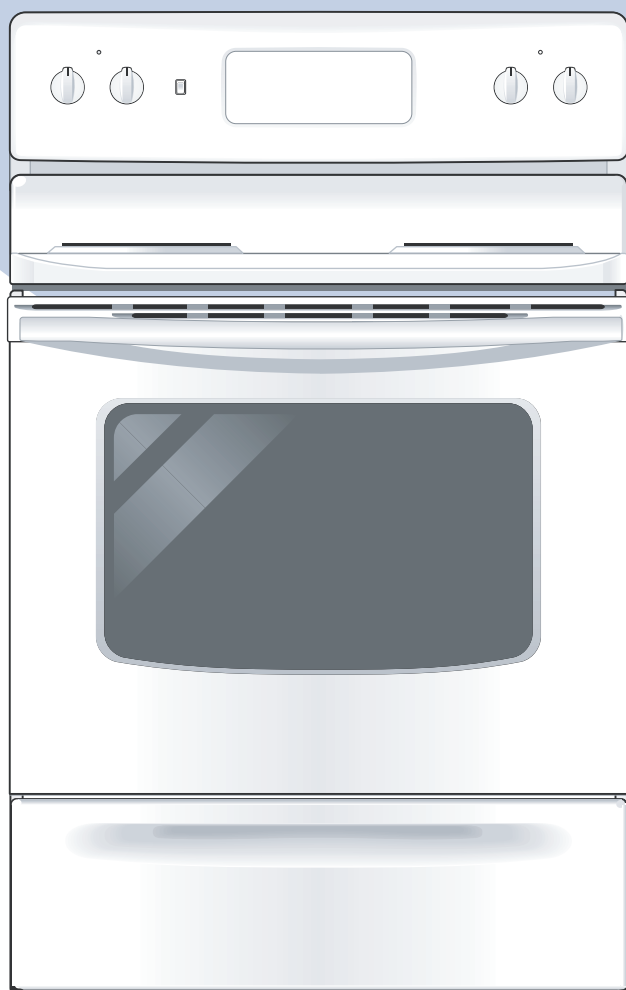


Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière électrique

Régulateur ES300, four autonettoyant
et système de cuisson rapide Speed Bake^{MC}
avec table de cuisson à spirales



Pour toute question ou pour communiquer
avec le service après-vente, composez le :

1 800 944-9044 (États-Unis)

1 800 668-4606 (Canada)

Consultez le site Web de Frigidaire au :
<http://www.frigidaire.com>

Bienvenue 2



Mesures de sécurité
importantes 2-4



Aperçu des caractéristiques 5



Avant l'utilisation du four 6-7



Commandes des éléments
de surface 7-8



Fonctions des commandes
du four 9



Commandes du four 9-12



Autonettoyage 12-14



Entretien et nettoyage 14-16



Ajustement de la température
du four 17



Avant de faire appel au service
après-vente
Solutions aux problèmes courants 18



Garantie Dernière page



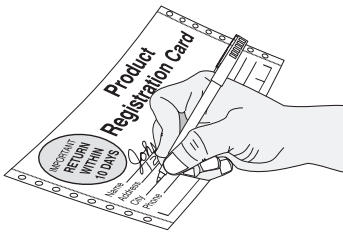


Bienvenue et félicitations



Emplacement de la plaque signalétique;

Ouvrez le tiroir de rangement (certains modèles) ou enlevez le panneau inférieur externe (certains modèles).



Félicitations pour l'achat de votre nouvelle cuisinière! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons totalement à vous fournir le meilleur service possible. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous sommes confiants que vous allez être satisfait de votre nouvelle cuisinière et nous vous disons **Merci** d'avoir choisi un de nos produits. Nous espérons que votre choix s'arrêtera sur un nos produits lors de vos prochains achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER

Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation spécifiques à votre modèle. Utilisez votre cuisinière en suivant les instructions contenues dans ce manuel seulement. Ces instructions ne traitent pas de toutes les conditions et situations possibles. Le bon sens et la prudence doivent être utilisés durant l'installation, l'emploi et l'entretien de tout appareil.

Veillez noter ci-dessous le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Ce manuel d'utilisation et d'entretien contient des instructions d'utilisation générales pour votre appareil et de l'information sur les caractéristiques de plusieurs modèles. Votre cuisinière **peut ne pas** posséder toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations sont présentées à titre d'exemple. Les éléments graphiques de votre cuisinière peuvent différer de ceux illustrés.

Enregistrement du produit

Assurez-vous d'enregistrer votre produit. La **CARTE D'ENREGISTREMENT DU PRODUIT** pré-adressée doit être complètement remplie, signée et retournée à Electrolux Home Products.



Mesures de sécurité importantes

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Conservez ces instructions pour vous y reporter ultérieurement.

Le présent manuel contient des symboles et des renseignements importants concernant la sécurité. Portez une attention particulière à ces symboles et respectez toutes les directives données.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des dommages matériels, des blessures graves ou même la mort.

⚠ ATTENTION Ce symbole attire l'attention sur les situations pouvant causer des dommages matériels ou des blessures.

- **Enlevez tout ruban et matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après avoir déballé l'appareil. Ne laissez jamais d'enfants jouer avec les matériaux d'emballage.
- **Installation adéquate : Assurez-vous que l'appareil est installé et mis à la terre correctement par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du Code national de l'électricité ANSI/NFPA n° 70, ainsi qu'aux codes locaux.** N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation données dans la documentation fournie avec cette cuisinière. Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé.

Sachez, en cas d'urgence, comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit.

