

FRIGIDAIRE

Tout à propos de

l'utilisation et l'entretien

de votre table de cuisson



TABLE DES MATIÈRES

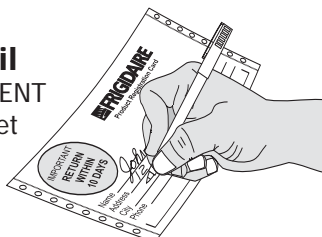
Bienvenue & félicitations.....	2	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	8
Mesures de sécurité importantes	3	Entretien & nettoyage.....	8
Avant de régler les commandes des brûleurs de surface.....	6	Avant d'appeler le service	9
Réglage des commandes des brûleurs de surface	7	Garantie des appareils électroménagers	10

BIENVENUE & FÉLICITATIONS

Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

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



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.

Emplacement de la plaque de série



Emplacement de la plaque de série

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série de votre appareil.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

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 exactement 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.

NOTE

Apposez ici votre reçu pour toute référence future.



MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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



AVERTISSEMENT

Si l'information contenue dans ce guide n'est pas exactement suivie, il pourrait en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ


N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

— **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**

- Ne mettez pas d'appareil en marche.
- Ne touchez pas à un commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
- Allez chez un voisin et appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
- S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.

DEFINITIONS

 Ceci est un symbole d'avertissement. Il est utilisé pour vous prévenir d'une situation de blessures possibles. Faites attention aux messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter des blessures graves ou la mort.



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.



IMPORTANT

Ce sont des informations d'installation, d'opération et d'entretien importantes mais qui ne présentent pas de situations pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériel d'emballage avant d'utiliser la table de cuisson. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition de la norme ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code aux États-Unis, ou au Canada, conformément aux normes B149.1 et B149.2 CAN/ACG et aussi 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 gaz au compteur et couper le courant électrique de la table de cuisson 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, protége-fils, ou toute autre pièce.**



AVERTISSEMENT

Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour la table de cuisson de monter ou de s'appuyer dessus. Ne laissez pas les enfants grimper sur l'appareil ou jouer autour.

- **Rangement sur l'appareil—Ne rangez pas sur la table de cuisson ou près des brûleurs de surface, des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas des produits explosifs comme des bombes en 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 sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX GRILLES OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les brûleurs peuvent être suffisamment chauds même si les flammes ne sont pas visibles. Les zones près des brûleurs peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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 des vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec les surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez 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 chaudes.

AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs ou la flamme. 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.**
- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des brûleurs de surface.** Tournez le bouton à la position "LITE" (ALLUMAGE) pour mettre les brûleurs en marche. Vérifiez si le brûleur mis en marche est allumé puis réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas de l'ustensile.

AVERTISSEMENT

Bonne dimension de la flamme—Réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas des grilles de réchaud sur vos brûleurs à gaz scellés. La combustion serait incomplète et il pourrait en résulter un dégagement de monoxyde de carbone à des doses supérieures aux niveaux admis, ce qui serait dangereux pour votre santé.

- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée—**Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs brûleurs de surface de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir le brûleur. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie du brûleur sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec le brûleur sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle au brûleur améliore aussi le rendement.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les brûleurs adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversements causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés—**Les débordements causent 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 les cuvettes des brûleurs de surface ou toute autre partie de l'appareil. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteur ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés—**En raison de brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leurs utilisations sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercle de brûleur décoratif.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous risquez de vous brûler en touchant le couvercle. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson et des brûleurs s'il y a surchauffe du couvercle. L'air sera aussi bloqué, ce qui entraînera des problèmes de combustion.

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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour des raisons de sécurité personnelle, cette table de cuisson doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre, de 120 volts, 60 hertz.

NE vous servez PAS de l'appareil avec un cordon prolongateur ou d'une fiche d'adaptation à deux broches. Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** emballées avec cet appareil pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

AVERTISSEMENT

Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **NE coupez PAS**, n'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Prise murale
mise à la
terre



**Ne jamais couper,
enlever ou mettre
hors circuit la
broche de mise à
la terre de cette
fiche.**

Cordon d'alimentation
muni d'une fiche à trois
broches avec mise à la
terre.

AVERTISSEMENT

Éviter tout risque de feu ou de choc électrique. **NE PAS** utiliser de cordon prolongateur ni de fiche d'adaptation. Ne pas enlever la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'était pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

CONVERSION AU GAZ PROPANE

Cet appareil peut être utilisé avec le gaz naturel ou le gaz propane. Il est expédié de l'usine pour fonctionner au gaz naturel.

Si vous désirez convertir votre table de cuisson pour qu'elle fonctionne au gaz propane, le nécessaire de conversion est fourni avec l'appareil, servez-vous des orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR LA CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans la pochette des documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

AVERTISSEMENT

Un choc électrique ou des dommages à la table de cuisson peuvent se produire si celle-ci n'est pas installée par un électricien ou installateur qualifié.

