



Manuel d'utilisation et d'entretien

Table de cuisson à gaz



 **Electrolux**

2 Informations générales

CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque _____

Date d'achat _____

No de modèle _____

No de série _____

NOTE

Pour connaître les numéros de modèle et de série référez-vous à la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais au États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electrolux.com**

TABLE DES MATIÈRES

Informations générales	2	Nettoyage et entretien général	12-14
Conservez ces renseignements pour plus tard ..	2	Tableau de nettoyage et d'entretien	12
Questions?	2	Nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes de brûleurs,	13
Sécurité	4-6	Entretien et nettoyage de la surface de cuisson	14
Importantes mesures de sécurité	4	Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable	14
Préparation	7	Solutions aux problèmes communs	15
Instructions de mise à la terre	7	Les brûleurs de surface ne s'allument pas	15
Conversion au propane	7	La flamme n'est pas complète autour des brûleurs	15
Cuisson sur les foyers	8-11	La flamme est orange	15
Dimension de la flamme	8	Information sur la garantie	20
Bon réglage des brûleurs	8		
Emplacement des brûleurs	9		
Mise en place des têtes et des couvercles de brûleurs	9		
Mise en place des grilles de brûleurs	10		
Ustensiles pour la cuisson sur les brûleurs	10		
Réglage des brûleurs de surface	11		

NOTE

Conservez ces informations pour référence future.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

S'il vous plaît, lisez toutes ces importantes mesures de sécurité avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson Electrolux.

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

Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base dont les suivantes :

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. N'enlevez pas la plaque signalétique portant les numéros de modèle et de série collée sous la table de cuisson.
- **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 comment 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, protège-fils, ou toute autre pièce.**

AVERTISSEMENT

- **Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur l'appareil. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.**
 - **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.
- **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. Ne posez pas de produits explosifs comme des bombes aérosol sur la table de cuisson ou à proximité de celle-ci. 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. Les enfants grim pant sur l'appareil afin d'atteindre des articles peuvent se blesser sérieusement.

- **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 brûleurs sont de couleur foncée. 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 de 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 d'ustensile 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 deviennent 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 causer des blessures.**

6 Sécurité

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un plat de nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile. Tournez toujours le bouton à la position "LITE" (ALLUMAGE) pour allumer les brûleurs de surface. Vérifiez que le brûleur est allumé, puis réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord 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, car 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.

AVERTISSEMENT

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 seront 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 des matériaux inflammables 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 le papier d'aluminium seulement pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs 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 leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles de brûleur décoratifs.** Si un brûleur est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous serez incapable de voir que le brûleur est allumé et 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.

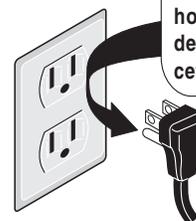
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

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

NE PAS faire fonctionner la table de cuisson avec un adaptateur à deux broches ou avec un cordon prolongateur. Si une prise murale pour fiches à deux broches est la seule disponible, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une autre prise murale pour fiches à trois broches correctement mise à la terre.

Référez-vous aux **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** pour l'installation complète de votre table de cuisson et pour sa mise à la terre.

Prise murale
mise à la terre



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

Cordon d'alimentation
muni d'une fiche à
trois bornes avec
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 PAS** couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette fiche.

Évitez tout risque de feu ou 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'est pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

CONVERSION AU GAZ PROPANE

Cet appareil peut fonctionner au gaz naturel ou au 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, utilisez les orifices fournis dans l'enveloppe portant l'inscription "POUR CONVERSION AU GAZ PROPANE" qui se trouve dans l'enveloppe des documents. Suivez les instructions d'installation se trouvant dans l'enveloppe.

La conversion doit être réalisée par un technicien qualifié conformément aux instructions du fabricant et à 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.

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé ou un distributeur autorisé conformément aux instructions du fabricant et à 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.

8 Cuisson sur les foyers

DIMENSION DE LA FLAMME

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé et tournez sur un réglage plus bas 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, utilisez un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse n'est pas assez chaude, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture brunit 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.



*Dimension de la flamme

Flamme haute (HI)

Flamme moyenne (MED)

Flamme basse (LO)

Type de cuisson

Pour commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; griller dans la poêle.

Pour maintenir une ébullition lente; épaissir des sauces, cuire à la vapeur.

