arrière droite.
4. Zone de cuisson double avant gauche (modèle 36" seulement).
5. Zone de cuisson avant droite.
6. Zone de cuisson avant gauche (modèle 30" seulement).
7. Contrôleur de la zone de cuisson arrière gauche.
8. Contrôleur de la zone de cuisson arrière centre (modèle 36" seulement).
9. Contrôleur de la zone de cuisson arrière droite.
10. Contrôleur de la zone de cuisson avant gauche.
11. Contrôleur de la zone de cuisson avant droite.
12. Contrôleur principal de l'appareil.

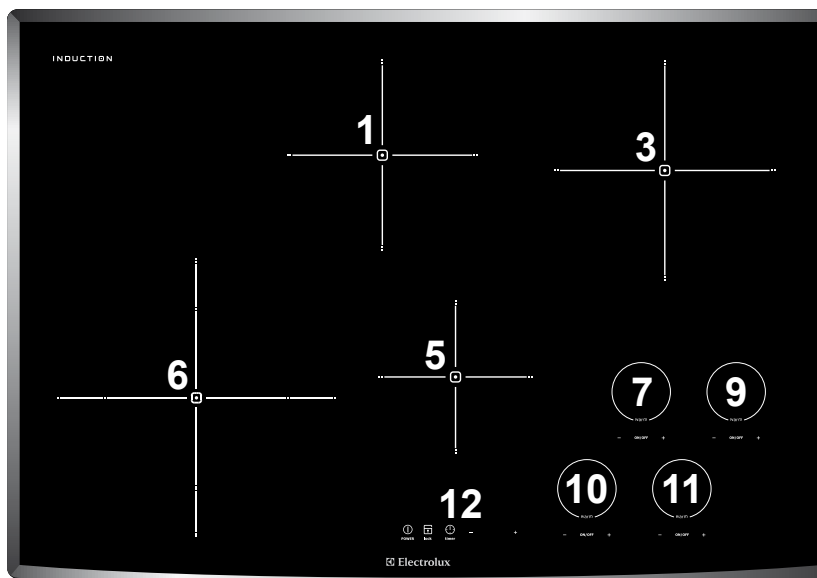


Figure 1 - 30" Model

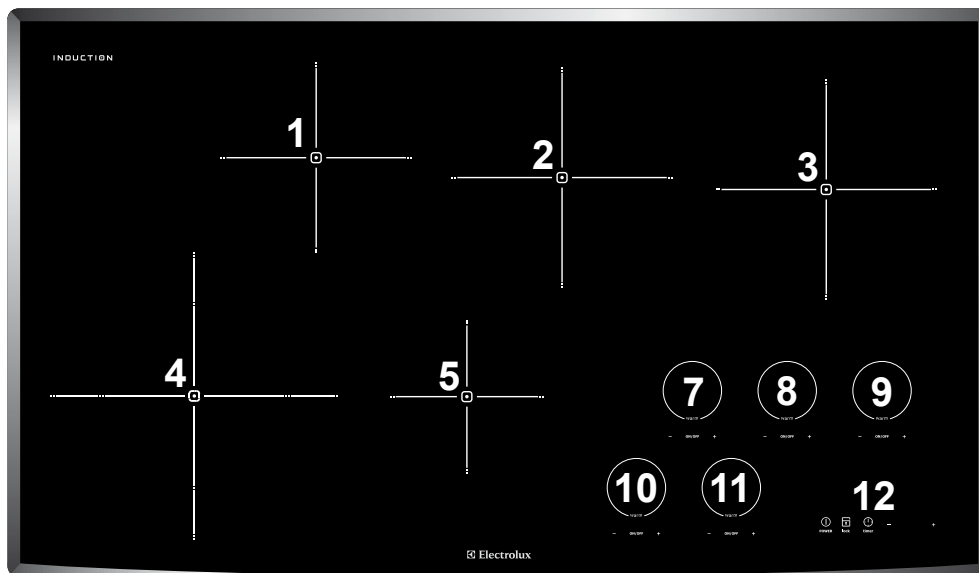
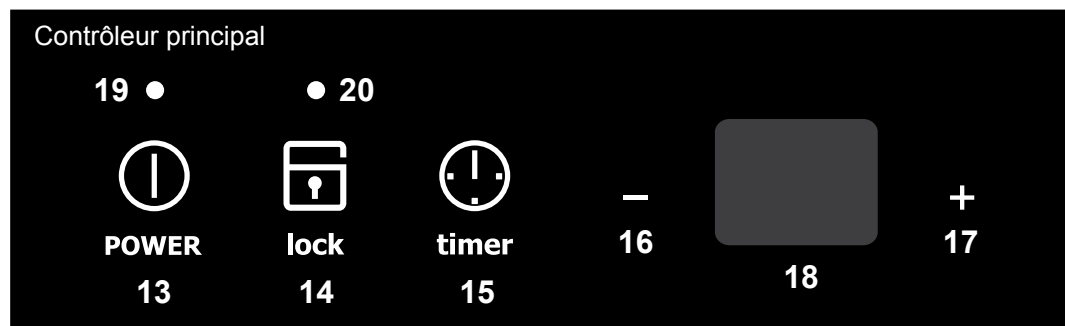
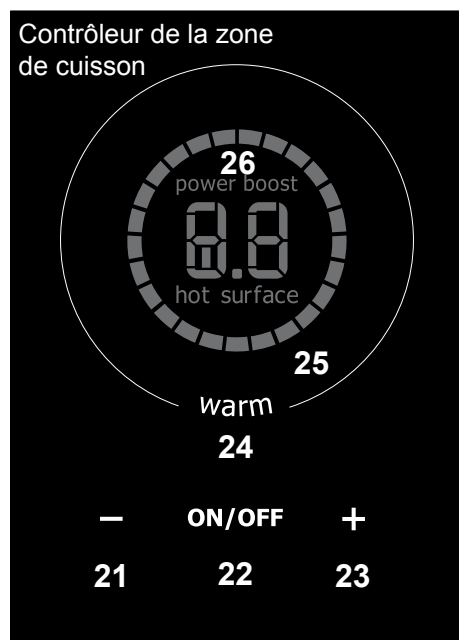


