

# FRIGIDAIRE

All about the

# Use & Care

of your Cooktop



## TABLE OF CONTENTS

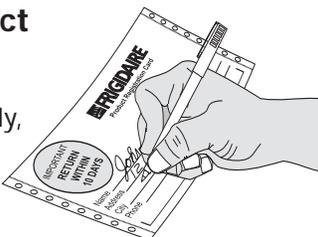
Welcome & Congratulations .....	2	Care & Cleaning (Cleaning Chart) .....	8
Important Safety Instructions.....	3	Care & Cleaning .....	8
Before Setting Surface Controls .....	6	Before You Call .....	9
Setting Surface Controls .....	7	Major Appliance Warranty .....	10

# WELCOME & CONGRATULATIONS

## Product Registration

### Register Your Product

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



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.

## Serial Plate Location



Cooktop Serial Plate Location

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

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

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

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

## NOTE

Please attach sales receipt here for future reference.



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance.  
Save these instructions for future reference.

## 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.

## DEFINITIONS

 This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential personal injury hazards. Obey all safety messages that follow this symbol to avoid possible injury or death.

## 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.

## IMPORTANT

IMPORTANT indicates installation, operation or maintenance information which is important but not hazard-related.

- 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.**

## 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.

- **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.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **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

**NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.**

- **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.**

- **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.

### 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.**

- **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.

### 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.

# 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.

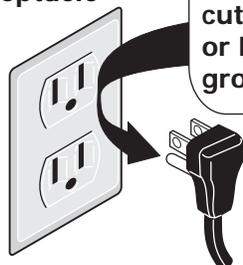
**DO NOT** operate the cooktop using a 2-prong adapter or an extension cord. If a 2-prong wall receptacle is the only available outlet, it is the personal responsibility of the consumer to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall receptacle installed by a qualified electrician.

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



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.

## ASSEMBLY OF THE SURFACE BURNER CAPS AND BURNER GRATES

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

- 1 Remove all packing material from cooktop area.
- 2 Discard all packing material (if applicable).
- 3 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.

## BEFORE SETTING SURFACE CONTROLS

### LOCATIONS OF THE GAS SURFACE BURNERS

- ① The SIMMER burner is best used for simmering delicate sauces, etc.
- ② The STANDARD sized burners are used for most surface cooking needs.
- ③ The POWER burner is best used for bringing large quantities of liquid rapidly up to temperature or when preparing larger quantities of food.