Pour mijoter, pocher, continuer la cuisson.

***Ces 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.**

Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute perd la chaleur, l'énergie et augmente les risques de brûlures.

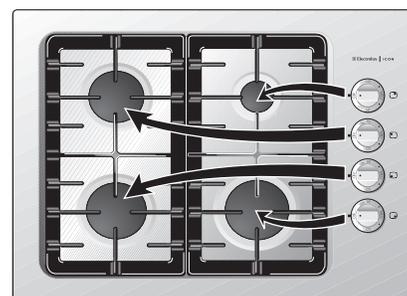
BON RÉGLAGE DES BRÛLEURS

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 de la flamme doit être uniforme, aux contours précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune-orange. Pour nettoyer le brûleur, voyez les instructions dans la section **Nettoyage général**.

EMPLACEMENT DES BRÛLEURS

La table de cuisson de 30" possède des brûleurs de différentes puissances. Ils sont disposés sur la surface de cuisson comme suit:

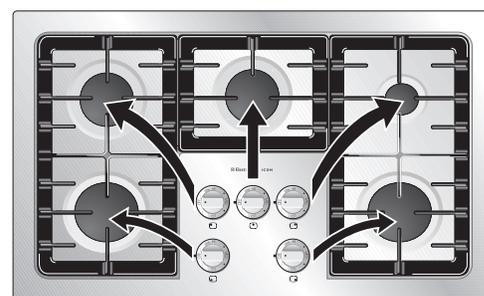
- un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'arrière du côté droit;
- un brûleur de **9 500 BTU** (gaz naturel) est situé à l'arrière du côté gauche;
- un brûleur de **16 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté gauche;
- et un brûleur de **17 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté droit.



Modèle 30"

La table de cuisson de 36" possède des brûleurs de différentes puissances. Ils sont disposés sur la surface de cuisson comme suit:

- un brûleur de **5 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'arrière du côté droit;
- deux brûleurs de **9 500 BTU** (gaz naturel) sont situés à l'arrière du côté gauche et à l'arrière au centre;
- un brûleur de **16 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté gauche;
- et un brûleur de **17 000 BTU** (gaz naturel) est situé à l'avant du côté droit.



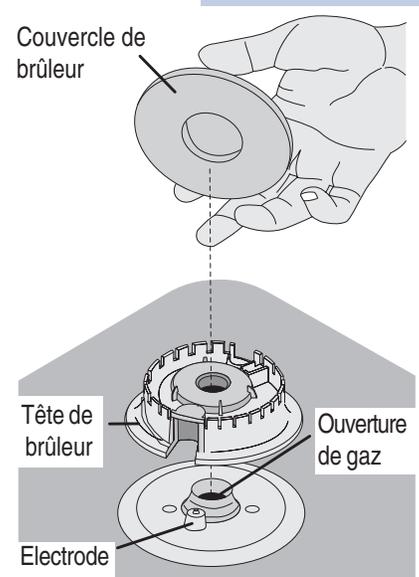
Modèle 36"

MISE EN PLACE DES TÊTES ET DES COUVERCLES DE BRÛLEURS

Placez les têtes des brûleurs sur les ouvertures de gaz en respectant les dimensions. **Assurez-vous de ne pas endommager les électrodes** en plaçant les têtes des brûleurs sur les ouvertures de gaz. Assurez-vous que les électrodes sont insérées correctement dans l'espace prévu à cette fin sous les têtes des brûleurs.

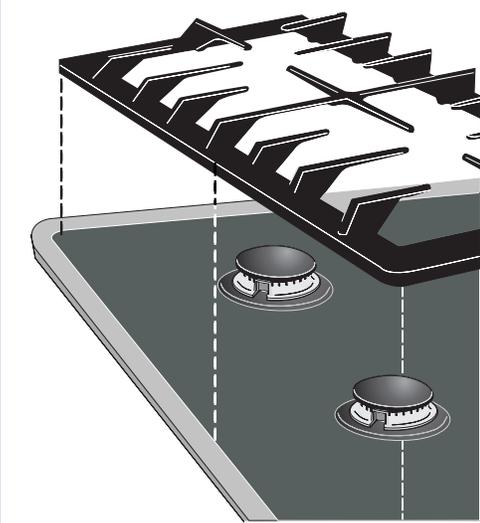
Placez les couvercles des brûleurs sur les têtes des brûleurs en agençant la dimension des couvercles avec celle des têtes. Chaque couvercle possède un anneau intérieur de localisation facilitant le positionnement du couvercle. Assurez-vous que toutes les têtes ainsi que les couvercles sont correctement installés sur la surface de cuisson **AVANT** d'utiliser cette dernière.