Figure 2 - 36" Model

Caractéristiques de la surface de cuisson à induction



- 13. Touche de mise en marche de l'appareil.
- 14. Touche de la fonction "Verrouillage des commandes"
- 15. Touche de mise en marche de la "Minuterie".
- 16. Touches descendante (-) de la fonction "Minuterie"
- 17. Touches ascendante (+) de la fonction "Minuterie"
- 18. Écran de la fonction "Minuterie" (affiche jusqu'à 99 minutes)
- 19. Lampe témoin de mise en marche.
- 20. Lampe témoin de la fonction "Verrouillage des commandes"
- 21. Touche descendante (-) pour régler la puissance de la zone de cuisson (une par zone).
- 22. Touche de la fonction "Mise en marche/arrêt" de la zone de cuisson (une par zone).
- 23. Touche ascendante (+) pour régler la puissance de la zone de cuisson (une par zone).
- 24. Touche de réglage de la fonction "Garder chaud" (une par zone).
- 25. Contrôleur tactile rotatif **Glide-2-Set™** de la zone de cuisson (une par zone).
- 26. Écran pour l'affichage de la puissance de la zone de cuisson (une par zone).



Caractéristiques de l'induction

SURFACE DE CUISSON PLUS FROIDE- Une caractéristique unique à la surface de cuisson à induction est qu'elle demeure beaucoup plus froide qu'une surface de cuisson en vitrocéramique régulière.

⚠ ATTENTION Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

CAPTEURS MAGNÉTIQUES- Des capteurs détectent automatiquement si l'ustensile est magnétique et préviennent les mises en marche accidentelles des zones de cuisson.

DÉTECTION DE LA DIMENSION DE L'USTENSILE- Des capteurs détectent automatiquement et adaptent les zones de cuisson à la dimension de l'ustensile.

EFFICACITÉ- La surface à induction chauffe plus rapidement en utilisant moins d'énergie. Ce processus de cuisson procure une ébullition plus rapide.

Utiliser le bon type d'ustensile

Le capteur magnétique de la zone de cuisson situé sous la surface de cuisson requiert l'utilisation d'ustensile de cuisson fait de matériau magnétique pour débiter le processus de chauffage.

Au moment de l'achat d'ustensiles, choisissez des ustensiles spécialement identifiés par le fabricant pour l'utilisation sur les tables de cuisson à induction. Si vous n'êtes pas certain, utilisez un aimant pour vérifier si l'ustensile fonctionnera sur une table à induction. Si l'aimant est attiré et colle au fond de l'ustensile, ceci indique que le type de matériel de l'ustensile est adéquat pour la cuisson sur les appareils à induction.

Il est recommandé de toujours utiliser des ustensiles en acier inoxydable lourds, de qualité supérieure sur la surface de cuisson à induction. Ceci réduit grandement le risque d'endommager la surface de vitrocéramique.

Tous les ustensiles, peut importe la qualité, peuvent égratigner la surface s'ils sont glissés. Ils doivent en tout temps être soulevés pour être déplacés. Avec le temps, le fait de glisser les ustensiles sur la surface de vitrocéramique changera l'apparence de cette dernière. Éventuellement, l'accumulation d'égratignures ou de marques métalliques rendra le nettoyage de la surface de cuisson difficile et son apparence en sera affectée.

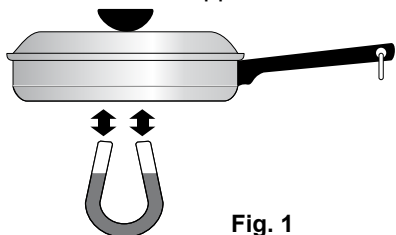


Fig. 1

Utiliser des ustensiles de qualité en bonne condition

Le fond des ustensiles utilisés sur la surface de cuisson à induction doit être plat afin d'avoir un bon contact avec la surface de cuisson. Vérifiez si le fond de l'ustensile est plat en faisant tourner une règle sur ce dernier. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre l'ustensile et la règle (Figure 1). Assurez-vous de suivre les recommandations pour l'utilisation d'ustensiles de cuisine.

De plus, rappelez-vous:

- d'utiliser des ustensiles faits de matériau adéquat pour les surfaces de cuisson à induction.
- d'utiliser des ustensiles de bonne qualité avec des fonds solides ce qui permettra d'obtenir une meilleure distribution de la chaleur et des résultats de cuisson plus homogènes.
- que la taille de l'ustensile doit correspondre à la quantité d'aliments à faire cuire.
- **de ne pas laisser les plats s'évaporer à sec** Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface vitrocéramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).
- de ne pas utiliser des ustensiles souillés avec des dépôts de graisse. Utilisez toujours des ustensiles faciles à nettoyer.

