








Use & Care Manual

Gas Cooktop

Welcome	2	
Important Safety Instructions ..	3-5	
Before Setting Surface Controls	6	
Setting Surface Controls	7	
Care & Cleaning	8-11	
Before You Call Solutions to Common Problems	11	
Warranty	12	

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: _____

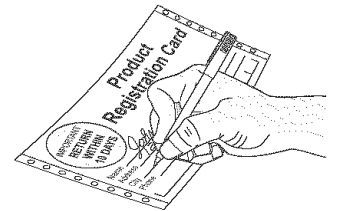
Serial Number: _____

Purchase Date: _____

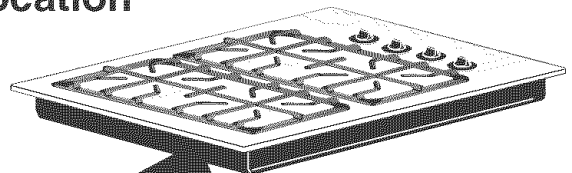
Product Registration

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



© 2005 Electrolux Canada Corp.
All rights reserved
Printed in United States

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 318200672E.

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.

⚠ WARNING If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

FOR YOUR SAFETY:

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
 - **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
 - Installation and service must be performed by a qualified installer, servicer or the gas supplier.
-
- Remove all tape and packaging wrap before using the cooktop. Destroy the carton and plastic bags after unpacking the cooktop. Never allow children to play with packaging material. Do not remove the model/serial plate attached to the cooktop.
 - Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 latest edition and CAN/CGA B149.2, and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70—latest edition, and local code requirements. Install and/or adjust only per installation instructions provided in the literature package for this cooktop.
- Ask your dealer to recommend a qualified technician and an authorized repair service. Know how to shut off gas supply at the meter and disconnect the electrical power to the cooktop 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. This may reduce the risk of personal injury and damage to the cooktop.
 - Never modify or alter the construction of a cooktop by removing panels, wire covers, or any other part of the product.

- Storage on Appliance—Flammable materials should not be stored on the cooktop, near surface burners. 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 the cooktop. 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 cooktop.

- 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 BURNERS, GRATES, OR AREAS NEAR THESE BURNERS.** Surface burners may be hot even though the flames are not visible. Areas near surface burners 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 the surfaces facing the cooktop.
- **Wear Proper Apparel—Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

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

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



Important Safety Instructions

- **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 the flame or burners. 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 container to burst and result in injury.
- **Know which knob controls each surface burner.** Always turn the knob to the LITE position when igniting the burners. Visually check that the burner has lit. Then adjust the flame so it does not extend beyond the edge of the utensil.

⚠ WARNING Use Proper Flame Size—Adjust flame size so it does not extend beyond the edge of the utensil. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to flame will also improve efficiency.

⚠ WARNING Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use a stove top grill on a sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards. This can be hazardous to your health.

- **Use proper pan size**—This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottom large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the surface burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to the surface burner will also improve efficiency.

- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Burners**—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.
- **Never Leave Surface Burners Unattended at High Heat Settings**—Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite, or a pan that has boiled dry may melt.
- **Protective Liners**—Do not use aluminum foil to line surface burner pans. Protective liners or aluminum foil may interfere with heat and air distribution, and combustion. Damage to the cooktop or personal injury may result.
- **Glazed Cooking Utensils**—Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature. Check the manufacturer's recommendations for cooktop use.
- **Do Not Use Decorative Surface Burner Covers.** If a burner is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. You will not be able to see that the burner is on. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop or burners because the covers may cause overheating. Air will be blocked from the burner and cause combustion problems.

GLASS COOKTOPS (some models):

- **Do Not Operate or Clean a Broken Cooktop Glass**—If glass top 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 Glass 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.
- **Avoid scratching the cooktop glass with sharp objects.**

IMPORTANT SAFETY NOTICE

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions



Grounding Instructions

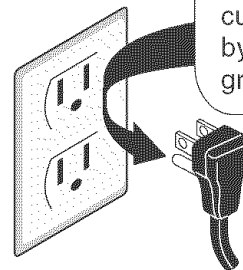
For personal safety, the cooktop must be properly grounded. For maximum safety, the power cord must be plugged into an electrical outlet that is correctly polarized and properly grounded.

DO NOT operate the cooktop using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

See the **INSTALLATION INSTRUCTIONS** packaged with this cooktop for complete installation and grounding instructions.

⚠ WARNING This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. **DO NOT** cut or remove the grounding prong from this plug.

Grounding type wall receptacle



Do not, under any circumstances, cut, remove, or bypass the grounding prong.

Power supply cord with 3-prong grounding plug

⚠ WARNING Avoid fire hazard or electrical shock. **DO NOT** use an adapter plug, an extension cord, or remove grounding prong from electrical power cord. Failure to follow this warning can cause serious injury, fire or death.