ATTENTION

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et de tous les codes et exigences des autorités ayant juridiction. Sinon, il pourrait en résulter de graves blessures ou des dommages matériels. L'agence qualifiée réalisant ces travaux assume la responsabilité de la conversion.

ASSEMBLAGE DES COUVERCLES ET DES GRILLES DES BRÛLEURS

Il est très important de vous assurez que les couvercles et les grilles des brûleurs soient installés correctement et aux bons endroits.

- 1 Enlevez tout les matériaux d'emballage de la surface de cuisson.
- 2 Jetez tous les matériaux d'emballage (s'il y en a).
- 3 Déballez les grilles de brûleur et placez-les sur la table de cuisson.

N'OUBLIEZ PAS — NE LAISSEZ AUCUN RENVERSEMENT, NOURRITURE, AGENT NETTOYANT OU TOUT AUTRE PRODUIT ENTRER DANS L'OUVERTURE DU SUPPORT DE GICLÉUR.

Toujours garder les couvercles et les bases de brûleur en place lorsque vous utilisez votre surface de cuisson.

AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

EMPLACEMENT DES BRÛLEURS DE SURFACE

- ① Le brûleur MIJOTANT est le plus petit des brûleurs. Il est plus souvent utilisé pour faire mijoter des sauces, etc.
- ② Le brûleur STANDARD peut servir à presque tous les besoins.
- ③ Les brûleurs de PUISSANCE sont les plus gros. Ils sont utilisés pour faire bouillir une grande quantité de liquide rapidement ou lorsqu'il y a beaucoup de nourriture à préparer.