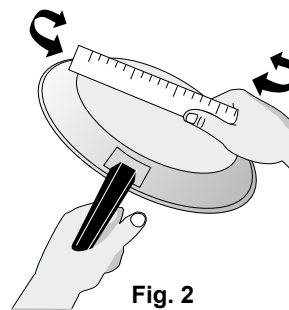


Fig. 2

⚠ ATTENTION

Ne touchez pas aux ZONES DE CUISSON OU aux Surfaces À proximité DE CELLES-CI. Les zones de cuisson peuvent être chaudes à cause de la chaleur résiduelle et ce, même si elles sont de couleur foncée. Les régions près de ces zones peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables entrer en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir.

Ustensiles recommandés

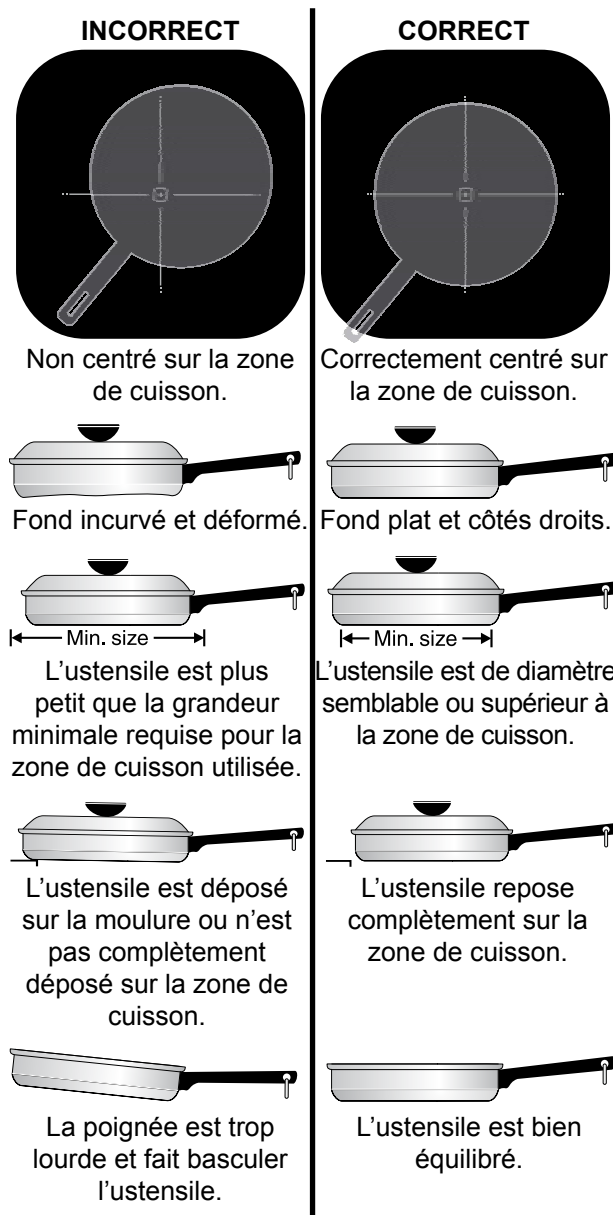


Fig. 1

NOTE

L'une ou l'autre des conditions incorrectes énumérées ci haut sera détectée par le capteur situé sous la surface de cuisson en vitrocéramique. Si l'ustensile ne rencontre pas une de ces conditions, une ou plusieurs zones de cuisson ne fonctionneront pas et les indicateurs lumineux à l'intérieur du contrôle de zone de cuisson vont tourner alentour du niveau de puissance de la zone de cuisson activée. Vous devez donc corriger le problème avant d'essayer de réactiver la zone de cuisson.

Dimension minimale requise des ustensiles

UTILISER UN USTENSILE DE DIMENSION APPROPRIÉE - Les zones de cuisson requièrent des ustensiles de dimension **MINIMALE** différente. La croix (+) dessinée sur la surface de cuisson est le guide pour la circonférence **MINIMALE** de l'ustensile. Le fond de l'ustensile doit recouvrir complètement cette croix (+) pour permettre un bon fonctionnement de la zone de cuisson.

Les pointillés à l'extrémité des croix (+) aident à déterminer la dimension **MAXIMALE** que l'ustensile doit avoir. Centrez l'ustensile et assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" (13mm) les pointillés de la zone de cuisson (voir l'exemple à la figure 2). L'ustensile doit être en contact **DIRECT** avec la surface de vitrocéramique. Il ne doit pas toucher aux moulures décoratives de l'appareil.

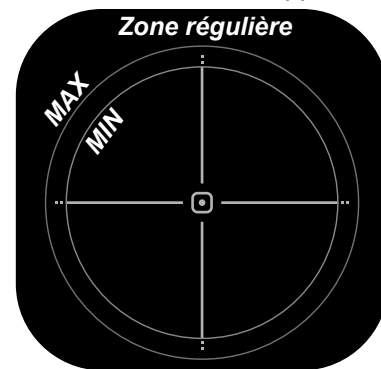


Fig. 2

La zone de cuisson située à la position avant gauche est munie d'une circonférence **MINIMALE** beaucoup plus petite que les autres zones, afin d'accommoder plusieurs grandeurs d'ustensiles.