Conversion to Liquefied Petroleum Gas (or L.P. Gas)

This natural gas range is designed to allow for conversion to Liquefied Petroleum (L.P.) Gas.

If L.P. conversion is needed, contact the service center for assistance. The L.P. Conversion Kit is provided with this cooktop and is located in the literature envelope. Before installing the kit be sure to follow the L.P. Installation Instructions carefully.

⚠ WARNING Personal injury or death from electrical shock may occur if the range is not installed by a qualified installer or electrician.

⚠ CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by an authorized Service Center.



Before Setting Surface Controls

Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates (Porcelain & Stainless Steel Cooktop models)

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Remove all packing tape from cooktop area. Remove all Burner Caps and Burner Heads.
2. Discard all packing material located under Burner Heads (if applicable).
3. To replace the Burner Heads & Caps, match the letters located under center of Burner Caps with the letters located inside Burner Heads (Figure 1).
4. Match Burner Skirts (some models) or the emboss on the cooktop with Burner Heads and Burner Caps (see Figure 1). Replace the Burner Heads and Caps on cooktop (see Figure 2). Carefully align the Electrodes into slot or hole of each Burner Head (Figure 3). Note: The Burner Heads should sit flat on Cooktop Burner Skirts.
5. Unpack Burner Grates and position on the cooktop.

REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

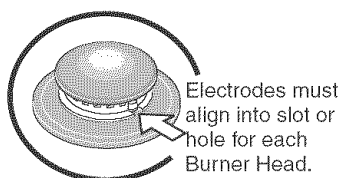


Figure 2

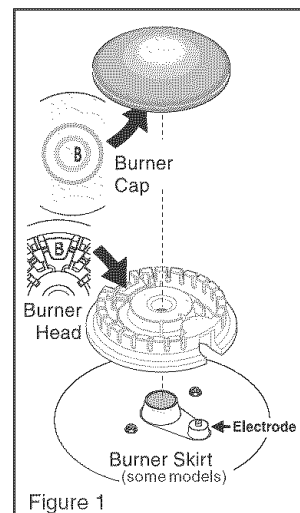


Figure 1

Assembly of the Surface Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates (Ceramic Glass Cooktop models)

It is very important to make sure that all of the Surface Burner Heads, Surface Burner Caps and Surface Burner Grates are installed correctly and at the correct locations.

1. Be sure to follow the Installation Instructions before installing and using your new cooktop.
2. Remove all packing tape from cooktop. Remove Burner Caps and Burner Heads (See Figure 3).
3. Discard all packing material located under all Burner Heads (if applicable).
4. To replace Burner Heads & Caps, match the letters located under center of Burner Caps with the letters located inside Burner Head (See Figure 5). Place all Burner Heads & Caps on the cooktop while carefully aligning the Electrodes into slots or holes of the Burner Heads (Figure 4). Note: The Burner Heads should sit flat on Cooktop Burner Skirts.
5. Unpack Burner Grates. **NOTE:** Do not force End Burner Grates down on cooktop. Be careful to line up the 2 Grate Pins located on each of the 2 End Burner Grates into the Pilot holes located on top of the Burner Caps (See Figure 5). Position Burner Grates on cooktop and check that all the Burner Grate legs lie on the glass surface.

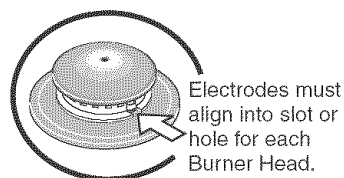


Figure 4

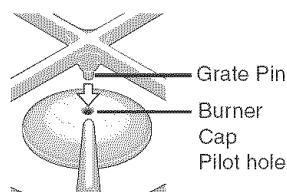


Figure 5

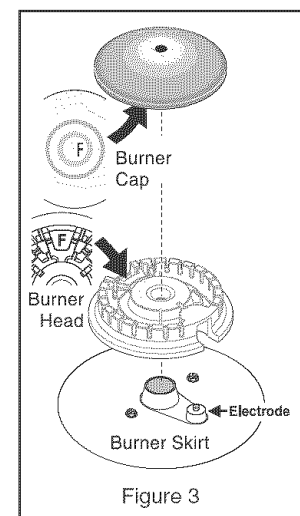
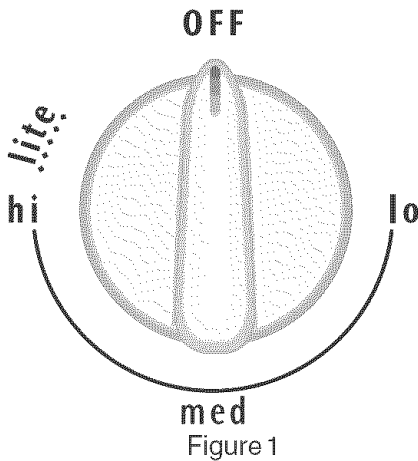


Figure 3

REMEMBER — DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. Always keep the Burner Caps and Burner Heads in place whenever the surface burners are in use.