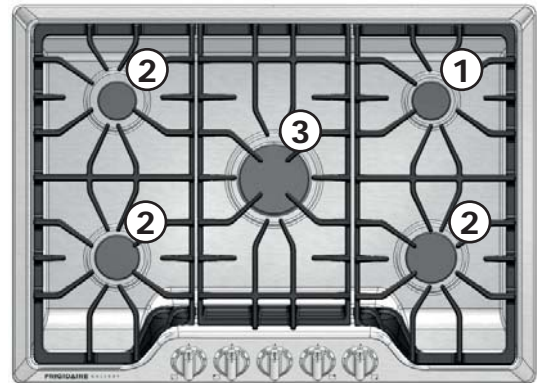


Figure 3 - Modèle FGGC3047

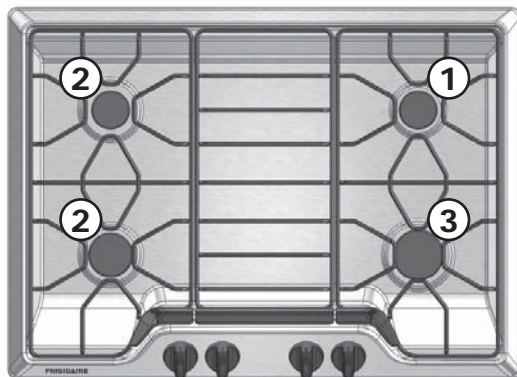


Figure 1 - Modèle FFGC3010



Figure 4 - Modèle FFGC3610

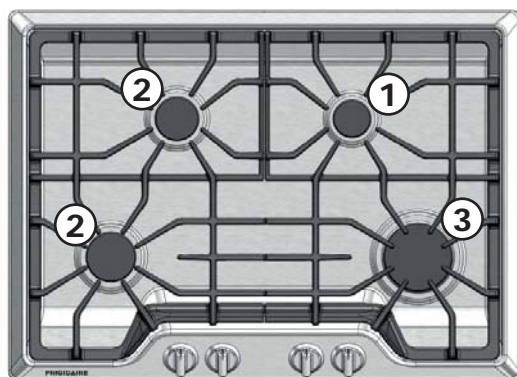


Figure 2 - Modèle FGGC3045

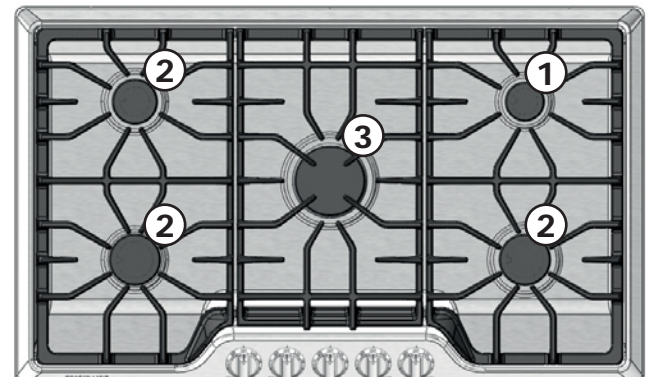


Figure 5 - Modèle FGGC3645

RÉGLAGE DES COMMANDES DES BRÛLEURS DE SURFACE

EMPLOI DES BRÛLEURS DE SURFACE

- 1 Placez l'ustensile sur le brûleur.
- 2 Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le **sens inverse** des aiguilles d'une montre.
- 3 Relâchez le bouton en position "LITE" (ALLUMAGE) (voir figure 1). Note: Les 4 allumeurs des brûleurs de surface produiront des étincelles. Cependant, seul le brûleur dont le bouton a été tourné s'allumera.
- 4 Vérifiez si le brûleur est allumé.
- 5 Après l'allumage du brûleur, tournez le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Le bouton peut alors être tourné à droite ou à gauche sans avoir à être poussé. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Servez-vous des repères et réglez la flamme au besoin. **NE** cuisinez **PAS** avec le bouton à la position "LITE" (ALLUMAGE); vous risquez d'endommager l'électrode de l'allumeur.

ATTENTION

Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillère ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson en cours d'utilisation.

Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Mouffles isolantes, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

ATTENTION

Ne faites pas fonctionner le brûleur pour une période de temps prolongée sans les ustensiles de cuisson sur la grille. Le fini sur la grille peut écailler sans les ustensiles de cuisine pour absorber la chaleur.

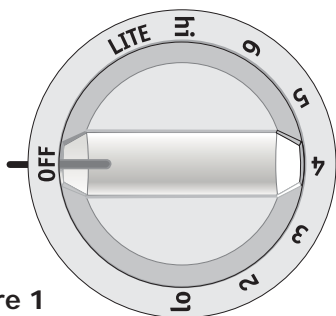


Figure 1

IMPORTANT

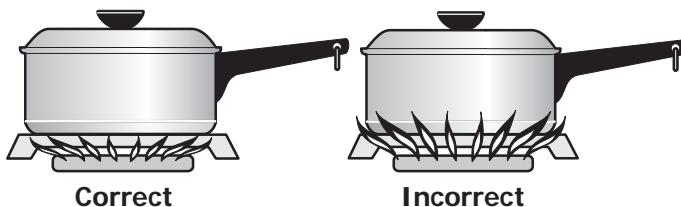
En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur "LITE" (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.

DIMENSION DE LA FLAMME

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez le tableau ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunît rapidement et le centre ne cuit pas. N'essayez pas de frire à un feu élevé une trop grande quantité à la fois, la nourriture risque de brunir ou de ne pas cuire correctement.

*Dimension de la flamme	Type de cuisson
Flamme haute (HI)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Flamme moyenne (MED)	Pour maintenir d'une ébullition lente, l'épaississement des sauces; pour la cuisson à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Pour faire mijoter, pocher; pour poursuivre la cuisson.



IMPORTANT

Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gâche chaleur et énergie et augmente les risques de brûlure.

NOTE

* Certains réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. La flamme doit être transparente, bleue, et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Le cône doit être uniforme, aux contours précis. Nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange.

ENTRETIEN & NETTOYAGE (Tableau de nettoyage)

NETTOYAGE DES DIVERSES PARTIES DE VOTRE TABLE DE CUISSON

Avant de nettoyer quelque partie de votre table de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont tournées à "OFF" (ARRÊT) et qu'elle est froide. ENLEVEZ LES ÉCLABOUSSURES ET LES GROSSES TACHES DÈS QUE POSSIBLE. DES NETTOYAGES RÉGULIERS PERMETTENT DE RÉDUIRE ULTÉRIEUREMENT LE NOMBRE DE NETTOYAGES IMPORTANTS.

Surfaces	Méthode de nettoyage
Aluminium (pièces de garniture) & Vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique, boutons de commande et pièces décoratives	À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou avec une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Poursuivez en rinçant la surface à l'eau claire; séchez et polissez avec un chiffon propre et doux. Un détergent pour les vitres peut être utilisé s'il est appliqué sur un chiffon doux d'abord. NE giclez PAS directement sur le panneau de commande. N'utilisez pas une grande quantité d'eau sur le panneau de commande-tout excédent d'eau peut endommager l'appareil. N'utilisez pas de détergent liquide, de nettoyant abrasif, d'éponge à récurer ou de serviette de papier, ils peuvent endommager le fini.
Panneau de commande 	Nettoyez le panneau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le panneau de commande, réglez toutes les commandes à la position "ARRÊT" (OFF) et retirez les boutons. Pour enlever les boutons, tirez-les hors de leur axe. Nettoyez tel que décrit ci haut. Essorez le chiffon avant d'essuyer le panneau (surtout pour essuyer le contour des commandes). Tout excédent d'eau à l'intérieur ou autour des commandes peut endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez les côtés plats des boutons et des axes, puis poussez les boutons en place.
Acier inoxydable, chrome, moulures décoratives (certains modèles)	Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. 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 de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.
Finis porcelaine , couvercles des brûleurs, collerettes des brûleurs (certains modèles) et surface de la table de cuisson (certains modèles).	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON, DES COUVERCLES & DES GRILLES DES BRÛLEURS

La table de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs à gaz étant scellés, les nettoyages sont faciles si vous essuyez les renversements immédiatement.