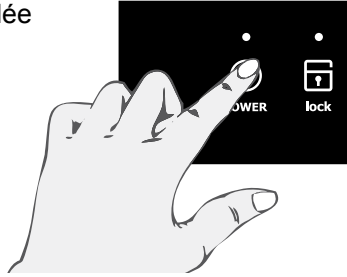
Fig. 3

NOTE

Si un ustensile de matériau adéquat et correctement centré mais trop **PETIT** est utilisé sur une zone de cuisson, les indicateurs lumineux à l'intérieur du contrôle de zone de cuisson vont tourner alentour du niveau de puissance de la zone de cuisson activée

Comment utiliser les touches tactiles

La façon recommandée d'utiliser les touches tactiles est de bien placé votre doigt au centre de la touche. Si le doigt n'est pas bien placé, au centre de la touche, les contrôles ne répondront pas à la demande.



Touchez légèrement la touche avec la portion plate du doigt. N'utilisez pas seulement l'extrémité du doigt.

Touche de mise en marche de l'appareil

La touche de mise en marche (**POWER**) de la surface de cuisson démarre l'appareil.



Fig. 1



Fig. 2

Pour mettre en marche la surface de cuisson, touchez et maintenez la touche **POWER** (mise en marche) pendant 1/2 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Voir Fig. 2). La surface de cuisson est prête à être utilisée. Si aucunes fonctions ne sont activées pendant les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour éteindre la surface de cuisson, touchez la touche **POWER**. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'éteint (Voir fig. 1).

Touche "Verrouillage des commandes"

Cette caractéristique permet de verrouiller les contrôles de la surface de cuisson pour prévenir une mise en marche accidentelle.

Pour activer le verrouillage des commandes, assurez-vous que l'appareil n'est pas en marche (Voir plus haut, Fig. 1) et que la minuterie n'est pas activée. Touchez et maintenez la touche **LOCK** (verrouillage) pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre et le témoin lumineux s'allume (Fig. 4). Une fois les contrôles verrouillés, aucuns écrans et aucunes zones ne pourront être activés.



Fig. 3



Fig. 4

Pour annuler la caractéristique verrouillage, touchez et maintenez la touche **LOCK** (verrouillage) pendant 3 secondes. Un signal sonore se fait entendre, le témoin lumineux s'éteint (Fig. 3) et la surface de cuisson peut alors être utilisée. N'oubliez pas de remettre en marche l'appareil si vous désirez l'utiliser immédiatement.

Touche minuterie

La minuterie est très utile lorsque les recettes demandent des temps de cuisson précis. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps compris entre 1 et 99 minutes. L'écran débutera un compte à rebours aussitôt que la minuterie aura été réglée.



Fig. 5

Pour activer la minuterie, touchez "TIMER" (Fig. 5). Assurez vous que la table de cuisson n'est pas verrouillée, car la minuterie ne fonctionnera pas.



Fig. 6

Chaque fois que vous touchez et relâchez la touche **+** ou la touche **-**, le temps est augmenté ou diminué par intervalles de 1 minute (jusqu'à 99 minutes).

Lorsque le temps désiré est réglé, relâchez la touche. La minuterie débute le compte à rebours. Lorsque le compte à rebours atteint 1 minutes, il comptera en secondes le restant du temps. Une fois le temps écoulé, le contrôleur émet un long signal sonore et l'écran clignotera **00**.

Pour annuler ou éteindre la fonction minuterie, touchez "TIMER" (Fig. 5).

Comment utiliser les contrôles tactiles

Les contrôles tactiles des zones de cuisson Glide-2-Set™ vous permettent une façon innovatrice de régler la puissance de vos inducteur. La chaleur est contrôlée simplement par le toucher d'un doigt ce qui

libère la surface des boutons de commande rotatifs. Ces contrôles sont intuitifs, précis et très stylisés. Pour faciliter l'utilisation des zones tactiles, trois méthodes sont possible pour régler ces contrôles:

Activation / Désactivation
Touchez la touche ON/OFF pour activer les contrôles des zones de cuisson.

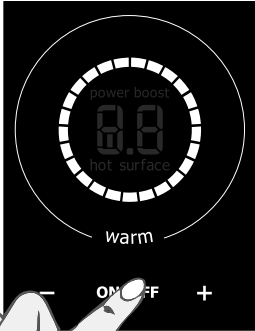


Fig. 1

Garder Chaud
Utiliser la touche WARM pour activer la fonction GARDER CHAUD sur n'importe quelle zone de cuisson.



Fig. 2

Niveaux de puissance
Plus de 25 niveaux de puissance sont disponibles avec ces contrôles tactiles. Voici les positions exactes pour ces réglages précis:

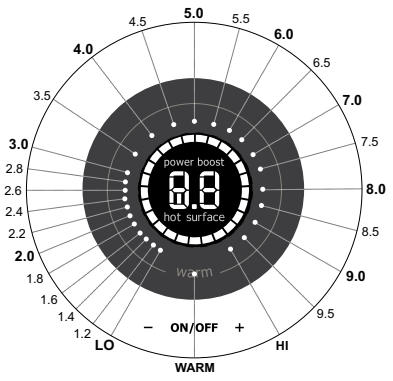


Fig. 3

Méthode 1
Glissez un doigt dans la zone tactile en forme d'anneau.