Setting Surface Controls



Operating the Gas Surface Controls:

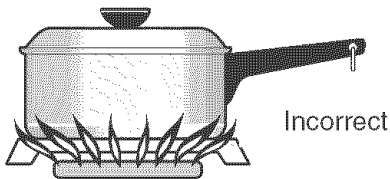
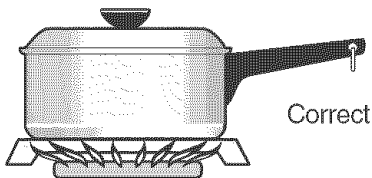
1. Place cooking utensil on surface burner.
2. Push the surface control knob down and turn **counterclockwise** out of the OFF position.
3. Release the knob and rotate to the LITE position (see figure 1). Note: All four electronic surface igniters will spark at the same time. However, only the burner you are turning on will ignite.
4. Visually check that the burner has a flame.
5. Turn the control knob **counterclockwise** to the desired flame size. The control knobs do not have to be set at a particular setting. Use the knob indicator settings to adjust the flame as needed. **DO NOT** cook with the surface control knob in the LITE position. (The electronic ignitor will continue to spark if the knob is left in the LITE position.)

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 wood spoons could catch fire if placed too close to a flame.

CAUTION Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to **LITE**. After burner lights turn the knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

Setting Proper Surface Burner Flame Size



For most cooking - start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the recommendations below as a guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed.

*Flame Size	Type of Cooking
High Flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling.
Medium Flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steaming.
Low Flame	Keep foods cooking; poach; stewing.

Never extend the flame beyond the outer edge of the utensil. A higher flame simply wastes heat and energy, and increases the risk of being burned by the gas flame.

For deep fat frying - use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat and be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

***Note: Settings are based on using medium-weight metal or aluminum pans. Settings may vary when using other types of pans.** The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Clean burner if flame is yellow-orange.



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

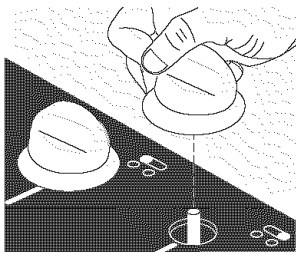
Aluminum (Trim Pieces) & Vinyl

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

Glass, Painted and Plastic Control Knobs, Body Pieces, 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.

Stainless Steel, Chrome Decorative Trim (some models)

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.

Porcelain Enamel Burner Grates, Burner Rings (some models), Cooktop Surface (some models)

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.

Surface Burners

The holes in the burners of your cooktop must be kept clean at all times for proper ignition and a complete, even flame. Clean the burner holes routinely with a small gauge wire or needle and especially after bad spillovers which could clog these holes.

To remove and replace burner units per your model, see instructions under **General Cleaning**. To clean, soak the burners in a 1:1 solution of ammonia and water for 30 to 40 minutes. For stubborn stains, scrub with soap and water or a mild abrasive cleanser and damp cloth. Dry the burners thoroughly in a warm oven for 30 minutes. Then replace them, making sure they are seated and level. **DO NOT** wash burner units in the dishwasher.

Care & Cleaning



Cleaning the Cooktop, Burner Heads, Caps & Grates

The cooktop is designed to make cleaning easier. Because the gas Burners are sealed, cleanups are easy when spillovers are cleaned up immediately.

The cooktop, Burner Heads and Caps should be routinely cleaned. Keeping the Burner Head Ports clean will prevent improper ignition and an uneven flame. Refer to the following instructions:

THE COOKTOP IS NOT REMOVABLE. Do not attempt to remove or lift the cooktop.

CAUTION Use caution when replacing the Burner Caps so the Electrodes are not damaged. This may cause a delayed ignition or prevent the burner from igniting.

CAUTION Any additions, changes or conversions required in order for this appliance to perform satisfactorily must be made by an authorized Service Center.

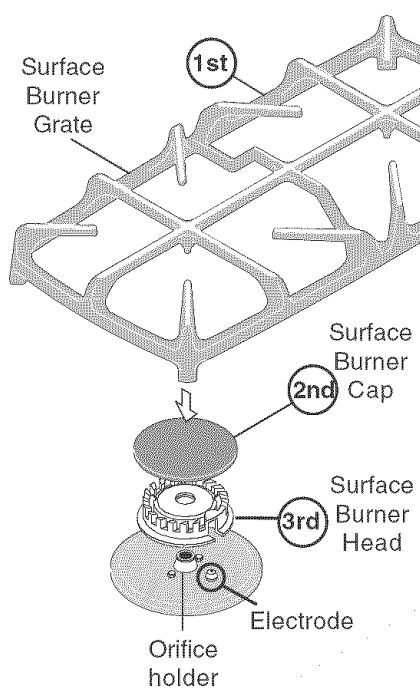


Figure 1

To Remove and Replace the Surface Burner Caps and Burner Heads -

Remove in the following order: (1st) surface Burner Grates, (2nd) Burner Caps and (3rd) Burner Heads. Replace in the following order: Burner Heads, Burner Caps and Burner Grates.