Les grilles, les couvercles et les bases des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les pores (fentes) doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale.

IMPORTANT

LA TABLE DE CUISSON NE S'ENLÈVE PAS.
N'essayez pas de la retirer de l'appareil.

ATTENTION

Faites attention de ne jamais endommager les électrodes. Des électrodes endommagées peuvent ralentir l'allumage ou même rendre l'allumage impossible.

ATTENTION

Toutes additions, changements ou conversions requises qui permettrait à cet appareil de performer de façon satisfaisante doivent être faits par un Centre de Service autorisé.

Ne procédez à l'enlèvement d'aucun composant de la table de cuisson avant qu'ils aient refroidi complètement et qu'ils puissent être manipulés en toute sécurité. Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface sans que le couvercle et la tête de brûleur ne soient correctement en place.

Nettoyage des couvercles- Utilisez un tampon à récurer rempli de savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles de brûleur.

Nettoyage des têtes de brûleur- Les pores (ou fentes) autour des têtes de brûleurs doivent être vérifiés de façon régulière. Si des résidus se trouvent dans les pores (ou fentes), servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille pour enlever les résidus. Pour assurer que le débit de gaz du brûleur et son allumage sont appropriés-**NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS L'OUVERTURE DU PORTE-ORIFICES.** Ayez **TOUJOURS** le couvercle en place, que le brûleur soit utilisé ou non.

Nettoyage des grilles de brûleur (tous les modèles)- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont froids avant de placer votre main, un gant isolant, un linge de nettoyage ou tout autre matériel dessus. Les grilles peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse. Rincez bien et séchez les grilles avec un

linge- ne les placez pas sur la table de cuisson si elles ne sont pas sèches. Assurez-vous que les grilles sont placées de façon sécuritaire sur les brûleurs.

Pour enlever de la nourriture brûlée, placez la grille dans un contenant couvert ou un sac de plastique. Ajoutez ¼ de tasse d'ammoniaque et laissez tremper 30 minutes. Lavez, bien rincez et séchez. Un nettoyant abrasif peut être utilisé pour les taches tenaces.

Nettoyage de la table de cuisson et des zones concaves de la table de cuisson (modèles avec surface en porcelaine seulement)- Les zones encastrées ou concaves se nettoient en épongeant les renversements avec un linge absorbant. Rincez avec un linge propre et humide et séchez. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs sur le dessus de la table de cuisson. Ceux-ci peuvent rayer l'émail. Pour éviter d'endommager la table de cuisson en émail, rincez complètement tous les nettoyants doux utilisés pour en nettoyer la surface. NE pulvérisez PAS de produit de nettoyage pour le four sur le dessus de la table de cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE (certains modèles)

Un entretien et un nettoyage spécial sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section **Entretien et nettoyage** dans ce manuel.

AVANT D'APPELER LE SERVICE (Solutions aux problèmes courants)

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

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE /SOLUTION
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	La commande n'est pas complètement à la position "LITE" (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et placez-la sur "LITE" jusqu'à l'allumage du brûleur, puis tournez la commande à la bonne dimension de la flamme voulue.
	La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la.
	Les pores des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les pores à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille.
	Le cordon d'alimentation est débranché. Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant.
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.	Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voyez la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.
	Les pores des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les pores à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.
La flamme est orange.	De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs.
	Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.
	Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.

GARANTIE DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

- 1 Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement identifiable.
- 2 Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au 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 aliments perdus à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
- 8 Les appels de service pour vérifier l'installation de l'appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
- 9 Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
- 10 Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
- 11 Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
- 12 Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
- 13 Les dommages causés par: des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR 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 demandes basées sur des garanties implicites, y compris les garanties implicites de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier sont limitées à au moins un an ou à la période la plus courte permise par la loi. ELECTROLUX ne sera pas tenue responsable des dommages directs 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 pas de restriction ou d'exemption sur les dommages directs ou indirects ou de restriction sur les garanties implicites. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous procure des droits légaux spécifiques. Il se peut que vous ayez d'autres droits qui varient selon l'État ou la province.

Si vous avez besoin d'une réparation Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garanti concernent la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiés sans préavis.

États-Unis
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
Case postale 212378
Augusta, GA 30907



Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4