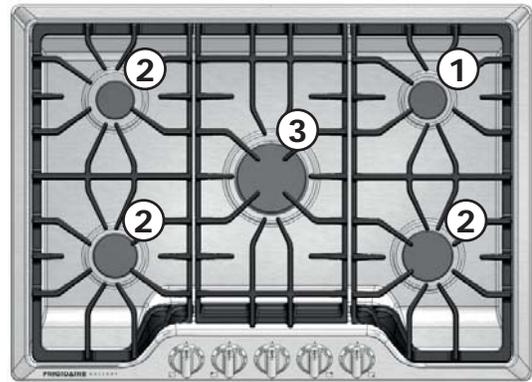


Figure 3 - Model FGGC3047

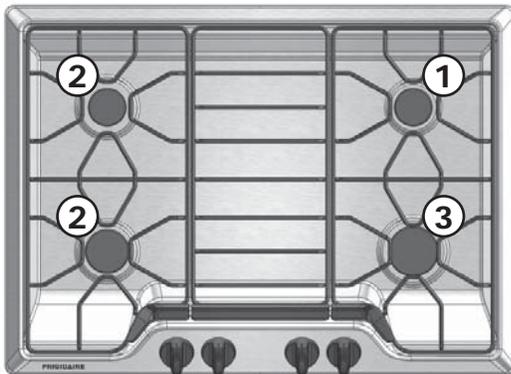


Figure 1 - Model FFGC3010



Figure 4 - Model FFGC3610

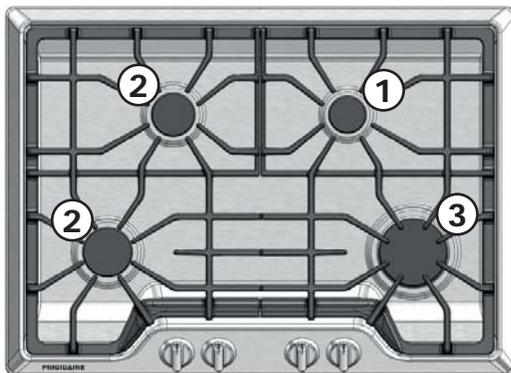


Figure 2 - Model FGGC3045

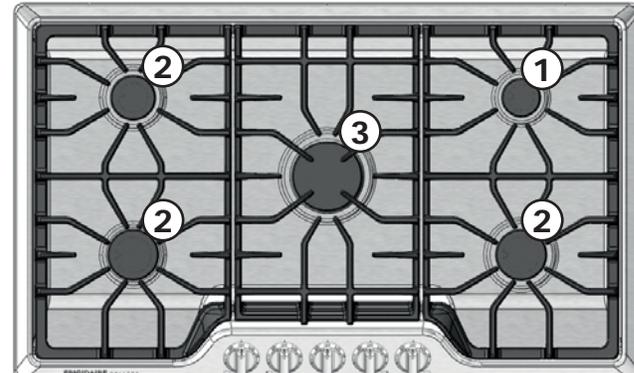


Figure 5 - Model FGGC3645

## 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. Pot holders, 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.

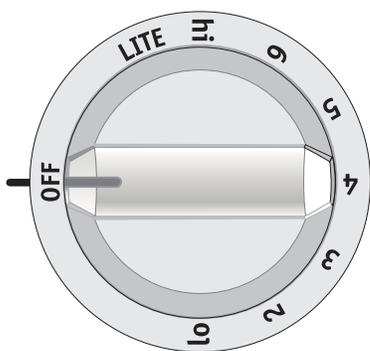


Figure 1

#### IMPORTANT

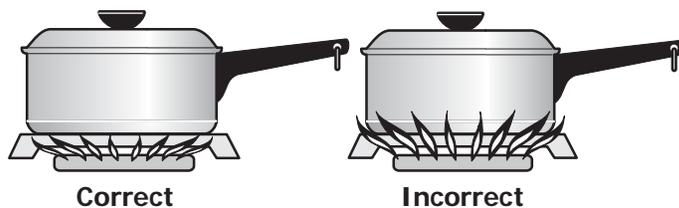
In the event of an electrical power outage, the surface burners can be lit manually. To light a surface burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the surface control knob to LITE. After burner lights turn the knob to desired setting. Use caution when lighting surface burners manually.

### 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.

**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 under cooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown nor cook properly.

*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.



#### IMPORTANT

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.

#### NOTE

**\*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-lit 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
<b>Aluminum (Trim Pieces) &amp; Vinyl</b>	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth.
<b>Glass, Painted and Plastic Control Knobs, Body Pieces, and Decorative Trim</b>	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. <b>DO NOT</b> 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.
<b>Control Panel</b> 	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.
<b>Stainless Steel, Chrome Decorative Trim (some models)</b>	Clean <b>stainless steel</b> with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. <b>Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorine.</b> 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.
<b>Porcelain Enamel</b> 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. <b>DO NOT</b> use spray oven cleaners on the cooktop.

## CARE & CLEANING

### CLEANING THE COOKTOP, BURNER 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:

#### IMPORTANT

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

#### CAUTION

Pay attention to not damage electrodes. Damaged electrodes 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.

## CARE & CLEANING

**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-** Use a soap-filled scouring pad or a mild abrasive cleanser to clean the surface Burner Caps. The ports (or slots) around the Burner Heads must be routinely checked. If residue remains in these ports (or slots), 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 in place whenever the gas Burners are in use or not.

**To Clean the Burner Grates-** 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-** 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.