Do not remove any parts from the cooktop until they have completely cooled and are safe to handle. Do not operate the surface Burners without the Burner Caps and Burner Heads properly in place.

To Clean the surface Burner Caps and Burner Heads (all models)- Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface Burner Caps and Burner Heads. The ports (or slots) around the Burner Heads must be routinely cleaned. If residue still remains in these ports, use a small-gauge wire or needle to clean the slots or holes. For proper flow of gas and ignition of the burner—**DO NOT ALLOW SPILLS, FOOD, CLEANING AGENTS OR ANY OTHER MATERIAL TO ENTER THE GAS ORIFICE HOLDER OPENING. ALWAYS** keep the surface Burner Caps and Burner Heads in place whenever the gas Burners are in use.

To Clean the Burner Grates (all models)- Be sure burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other material on them. The cast iron burner grates can be washed in hot soapy water. Rinse thoroughly and dry the grates with a cloth - don't put them on the cooktop while still wet. Be sure the grates are positioned securely over the burners.

To remove burned on food, place the grates in a covered container or plastic bag. Add 1/4 cup ammonia and soak for 30 minutes. Wash, rinse well and dry. An abrasive cleaner can be used for stubborn stains.

To Clean the Cooktop and contoured areas of the cooktop (for models with Porcelain Cooktop only)- If a spill occurs on the porcelain cooktop, blot up spill with an absorbent cloth. Rinse with a clean, damp cloth and wipe dry. Do not use harsh abrasive cleaners on the cooktop. They can scratch the porcelain. Completely rinse any mild cleaners used from the surface or the porcelain cooktop may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.

To Clean the Ceramic Glass Cooktop (for models with Ceramic Glass Cooktop only)- See Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance later in this section.



Care & Cleaning

Models with Ceramic Glass Cooktop (Some Models)

Ceramic Glass Cooktop Cleaning & Maintenance

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

Prior to using your cooktop for the first time, apply the recommended 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.

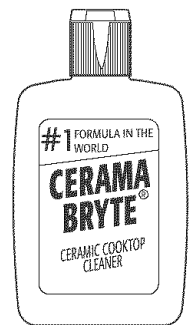
Special Caution for Aluminum Foil and Aluminum Cooking Utensils

- **Aluminum foil**

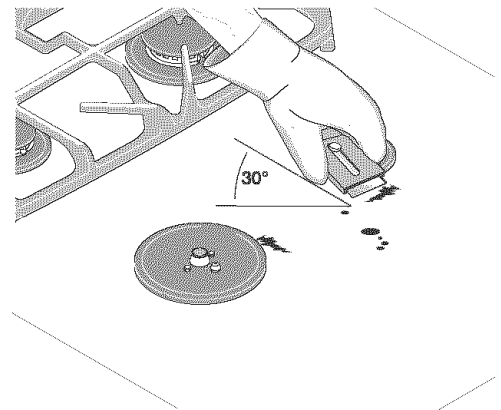
Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use under any circumstances.

- **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.



CERAMA BRYTE®
(Cleaner cream for ceramic cooktops)



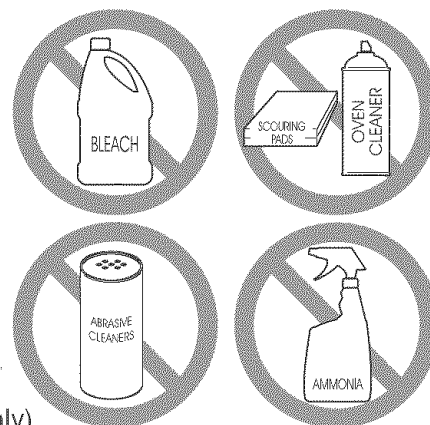
Care & Cleaning



Models with Ceramic Glass Cooktop (Continued)

Do not use the following on the ceramic glass cooktop:

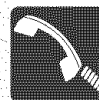
- Do not use abrasive cleaners and scouring pads, such as metal and some nylon pads. They may scratch the cooktop, making it more difficult to clean.
- Do not use harsh cleaners, such as chlorine bleach, ammonia or oven cleaners, as they may etch or discolor the cooktop.
- Do not use dirty sponges, cloths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



Care and Cleaning of Stainless Steel (Stainless Steel models only)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless parts. Please refer to the table provided at the beginning of the **General Care & Cleaning** section in this Use & Care Guide.