Assurez-vous que chaque couvercle est bien aligné et de niveau. Allumez le brûleur pour vous assurer qu'il fonctionne. Si tel n'est pas le cas, communiquez avec votre centre de service agréé. N'essayez pas de réparer votre brûleur scellé vous-même.



10 Cuisson sur les foyers

MISE EN PLACE DES GRILLES DE BRÛLEURS



Placez les grilles sur la surface de cuisson. Assurez-vous que les grilles sont bien positionnées.

ATTENTION: Ne glissez pas les grilles sur la surface de cuisson en acier inoxydable, ceci pourrait l'endommager.

USTENSILES POUR LA CUISSON SUR LES BRÛLEURS



Le fond des ustensiles doit être plat. S'assurer que le fond est plat en faisant tourner une règle sur celui-ci. Il ne devrait pas y avoir d'écart entre l'ustensile et la règle.

* Les ustensiles de forme particulière comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs peuvent être utilisés, mais elles doivent respecter les normes décrites ici.

CORRECT



- **Fond plat** et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée ne doit pas faire basculer l'ustensile. L'ustensile est bien équilibré.
- La taille de l'ustensile correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille du brûleur.
- Fait de matériaux qui présentent une bonne conductivité.
- Facile à nettoyer.

INCORRECT

- Fond de l'ustensile courbé ou tordu.



- L'ustensile dépasse de plus de 2.5 cm (1 po) le contour du brûleur.



- La poignée est lourde et fait basculer l'ustensile.



- La flamme dépasse le contour de l'ustensile.



Note: Utiliser les ustensiles en fonction de leur usage recommandé. Suivre les directives du fabricant. Certains ustensiles ne sont pas conçus pour être utilisés dans un four ou sur une surface de cuisson.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE SURFACE

Les brûleurs typiques ci-dessous sont installés sur votre table de cuisson.

Petit brûleur - Surtout utilisé pour faire mijoter des sauces délicates, etc.

Brûleur normal - Utilisé le plus couramment.

Gros brûleur - Surtout utilisé pour amener de grands volumes de liquide à la température désirée et faire mijoter des grandes quantités de nourriture.

Utilisez toujours un ustensile approprié pour la quantité et le type de nourriture que vous apprêtez; choisissez aussi la flamme et le brûleur appropriés pour la dimension de l'ustensile que vous utilisez. Assurez-vous que la flamme ne dépasse pas le bord extérieur de l'ustensile.

Votre table de cuisson est également munie de commandes rotatives de 270°. Ces commandes permettent d'obtenir un réglage plus précis de la flamme. Un allumeur électrique allume automatiquement le brûleur lorsque sa commande est tournée à la position "LITE" (ALLUMAGE).

ATTENTION

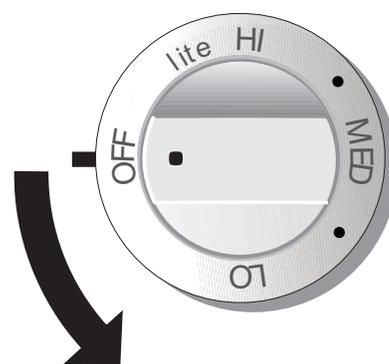
Ne placez pas de salière ni de poivrière en plastique, de porte-cuillères ou d'emballage plastique sur le dessus de la table de cuisson lorsqu'elle fonctionne. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Les gants isolants, chiffons ou cuillères en bois peuvent aussi prendre feu s'ils sont placés trop près d'une flamme.

Pour régler un brûleur de surface:

1. Placez l'ustensile sur le brûleur.
2. **Appuyez** sur le bouton de commande **et tournez-le** à la position "LITE" (ALLUMAGE). **Note:** Tous les allumeurs électriques émettront un déclic en même temps. Cependant, seul le brûleur correspondant au bouton de commande que vous tournez s'allumera.
3. Vérifiez si le brûleur est bien allumé.
4. Lorsque le brûleur est allumé, **tournez** le bouton jusqu'à l'obtention de la dimension de la flamme voulue. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les guides et réglez la flamme au besoin. Ne laissez pas le bouton à la position "LITE" (ALLUMAGE) lorsque vous faites la cuisson sinon l'allumeur électrique continuera d'émettre des déclics et son électrode risque d'être endommagée.