### 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)

### IMPORTANT

**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
<b>Surface burners do not light.</b>	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.
	Be sure gas supply valve is open.
	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, use a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	Power cord is disconnected from outlet (electric ignition models). Be sure cord is plugged securely into outlet.
	Electrical power outage (electric ignition models). Burners can be lit manually. See Setting Surface Controls in this Owner's Guide.
<b>Surface burner flame burns half way around.</b>	Burner ports or slots are clogged. With the burner off, clean ports with a small-gauge wire or needle to clean ports or slots.
	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.
<b>Surface burner flame is orange.</b>	Dust particles in main line. Allow the burner to operate a few minutes until flame turns blue.
	In coastal areas, a slightly orange flame is unavoidable due to salt air.

## MAJOR APPLIANCE WARRANTY

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

### **Exclusions This warranty does not cover the following:**

- 1 Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
- 2 Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
- 3 Rust on the interior or exterior of the unit.
- 4 Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
- 5 Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
- 6 Products used in a commercial setting.
- 7 Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
- 8 Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
- 9 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 is shipped from the factory.
- 10 Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumable, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
- 11 Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
- 12 Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
- 13 Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

### **DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES**

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair or replacement as provided herein. Claims based on implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law, but not less than one year. Electrolux shall not be liable for consequential or incidental damages such as property damage and incidental expenses resulting from any breach of this written limited warranty or any implied warranty. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on the duration of implied warranties, so these limitations or exclusions may not apply to you. This written warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state.

### **If You Need Service**

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA and Canada. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

**USA**  
**1.800.944.9044**  
**Electrolux Major Appliances**  
**North America**  
**P.O. Box 212378**  
**Augusta, GA 30907**



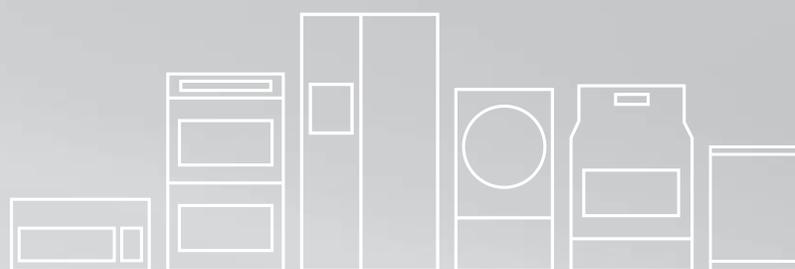
**Canada**  
**1.800.265.8352**  
**Electrolux Canada Corp.**  
**5855 Terry Fox Way**  
**Mississauga, Ontario, Canada**  
**L5V 3E4**

# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre table de cuisson



## TABLE DES MATIÈRES

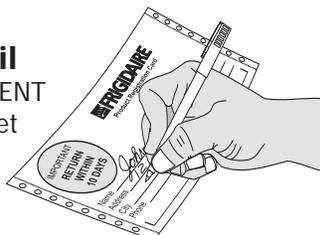
Bienvenue & félicitations.....	2	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	8
Mesures de sécurité importantes .....	3	Entretien & nettoyage.....	8
Avant de régler les commandes des brûleurs de surface.....	6	Avant d'appeler le service .....	9
Réglage des commandes des brûleurs de surface ....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



## 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: \_\_\_\_\_

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 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 assurer 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.