Before you call Solutions to Common Problems



Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE POSSIBLE CAUSE/SOLUTION

Surface burners do not light.	(1) Surface Control knob has not been completely turned to LITE. Push in and turn the Surface Control knob to LITE until burner ignites and then turn control to desired flame size. (2) Be sure gas supply valve is open. (3) Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots. (4) Power cord is disconnected from outlet (electric ignition models). Be sure cord is plugged securely into outlet. (5) Electrical power outage (electric ignition models). Burners can be lit manually. See Setting Surface Controls in this Owner's Guide.
Surface burner flame burns half way around.	(1) Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots. (2) Moisture is present after cleaning. Lightly fan the flame and allow burner to operate until flame is full. Dry the burners thoroughly following instructions under General Cleaning .
Surface burner flame is orange.	(1) Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue. (2) In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.
Scratches or abrasion on cooktop surface.	(1) Coarse particles such as salt or sand between cooktop and utensil can cause scratches. Be sure cooktop surface and bottoms of utensils are clean before usage. Small scratches do not affect cooking and will become less visible with time. (2) Cleaning materials not recommended for ceramic-glass cooktop have been used. See "To Clean the Ceramic-glass Cooktop" section under General Cleaning. (3) Cookware with rough bottom has been used. Use smooth, flat-bottomed cookware.
Metalmarks.	(1) Sliding or scraping of metal utensils on cooktop surface. Do not slide metal utensils on cooktop surface. Use ceramic-glass cooktop cleaning cream to remove the marks. See "To Clean the Ceramic-glass Cooktop" section under General Cleaning.
Brown streaks or specks.	(1) Boilover are cooked onto surface. Use razor blade scraper to remove soil. See "To Clean the Ceramic-glass Cooktop" section under General Cleaning.
Areas of discoloration with metallic sheen.	(1) Mineral deposits from water and food. Remove using a ceramic-glass cooktop cleaning cream. Use cookware with clean, dry bottoms.



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:
FULL ONE-YEAR WARRANTY	One year from original purchase date	Pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance which prove to be defective in materials or workmanship.	Costs of service calls that are listed under NORMAL RESPONSIBILITIES OF THE CONSUMER. *
LIMITED 2ND-5TH YEAR WARRANTY (Glass Smoothtop, Seal & Elements)	Second through fifth years from original purchase date	Provide a replacement for any defective surface heating element, deteriorated rubberized-silicone seal (upswept models only), or glass smoothtop that cracks due to thermal breakage (not customer abuse).	Diagnostic and any transportation and labor costs which are required because of service.
LIMITED WARRANTY (Applicable to the State of Alaska)	Time periods listed above.	All of the provisions of the full and limited warranties above and the 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

à gaz

Bienvenue 2



**Mesures importantes
de sécurité 3-5**



**Avant de régler les commandes
des brûleurs de surface 6**



**Réglage des commandes des
brûleurs de surface 7**



Entretien et nettoyage 8-11



**Avant d'appeler
Solutions aux
problèmes courants 11**



Informations sur la garantie .. 12



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

Numéro de modèle: _____

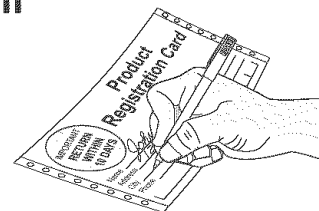
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

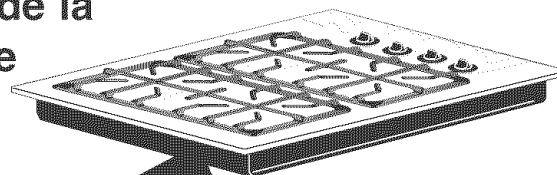
Enregistrement de l'appareil

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.

⚠ 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.

- 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, protégé-fils, ou toute autre pièce.
- Rangement sur l'appareil—Ne rangez pas sur la table de cuisson ou près des brûleurs de surface, des matériaux inflammables. Ceci inclus 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 de surface 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 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.

⚠ 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.

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



Mesures de sécurité importantes

- **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.
- **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. Sinon, 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.

SURFACE EN Vitrocéramique (certains modèles):

- **Ne nettoyez pas et ne faites pas fonctionner une table de cuisson avec une surface en vitrocéramique brisée—**Si le verre de la surface est fissuré, les solutions de nettoyage et produits renversés pourraient pénétrer à l'intérieur de la surface de cuisson et entraîner un risque de décharge électrique. Prenez contact immédiatement avec un technicien qualifié.
- **Nettoyez prudemment le verre de la surface de cuisson—**Si vous utilisez un linge ou une éponge humide pour enlever les produits renversés sur une surface de cuisson chaude, faites attention à ne pas vous brûler par la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des vapeurs dangereuses s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Éviter de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Mesures de sécurité importantes



Instructions de mise à la terre

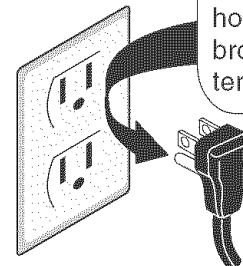
Pour des raisons de sécurité personnelle, cette table de cuisson doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement polarisée et mise à la terre, de 120 volts, 60 hertz.