Fig. 4

Méthode 2
Touchez directement n'importe quelle position dans la zone tactile en forme d'anneau.




Fig. 5

Méthode 3
Utilisez les touches "-" et/ou "+" pour un réglage précis de puissance. Après l'activation des contrôles, toucher "-" régler le contrôle à Lo et toucher "+" le régler au niveau "Amplificateur de puissance".

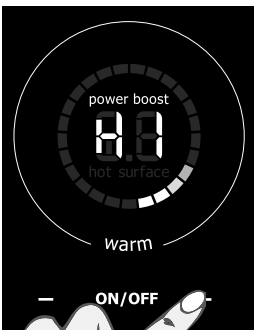


Fig. 6

Régler les zones de cuisson

La surface de cuisson à induction possède des zones de cuisson conçues pour l'utilisation de différents grosseurs d'ustensiles. Assurez-vous de rencontrer les dimensions minimale et maximale requises pour la zone de cuisson utilisée et pour la quantité de nourriture à préparer. Placez l'ustensile et la nourriture à cuire sur la zone de cuisson **AVANT** de régler le contrôle de la zone.

Mise en marche d'une ou de plusieurs zones de cuisson:

1. Placez l'ustensile et la nourriture à préparer sur la zone de cuisson désirée. Assurez-vous de bien centrer l'ustensile sur la zone en couvrant complètement le diamètre minimum requis. **NOTEZ** que si les requis demandés (ustensiles) par la zone de cuisson ne sont pas rencontrés, le capteur détectera le problème et les indicateurs lumineux à l'intérieur du contrôle de zone de cuisson vont tourner alentour du niveau de puissance de la zone de cuisson activée. Le problème devra être corrigé avant de poursuivre.
2. Touchez et maintenez la touche **POWER** pendant 1/2 secondes (ou jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre). Le témoin lumineux de mise en marche situé au-dessus de la touche **POWER** S'ALLUME. **NOTE:** Si aucune autre touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la surface de cuisson s'éteindra automatiquement.
3. Pour démarrer une ou plusieurs zones de cuisson, touchez doucement **ON/OFF** de la zone désirée. Un signal sonore se fait entendre et l'écran de la zone de cuisson choisie affiche un faible anneau de lumière ce qui indique qu'aucune puissance n'a encore été réglée pour cette zone. **NOTE:** Si aucune touche n'est activée dans les 10 secondes qui suivent, la zone de cuisson s'éteindra.
4. Réglez la zone de cuisson à la température désirée en utilisant une des trois méthodes expliquées à la page 13. Si le niveau de puissance maximum "**Amplificateur de puissance**" est désiré, appuyez simplement "+" lorsque vous avez démarré la zone de cuisson (l'écran de la zone de cuisson affiche "**Power Boost**" et un signal sonore se fait entendre).

NOTE: Une fois la zone de cuisson réglée, la nourriture commence à chauffer au niveau de puissance réglé jusqu'à ce que ce dernier soit modifié manuellement, à l'exception du niveau "**Amplificateur de puissance**" qui sera réduit à **HI** après une durée de temps fixe. Pour plus d'informations concernant les niveaux de puissance disponibles, référez-vous à la section "Niveaux de puissance" à la page 10.

Pour éteindre les zones de cuisson:

1. Lorsque la cuisson est terminée, touchez **ON/OFF** pour ÉTEINDRE la zone de cuisson.
2. Un signal sonore se fait entendre et le niveau de puissance disparaît de l'écran. Si aucune autre touche n'est activée, la zone de cuisson s'éteint dans les 10 secondes qui suivent. S'il n'y a pas d'autres zones de cuisson en marche et que les autres touches ne sont pas activées, la surface de cuisson s'éteint automatiquement après 10 secondes.
3. Lorsqu'une zone de cuisson est éteinte, son écran affiche **hot surface** (surface chaude) si elle est chaude. L'écran affiche **hot surface** temps et aussi longtemps que la surface est chaude et ce, même si cette dernière est à la position arrêt (OFF).



ATTENTION

Les zones de cuisson peuvent paraître froides lorsqu'elles sont en fonction ou après avoir été éteintes. **Attention, la surface de cuisson peut être CHAUDE** et causer des brûlures. Cette chaleur provient des ustensiles et est transférée à la surface de cuisson par ces derniers.

NOTES IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL:

- Des débordements ou des objets déposés sur les contrôles peuvent entraîner l'arrêt de la surface de cuisson. Nettoyez les débordements ou enlevez les objets.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bloqués. Si les orifices de ventilation sont obstrués le capteur interne éteindra l'appareil afin de lui éviter une surchauffe.
- Si un ustensile est déplacé du centre de la zone de cuisson, lorsque cette dernière fonctionne, quelle qu'en soit la raison, le capteur détectera la situation et arrêtera la zone. Les indicateurs lumineux à l'intérieur du contrôle de zone de cuisson vont tourner alentour du niveau de puissance de la zone de cuisson activée. La zone de cuisson enregistre la dernière puissance sélectionnée sur cette zone pendant 3 minutes avant d'éteindre cette dernière.