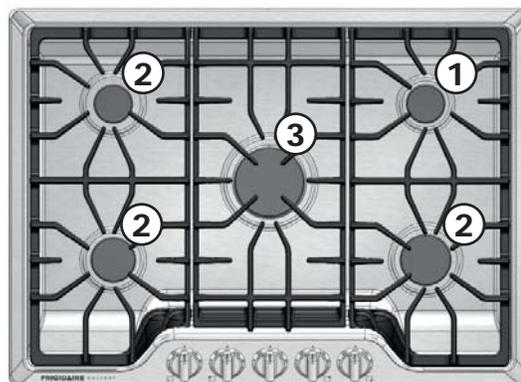


Figure 3 - Modèle FGGC3047

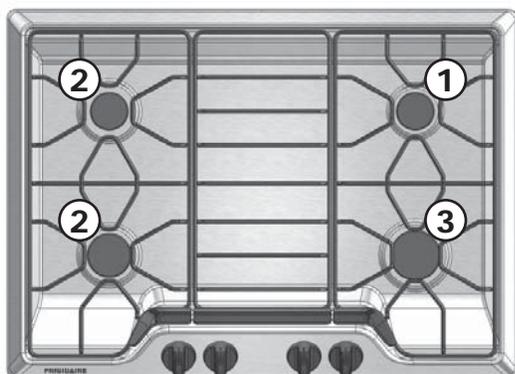


Figure 1 - Modèle FFGC3010



Figure 4 - Modèle FFGC3610

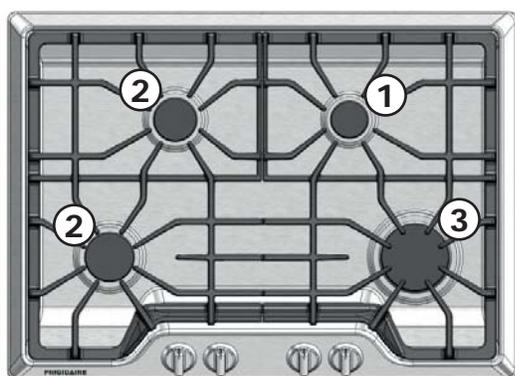


Figure 2 - Modèle FGGC3045

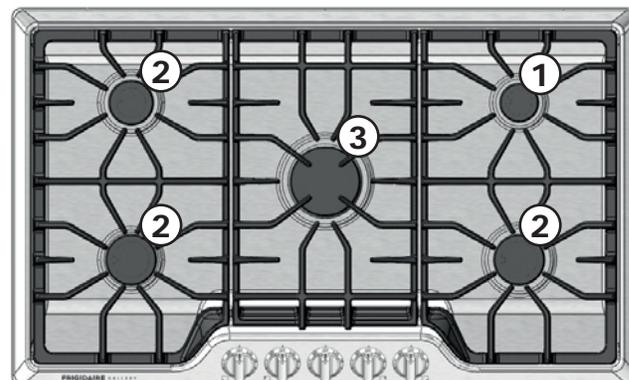


Figure 5 - Modèle FGGC3645

# 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. Mouffes 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.

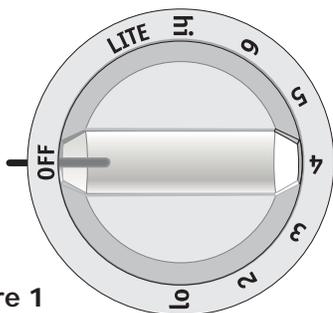


Figure 1

### IMPORTANT

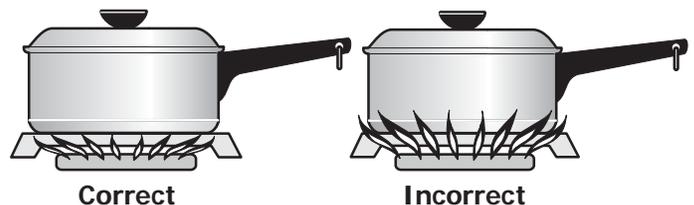
En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main. Pour ce faire, approchez une allumette de la tête du brûleur puis tournez lentement la commande sur "LITE" (ALLUMAGE). Ensuite, tournez le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement 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 brunit 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
<b>Aluminium (pièces de garniture) &amp; Vinyle</b>	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
<b>Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique, boutons de commande et pièces décoratives</b>	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. <b>NE giclez PAS</b> 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 la fini.
<b>Panneau de commande</b> 	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.
<b>Acier inoxydable, chrome, moulures décoratives (certains modèles)</b>	Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec un linge et de l'eau propre. <b>N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures.</b> 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.
<b>Finis porcelaine</b> , 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. <b>NE PAS</b> 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
<b>Les brûleurs de surface ne s'allument pas.</b>	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.
<b>La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.</b>	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.
<b>La flamme est orange.</b>	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 modifiées 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