VOUS NE DEVEZ JAMAIS vous servir 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.



Avant de régler les commandes des brûleurs de surface

Assemblage des têtes, des couvercles et des grilles des brûleurs (Modèles avec surface en acier inoxydable ou en porcelaine)

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

1. Enlevez tout le ruban d'emballage de la surface de cuisson. Enlevez tous les couvercles et les têtes des brûleurs.
2. Jetez tous les matériaux d'emballage situés sous les têtes de brûleur (s'il y en a).
3. Pour remettre les têtes et les couvercles des brûleurs, faites correspondre la lettre située sous le couvercle du brûleur avec celle située à l'intérieur de la tête du brûleur (Figure 1).
4. Agencez les collerettes de brûleur (certains modèles) ou la partie embossée sur la surface de cuisson avec les têtes et les couvercles de brûleur (voir Figure 1). Remettez les têtes et les couvercles de brûleur sur la table de cuisson (Figure 2). Alignez soigneusement les électrodes dans la fente ou le trou de chaque tête de brûleur (Figure 3). Note: Les têtes de brûleur devraient être à plat sur les collerettes de brûleur de la table de cuisson.
5. Déballez les grilles de brûleur et placez-les sur la table de cuisson.

N'OUBLIEZ PAS — NE LAISSEZ AUCUNS RENVERSEMENTS, NOURRITURE, AGENT NETTOYANT OU TOUT AUTRE PRODUIT ENTRER DANS L'OUVERTURE DU SUPPORT DE GICLEUR. Toujours garder les couvercles et les bases de brûleur en place lorsque vous utilisez votre surface de cuisson.

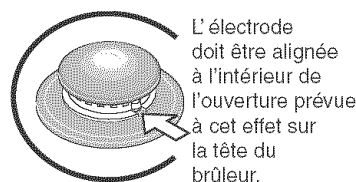


Figure 2

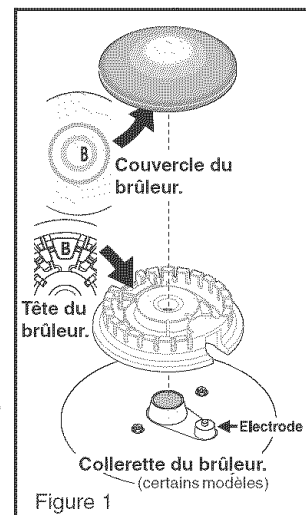
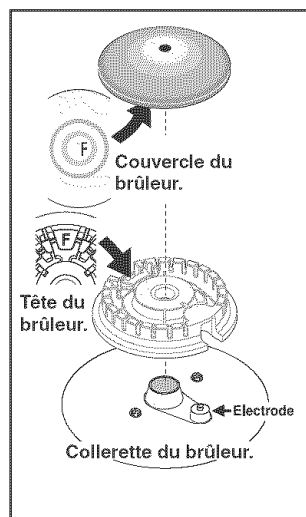
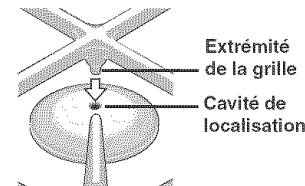
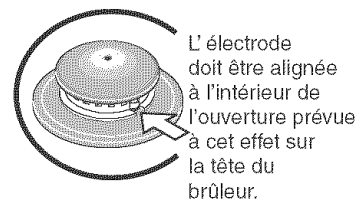


Figure 1

Assemblage des têtes, des couvercles et des grilles des brûleurs (Modèles avec surface en vitrocéramique)

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

1. Suivez les instructions d'installation avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
2. Enlevez tout le ruban d'emballage de la surface de cuisson. Enlevez tous les couvercles et les têtes des brûleurs (voir la figure 3).
3. Jetez tous les matériaux d'emballage situés sous les têtes de brûleur (s'il y en a).
4. Pour remettre les têtes et les couvercles des brûleurs, faites correspondre la lettre située sous le couvercle du brûleur avec celle située à l'intérieur de la tête du brûleur (Figure 5). Remettez les têtes et les couvercles de brûleur sur la table de cuisson (Figure 4). Alignez soigneusement les électrodes dans la fente ou le trou de chaque tête de brûleur (Figure 3). Note: Les têtes de brûleur devraient être à plat sur les collerettes de brûleur de la table de cuisson.