12 Réglage des contrôles

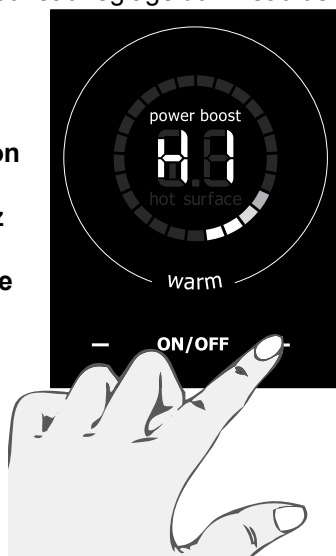
Régler l'amplificateur de puissance

Votre table de cuisson à induction est équipée d'une fonction d'amplificateur de puissance sur chaque zone de cuisson. La fonction d'amplificateur de puissance (**power boost**) est utilisée pour amener une grande quantité d'eau ou de nourriture à une température de cuisson le plus rapidement possible. L'amplificateur de puissance vous fournira 139% de la puissance habituelle de la zone de cuisson pour un maximum de 10 minutes.

Pour activer la fonction d'amplificateur de puissance:

- Activez une zone de cuisson et appuyez la touche **+** sur le contrôle de la zone de cuisson. "**Power Boost**" apparaîtra au dessus du niveau de puissance **HI** afin de confirmer le nouveau réglage du niveau de puissance (figure 1).

Figure 1
Pour régler la fonction d'amplificateur de puissance, appuyez **+** après la mise en marche de la zone de cuisson



Recommandations de préchauffage

Lorsque vous préchauffez un ustensile, surveillez-le de près. Chaque fois qu'un appareil électroménager est en fonction, l'utilisateur doit toujours porter attention à la cuisson et demeurer attentif jusqu'à ce que le processus de cuisson soit terminé.

N'oubliez pas que le processus de cuisson par induction diminue le temps de préchauffage des ustensiles.

Messages des écrans ou témoins lumineux des zones de cuisson

NIVEAUX DE PUISSANCE - Chaque zone de cuisson a son propre écran. Les zones de cuisson possèdent 26 niveaux de puissance. Lesquels sont *L0* (Fig. 1), *2*, *3*, *4*, *5*, *6*, *7*, *8*, *9* et *Hi*; incluant des incréments de *.2* sur les puissances entre *L0* et *3* (Fig. 2); et des incréments de *.5* entre *3* et *9.5* (Fig. 3). La plus haute puissance est "**Amplificateur de puissance**" ou "**Power Boost**" (Voir Fig.4) laquelle fournit jusqu'à 139% du niveau de puissance le plus élevé pendant 14 minutes pour une zone spécifique et 10 minutes pour les autres zones.

CHALEUR RÉSIDUELLE - Lorsqu'une zone de cuisson est utilisée et qu'elle est suffisamment chaude, **hot surface** (surface chaude, voir fig. 5) apparaît à l'écran de cette zone. Le message **hot surface** demeure affiché jusqu'à ce que la zone de cuisson ait suffisamment refroidi, même si la zone de cuisson est éteinte.

GARDER CHAUD - Utiliser la touche **WARM** pour activer la fonction GARDER CHAUD sur n'importe quelle zone de cuisson. La zone de cuisson désirée doit être mise en marche, ensuite touchez une fois la touche **WARM** qui se trouve avec les touches du contrôleur de zone de cuisson. **W** (Warm, Chaud) apparaît à l'écran de la zone de cuisson correspondante (Voir fig. 6).

DÉTECTION D'USTENSILE - Chaque zone de cuisson possède un détecteur d'ustensile. Les indicateurs lumineux à l'intérieur du contrôle de zone de cuisson vont tourner alentour du niveau de puissance de la zone de cuisson activée si cette dernière ne détecte pas d'ustensile parce qu'il a été bougé, qu'il n'est pas correctement centré, ou qu'il n'est pas fait d'un matériau magnétique. Les indicateurs lumineux tourneront jusqu'à ce qu'un ustensile soit détecté, jusqu'à ce que la zone de cuisson soit éteinte ou après 3 minutes que le contrôle ne détecte pas d'ustensile.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

Partage de la puissance

Afin d'offrir plus de flexibilité, votre table de cuisson à induction possède plus de zones de cuisson que de générateurs d'induction. Chaque générateur d'induction est utilisé pour faire fonctionner une ou deux zones de cuisson (Fig. 1 & 2). Afin de rendre disponible la puissance maximale, le générateur d'induction concentre la puissance maximale vers une seule zone de cuisson. Lorsque les deux zones d'un générateur sont en marche à la puissance maximale en même temps, ce dernier doit partager la puissance entre les deux zones de cuisson. La zone réglée en dernier fonctionne à la puissance maximale demandée tandis que l'autre zone verra sa puissance quelque peu diminuée.

Dépendant de la dimension de votre appareil, 2 ou 3 sections sont disponibles:

- La table de cuisson 30" est munie de 4 zones de cuisson réparties en 2 sections.
- La table de cuisson de 36" est munie de 5 zones de cuisson disposées en 3 sections. Note: Sur la table de cuisson de 36" la zone de cuisson située à droite a sa propre section donc elle ne partage pas la puissance du générateur.