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés à la main.

Pour ce faire, approchez une allumette allumée de la tête du brûleur et tournez lentement la commande vers la position "LITE" (ALLUMAGE). Tournez ensuite le bouton à la dimension de la flamme voulue. Soyez prudent lorsque vous allumez manuellement les brûleurs.



12 Nettoyage et entretien général

TABLEAU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Surfaces	Méthode de nettoyage
Pièces peintes et en plastique, boutons de commande	<p><i>Pour le nettoyage général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Pour la saleté plus tenace et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide sur la tache, laissez pénétrer de 30 à 60 minutes, rincez avec un chiffon humide et faites sécher. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs sur aucune de ces parties; ils peuvent les égratigner.</i></p>
Émail vitrifié Grilles des brûleurs, couvercles de brûleurs	<p>Nettoyez les grilles des brûleurs dans le lave-vaisselle et asséchez-les dès que vous les sortez. Un récurage léger avec un tampon à récurer savonneux enlèvera la plupart des taches. Rincez avec une solution d'eau propre et d'ammoniaque (1:1). Au besoin, recouvrez les taches rebelles d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez à l'eau propre avec un chiffon humide et récurer par la suite avec un tampon et un peu de savon. Rincez et asséchez avec un chiffon propre. Enlevez tout résidu de nettoyeurs car la porcelaine peut être endommagée lors d'un chauffage ultérieur. N'utilisez pas de nettoyeurs à four en vaporisateur sur l'appareil.</p>
Brûleurs Têtes des brûleurs	<p>Les orifices des brûleurs doivent être toujours propres pour assurer un bon allumage et une flamme régulière. Nettoyez les orifices des brûleurs régulièrement avec un petit fil ou une aiguille, surtout après un déversement qui risque de les obstruer. Pour enlever, nettoyer et remonter les brûleurs scellés, suivez les instructions de la section "Nettoyage Général" sous la rubrique "Nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes des brûleurs". Pour nettoyer les taches tenaces, frottez-les avec une eau savonneuse ou un nettoyeur abrasif doux à l'aide d'un linge humide. Séchez les brûleurs dans un four chaud pendant 30 minutes et remplacez-les en vous assurant qu'ils sont bien en place et de niveau. Ne lavez pas les pièces des brûleurs au lave-vaisselle.</p>
Acier inoxydable	<p>Nettoyez l'acier inoxydable avec un linge et de l'eau chaude savonneuse. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures. N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres, lors de chauffage subséquent, et elles ne pourraient pas être enlevées.</p>

NETTOYAGE DES GRILLES, DES COUVERCLES ET DES TÊTES DES BRÛLEURS

Les grilles, les couvercles et les têtes des brûleurs doivent être nettoyés régulièrement. Les gicleurs ou orifices doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et assurer une flamme régulière; voir ci-dessous.

Pour enlever et replacer les grilles, les couvercles et les têtes des brûleurs - Enlevez les pièces dans l'ordre suivant: (1) la grille, (2) le couvercle, (3) la tête (voir figure 1).

Procédez de la façon inverse pour replacer la tête, le couvercle et la grille. **Ne manipulez pas les pièces du brûleur tant et aussi longtemps qu'elles ne sont pas complètement froides. Ne faites pas fonctionner les brûleurs si les têtes, les couvercles et les grilles ne sont pas correctement en place.**

Nettoyage des têtes, des couvercles et des grilles des brûleurs- Utilisez un tampon à récurer et du savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles et les têtes des brûleurs. Les grilles peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude savonneuse. Les orifices (ou fentes) autour de la tête du brûleur doivent être nettoyés régulièrement. À l'aide d'un fil fin en métal ou d'une aiguille, enlevez les saletés tenaces des orifices en faisant attention de ne pas endommager l'électrode. Pour assurer une bonne circulation du gaz et un bon allumage du brûleur —**NE LAISSEZ AUCUN RENVERSEMENT, NOURRITURE, PRODUIT DE NETTOYAGE OU AUTRE PRODUIT PÉNÉTRER DANS LES OUVERTURES DU GAZ. ASSUREZ-VOUS** que les têtes, les couvercles et les grilles des brûleurs sont toujours en place lorsque les brûleurs fonctionnent.