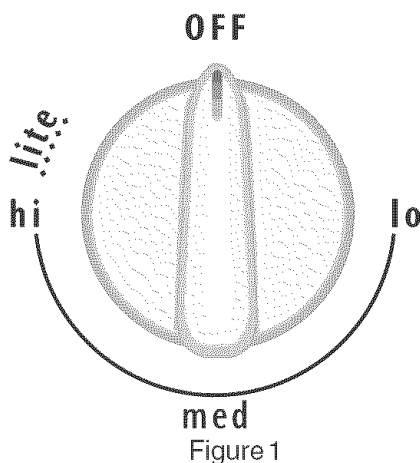


5. Déballez les grilles de brûleur et placez-les sur la table de cuisson. NOTE: Glissez délicatement les petites extrémités situées sous la grille vis-à-vis les petites cavités situées sur les couvercles des brûleurs. **NE PAS** forcer la grille sur le couvercle. Forcer la grille peut endommager le brûleur. Chaque couvercle de brûleur possède un trou central sur le dessus. Assurez-vous que **CHACUNES** des extrémités des 2 grilles sont bien ajustées dans **CHACUNES** des cavités des couvercles de brûleur (voir Figure 5). Des grilles bien installées sont stables et ont leurs 4 pattes bien installées sur la surface de cuisson.

N'OUBLIEZ PAS — E LAISSEZ AUCUNS RENVERSEMENTS, NOURRITURE, AGENT NETTOYANT OU TOUT AUTRE PRODUIT ENTRER DANS L'OUVERTURE DU SUPPORT DE GICLEUR. Toujours garder les couvercles et les bases de brûleur en place lorsque vous utilisez votre surface de cuisson.



Réglage des commandes des brûleurs de surface



Emploi des brûleurs de surface

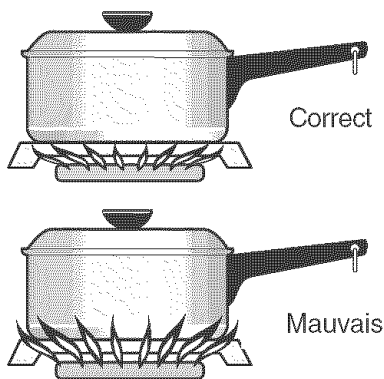
1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir figure 1).
3. Relâchez le bouton en position «LITE» (ALLUMAGE). Note: Les 4 allumeurs des brûleurs de surface produiront tous des étincelles. Cependant, seul 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 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 pas faire 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.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent s'allumer 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



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.

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.

*Dimension de la flamme Type de cuisson

Flamme haute (HI)	Pour débuter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
Flamme moyenne (MED)	Maintien d'une ébullition lente; épaissement des sauces; cuisson à la vapeur.
Flamme basse (LO)	Mijotage, pochage, continuation de 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 n'est pas cuit. 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.

* 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 et 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 s'est refroidie. 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 nettoyeur 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. <i>Avant de nettoyer le panneau de commande</i> , 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 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 de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.
Fini 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. <i>Au besoin</i> , 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 nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Brûleurs de surface	Les orifices des brûleurs de la table de cuisson doivent être toujours propres pour assurer un allumage correct et complet, et une flamme régulière. Nettoyez les brûleurs régulièrement et surtout après un déversement pouvant obstruer les orifices. Pour démonter et remonter les brûleurs, suivez les instructions de la section nettoyage général. Pour les nettoyer, laissez-les tremper dans une solution faite d'une partie d'ammoniaque et d'une partie d'eau pendant 30 à 40 minutes. Pour les taches rebelles, frottez-les avec une eau savonneuse ou un nettoyeur abrasif doux à l'aide d'un linge humide. Faites ensuite sécher les brûleurs à fond dans un four chaud pendant 30 minutes. Remplacez-les ensuite, tout en vous assurant qu'ils sont fermement assis et de niveau. NE LAVEZ PAS les pièces des brûleurs au lave-vaisselle.

Entretien et nettoyage



Nettoyage de la surface de cuisson, des têtes, des couvercles & des grilles des brûleurs

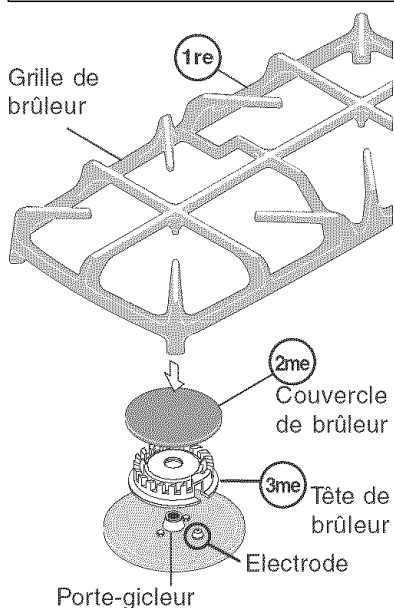
La table de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Les brûleurs à gaz étant scellés, les nettoyages sont faciles si vous essuyez les renversements immédiatement.