Pour obtenir de meilleurs résultats et satisfaction de vos zones de cuisson, cuisinez, si cela est possible, sur une seule zone de cuisson par générateur d'induction à la fois. Si vous devez utiliser plus d'une zone de cuisson d'un générateur, débutez la cuisson sur une seule zone à la puissance maximale et ajoutez la seconde zone de cuisson une fois que la première a atteint la température de cuisson désirée. Rappelez-vous de régler en dernier la zone sur laquelle vous voulez la puissance maximale.

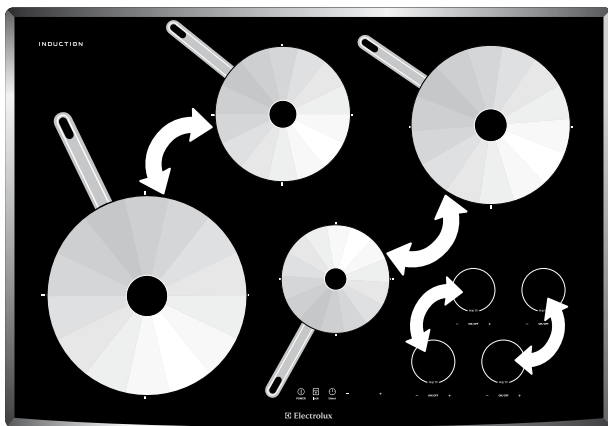


Figure 1 - 30" Cooktop

Bruits de fonctionnement

Les contrôles électroniques génèrent les champs d'induction pratiquement sans bruit toutefois il peut arriver d'en entendre à haute puissance. Un ventilateur de refroidissement peut se faire entendre lorsque plusieurs zones de cuisson fonctionnent en même temps ou lorsqu'une zone de cuisson fonctionne à haute puissance.

Le bourdonnement que vous entendez provenant de votre table de cuisson n'est pas causé par l'électronique mais bien par les ustensiles de cuisson utilisés. Voici ce qui peut causer ces bruits:

- La plupart des ustensiles de cuisson sont faits de plusieurs couches de matériaux. Habituellement, une couche d'acier est utilisée pour capter le champ d'induction et le transformer en chaleur qui est transférée aux autres matériaux grâce à l'énergie radiante. Le champ magnétique fait vibrer la couche d'acier sur les autres matériaux. C'est habituellement pour cette raison qu'un bourdonnement est entendu. Ce bruit survient lors de la cuisson à haute puissance. **Note:** Les fabricants d'ustensiles hauts de gamme soudent la couche d'acier en place ce qui réduit de beaucoup ou même élimine ce bruit.
- Les ustensiles légers peuvent aussi vibrer. Nous recommandons d'utiliser des ustensiles lourds de plus haute qualité.
- Les ustensiles dont le fond n'est pas plat peuvent vibrer sur la surface vitrifiée lorsqu'ils sont utilisés à haute puissance.
- **ATTENTION** Votre table de cuisson à induction est assez puissante pour déformer un ustensile vide. Ne placez jamais un ustensile vide sur une zone de cuisson réglée à puissance élevée. Même les ustensiles de plus haute qualité peuvent se déformer.
- Les ustensiles possédant des poignées rivetées peuvent aussi causer un bourdonnement provenant de la vibration.
- Les ustensiles en fonte et en porcelaine ne devraient pas causer de bruit. Les ustensiles de qualité supérieure faits de plusieurs couches devraient aussi être silencieux.

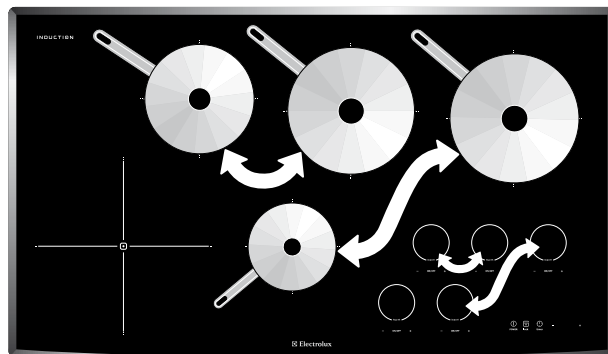


Figure 2 - 36" Cooktop

Nettoyage et entretien de la surface de cuisson en vitrocéramique

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante (disponible dans la plupart des quincailleries, épiceries et grands magasins) sur la surface de cuisson vitrocéramique. Nettoyez et essuyez avec une serviette de papier. Ceci rend le nettoyage de la saleté provenant de la cuisson plus facile. La crème nettoyante spéciale pour surface de cuisson laisse sur la vitre une couche de protection aidant à prévenir les égratignures et les abrasions.

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

Les ustensiles de cuisine dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas tomber** d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

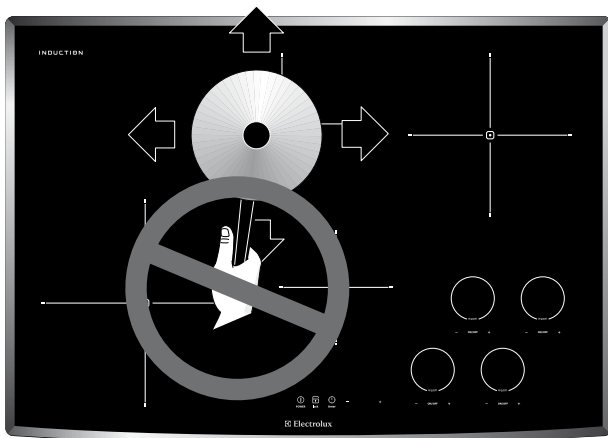


Figure 1

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

⚠ ATTENTION

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les contrôles sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

⚠ AVERTISSEMENT

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

Saleté légère à modérée:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu. N'utilisez pas la serviette que vous utilisez pour nettoyer la surface de vitrocéramique, à aucun autre usage.