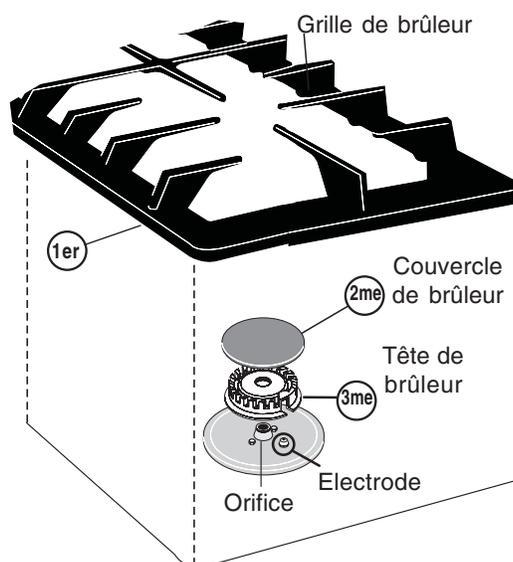
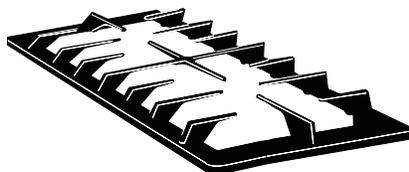
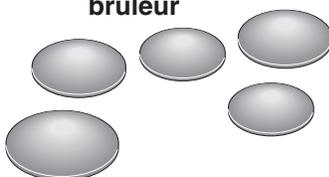


Figure 1

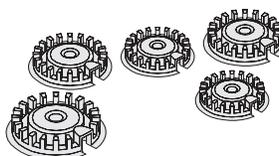
Grille de brûleurs



Couvercles de brûleur



Têtes de brûleur



CETTE TABLE DE CUISSON N'EST PAS AMOVIBLE. N'essayez pas de la lever ou de l'enlever.

ATTENTION

- Faites attention de ne pas endommager l'électrode lorsque vous remplacez la tête du brûleur. Une électrode endommagée peut occasionner des délais d'allumage ou même empêcher l'allumage.
- Pour que toutes les additions, modifications ou conversions apportées à cet appareil soit conformes, elles doivent être effectuées par un centre de service agréé, un distributeur autorisé ou une agence autorisée.

14 Nettoyage et entretien général

NETTOYAGE DE LA SURFACE DE CUISSON EN PORCELAINÉ ÉMAILLÉE

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

NE PAS utiliser de **nettoyants commerciaux** pour les fours sur la surface de cuisson.

Un nettoyage correct et consistant est essentiel au maintien de votre surface de cuisson en émail vitrifié. Si les renversements d'aliments et les éclaboussures de graisses ne sont pas enlevés, ils brûleront sur la surface de cuisson et causeront une décoloration permanente.

Nettoyage quotidien

Pour la saleté normale:

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

Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE

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

IMPORTANT

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 de votre appareil.

LES BRÛLEURS DE SURFACE NE S'ALLUMENT PAS

- La commande n'est pas complètement sur "LITE" (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur "LITE" jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis tournez la commande à la dimension de la flamme voulue.
- La soupape d'arrivée de gaz est fermée. Ouvrez-la
- Les orifices des brûleurs sont obstrués. Nettoyez les brûleurs. Voir **nettoyage des grilles, des couvercles et des têtes des brûleurs** dans la section nettoyage et entretien général. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices 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.
- Panne de courant. Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voir la section Commandes des brûleurs de surface dans ce guide.

LA FLAMME N'EST PAS COMPLÈTE AUTOUR DES BRÛLEURS

- 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.
- 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 (Voir la section Entretien et nettoyage général).

LA FLAMME EST ORANGE

- 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.

16 Information sur la garantie

GARANTIE Votre table de cuisson est protégée par cette garantie

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.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE 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 2^{ÈME} À LA 5^{ÈME} ANNÉE (Table vitrocéramique, joints & 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'oeuvre pour le service et l'installation) les éléments chauffants défectueux et défraiera tous les coûts (excluant les frais de main d'oeuvre 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. (non causé par des abus) .	:Les coûts de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations. Le coût de la main-d'oeuvre, 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.

***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.