Les grilles, les couvercles et les bases des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les orifices doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Voyez ci-dessous.

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 doit être faites par un Centre de Service autorisé.



Pour enlever et replacer les couvercles de brûleur et les têtes de brûleur- Enlevez dans l'ordre suivant : (1) grilles des brûleurs de surface, (2) couvercles de brûleur et (3) têtes de brûleur. Effectuez la procédure ci-dessus en ordre inverse pour remettre les têtes, les couvercles et les grilles de brûleur.

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 du couvercle et de la tête de brûleur (tous les modèles)- Utilisez un tampon à récurer rempli de savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles et les têtes de brûleur de surface. Les orifices (ou fentes) autour de la tête des brûleurs doivent être nettoyés de façon régulière. Si des résidus ne peuvent être enlevés de ces orifices, servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. 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-GICLÉUR.** Ayez **TOUJOURS** le couvercle et la tête de brûleur en place lorsque le brûleur est utilisé.

Figure 1

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.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique (modèles avec surface en vitrocéramique seulement)- Référez-vous à la section "Nettoyage et maintenance de votre surface en vitrocéramique".



Entretien et nettoyage

Modèles avec dessus en vitrocéramique (certains modèles)

Nettoyage et Maintenance de votre surface de cuisson en vitrocéramique

Un nettoyage consistant et approprié est essentiel à la maintenance de 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 ait 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 ustensiles. **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 des commandes sont à la position Arrêt et que la surface de cuisson est froide.

AVERTISSEMENT N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson en 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 en 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 à l'extérieur de la surface chaude.

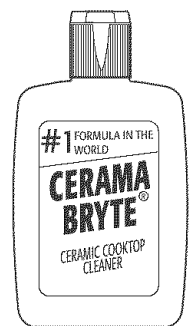
ATTENTION N'utilisez pas des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

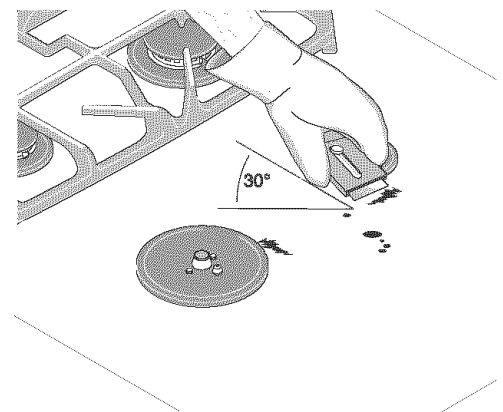
Ce type de saleté doit être immédiatement enlevé puisque ces produits peuvent cuire ou fondre sur la surface de cuisson. Des dommages permanents (comme des trous sur la surface de cuisson) peuvent survenir si ces saletés ne sont pas immédiatement enlevées. Éteignez tous les éléments et retirez **immédiatement** les casseroles. Protégez votre main avec une moufle et grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant la saleté de la surface chaude. Laissez la surface refroidir et procédez de la même façon que décrite plus haut.

Précautions 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.



CERAMA BRYTE®
(Nettoyant en crème pour les surfaces en vitrocéramique)



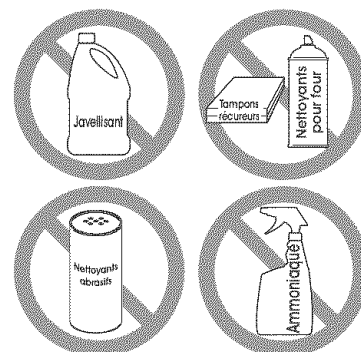
Entretien et nettoyage



Modèles avec dessus en vitrocéramique (certains modèles, suite)

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson en 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.



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 de faire appel au service après-vente

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.	(1) 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. (2) La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la. (3) Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique ou d'une aiguille. (4) Le cordon d'alimentation est débranché (modèles avec allumeur électrique). Assurez-vous que le cordon est bien fiché dans la prise de courant. (5) Panne de courant (modèles à allumage électrique seulement). Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voyez la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs	(1) Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille. (2) 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 (voyez la section nettoyage général).
La flamme est orange.	(1) Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue. (2) Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.
Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface de cuisson.	(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 visible à l'usage. (2) Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la surface en vitrocéramique" dans ce guide.
Marques métalliques.	(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.	(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 "Nettoyage de la surface en vitrocéramique" dans ce guide.
Zone de décoloration.	(1) Dépôts minéraux provenant de l'eau et de la nourriture. Enlevez-les en utilisant un nettoyant en crème pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez seulement des ustensiles à fond propre et sec.



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 :
GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT.*
GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE (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.
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

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.