Saleté épaisse, brûlée:

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

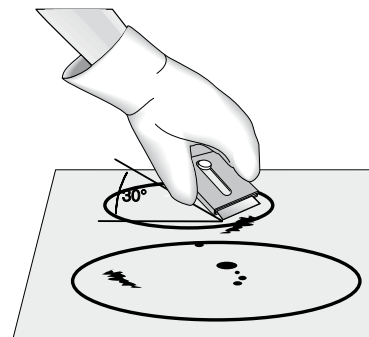


Fig. 1

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

REMARQUE IMPORTANTE: La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson en vitrocéramique (voir Fig. 1):

- Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- Produits de nettoyage agressifs, 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 papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.



Fig. 1

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Avant de faire appel au service après-vente	
Problème	Solution
Aucune partie de l'appareil ne fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> • Les contrôles sont verrouillés. Désactivez la fonction verrouillage. • Assurez-vous que le coupe-circuit est enclenché et que la surface de cuisson est correctement branchée. • Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur. • Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.
L'appareil s'éteint durant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> • Le capteur de chaleur interne a détecté une température trop élevée à l'intérieur de la surface de cuisson. Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour connaître l'installation adéquate. • Des débordements ou des objets touchent aux contrôles. Nettoyez les contrôles ou retirez les objets. Redémarrez la surface de cuisson. • La zone de cuisson a été utilisée à haute puissance avec un ustensile vide. Attendez que la zone de cuisson refroidisse.
La zone de cuisson ne cuit pas la nourriture	<ul style="list-style-type: none"> • Le capteur de chaleur interne a détecté une température trop élevée à l'intérieur de la surface de cuisson. Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués. Référez-vous au feuillet d'instructions d'installation fourni avec l'appareil pour connaître l'installation adéquate. • Des débordements ou des objets touchent aux contrôles. Nettoyez les contrôles ou retirez les objets. Redémarrez la surface de cuisson. • La zone de cuisson a été utilisée à haute puissance avec un ustensile vide. Attendez que la zone de cuisson refroidisse.
La zone de cuisson est trop ou pas assez chaude	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage de la puissance incorrect. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.
La nourriture ne cuit pas uniformément	<ul style="list-style-type: none"> • Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Assurez-vous de la qualité de l'ustensile. • Employez seulement des ustensiles à fond plat, équilibrés lourds ou très lourds. Les ustensiles lourds ou très lourds filtrent la chaleur également. Puisque les ustensiles légers chauffent inégalement, les aliments peuvent brûler facilement • Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le :
1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Avant de faire une demande de service, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

Avant de faire appel au service après-vente	
Problème	Solution
Mauvais résultats de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Plusieurs facteurs affectent les résultats de cuisson. Ajustez le réglage de la puissance recommandé dans les recettes ou ajustez le temps de cuisson. Des ustensiles légers ou déformés ont été utilisés. Utilisez des ustensiles plus lourds et de meilleure qualité pour permettre aux aliments de cuire plus uniformément.
L'écran d'une zone de cuisson affiche un code d'erreur	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôleur principal de la surface de cuisson a détecté un défaut ou un code d'erreur. Essayez de débrancher et rebrancher l'appareil dans le but de réinitialiser le contrôleur. Si l'erreur réapparaît, notez le code, débranchez l'appareil et appelez Electrolux 1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287).
Les indicateurs lumineux tournent continuellement à l'écran d'une zone de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> Le capteur magnétique ne détecte pas l'ustensile. Vérifiez l'ustensile à l'aide d'un aimant afin de vous assurer que ce dernier est compatible avec l'induction. L'ustensile a été retiré de la zone de cuisson sans que cette dernière ait été mise à la position arrêt (OFF). Remplacez l'ustensile sur la zone de cuisson et éteignez la zone de cuisson. L'ustensile n'est pas centré correctement sur la zone de cuisson. Référez-vous à la page 8 pour plus d'informations.
Marques métalliques sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage doux pour enlever ces marques. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide.
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviennent moins visibles à l'usage. Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Nettoyage général dans ce guide. Des ustensiles à fond inégal ont été utilisés. Utilisez SEULEMENT des ustensiles à fond plat et lisse.
Marques brunes sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> 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 Nettoyage général dans ce guide.
Zone de décoloration sur la surface en vitrocéramique	<ul style="list-style-type: none"> Dépôts minéraux en provenance de l'eau et de la nourriture. Enlevez ces dépôts en appliquant de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre.

Pour toute question ou pour communiquer avec le service après-vente, composez le :
1 877 4ELECTROLUX (1 877 435-3287)

Renseignements concernant la garantie sur les gros appareils électroménagers

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. Durant la période s'étendant de la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux fournira la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant pour l'appareil qui présente un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au-delà de la première année suivant la date d'achat originale.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
14. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. **LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN.** ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS VARIANT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Puerto Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1.800.944.9044

Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1 800 265-8352

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

electrolux.com/shop



CE