- **Entretien par l'utilisateur : Ne réparez pas et ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise donnée dans les manuels.** Toute autre réparation devrait être effectuée par un technicien qualifié seulement. Vous réduirez ainsi les risques de blessures et éviterez d'endommager la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais la cuisinière, que ce soit en enlevant des panneaux, des pieds de mise à niveau, des protège-fils, des supports ou des vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

Mesures de sécurité importantes



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Le renversement de la cuisinière peut causer des blessures.
- Installez le dispositif anti-renversement inclus avec votre cuisinière.
- Reportez-vous aux instructions d'installation.



⚠ AVERTISSEMENT Afin de réduire les risques de renversement, la cuisinière doit être fixée par le support anti-renversement fourni avec la cuisinière. Ce dernier doit être installé correctement. Pour vous assurer que le support est installé correctement, vérifiez que le pied de mise à niveau arrière est inséré et fixé solidement dans le support anti-renversement en enlevant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Dans le cas des modèles comportant un tiroir chauffant, agrippez le bord supérieur arrière de la cuisinière et, avec prudence, tentez de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour installer correctement le support anti-renversement.



⚠ AVERTISSEMENT S'appuyer sur cette cuisinière ou s'asseoir sur ses portes ou tiroirs peut non seulement l'endommager, mais aussi entraîner des blessures graves. Ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire renverser la cuisinière et ainsi entraîner des brûlures graves ou d'autres blessures.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ni le tiroir chauffant (le cas échéant) comme espace de rangement.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas d'objets pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de la cuisinière ou sur son dossier. En voulant atteindre ces objets, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

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

- **Rangement à l'intérieur de l'appareil ou sur l'appareil : Les articles inflammables ne doivent pas être rangés dans le four, dans le tiroir chauffant, près des éléments de surface, ou dans le tiroir de rangement.** Ceci inclut papiers, plastiques, tissus (par ex. livres de cuisine, objets en plastique et chiffons), ainsi que tout liquide inflammable. Ne rangez pas de produits explosifs comme les bombes aérosols sur la cuisinière ou près de celle-ci.
- **Ne laissez pas les enfants seuls : Les enfants ne devraient jamais être laissés seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.

- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments chauffants du four et les éléments de surface peuvent être chauds même si leur couleur est foncée. Les zones situées près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables entrer en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les ouvertures des événements du four et les zones à proximité de ces ouvertures, la porte du four et le hublot.

- **Portez des vêtements appropriés : Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de cet appareil.** Ne laissez pas de matériaux inflammables ni de vêtements entrer 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 encore avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**

- **Lorsque vous chauffez de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles deviennent trop chaudes.

- **N'utilisez que des maniques sèches : Des maniques mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants. Ne vous servez pas d'un chiffon ni d'un linge épais à la place d'une manique.

- **Ne chauffez pas de contenants non ouverts : L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

- **Enlevez la porte du four si vous entreposez ou mettez au rebut la cuisinière.**

IMPORTANT : N'essayez pas de faire fonctionner la cuisinière lors d'une panne de courant. En cas de panne, éteignez toujours la cuisinière. Si la cuisinière n'est pas éteinte et que le courant se rétablit, le four se mettra à fonctionner de nouveau. Une fois le courant rétabli, reprogrammez l'horloge et les fonctions du four.



Mesures de sécurité importantes

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton correspond à quel élément de surface.** Placez un ustensile contenant de la nourriture sur l'élément avant de le mettre en marche et arrêtez l'élément avant d'enlever l'ustensile.
- **Utilisez des ustensiles de bonne dimension :** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes tailles. Choisissez des ustensiles dont le dessous est plat et assez large pour recouvrir l'élément chauffant de surface. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément seront susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Orientez les poignées des ustensiles vers l'intérieur et assurez-vous qu'elles ne surplombent pas les autres éléments de surface :** Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite d'un contact accidentel avec l'ustensile, la poignée de l'ustensile doit être orientée vers l'intérieur et placée de façon à ce qu'elle ne surplombe pas les autres éléments de surface.
- **Ne laissez jamais sans surveillance des éléments de surface dont le réglage est élevé :** Les débordements provoquent de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer, une casserole dont le liquide s'est évaporé peut fondre.
- **N'immergez pas et ne trempez pas les éléments chauffants amovibles :** Les éléments chauffants ne doivent en aucun cas être immergés dans l'eau. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors du fonctionnement normal.
- **Ustensiles émaillés :** En raison des brusques changements de température, seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite, ou autres ustensiles émaillés peuvent être utilisés avec la surface de cuisson sans risquer qu'ils ne se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **Lorsque vous flambez des aliments en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.**

FOURS AUTONETTOYANTS

- **Ne nettoyez au cycle d'autonettoyage que les pièces indiquées dans ce manuel.** Avant de procéder à l'autonettoyage du four, retirez la lèchefrite et tout ustensile ou aliment du four.
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage de four :** Aucun produit de nettoyage du commerce ni aucun revêtement protecteur ne doivent être utilisés dans le four ou sur l'une de ses pièces.
- **Ne nettoyez pas le joint de la porte :** Le joint de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Faites attention à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées lors du cycle d'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez la cuisinière régulièrement pour vous assurer qu'aucune pièce ne comporte de graisse risquant de s'enflammer.** Portez une attention particulière à la zone située sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas de graisse s'y accumuler.
- **Produits de nettoyage et aérosols :** **Suivez toujours les recommandations du fabricant.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer et d'entraîner des dommages et/ou des blessures.
- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation :** **Ne laissez pas de graisse s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.** Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

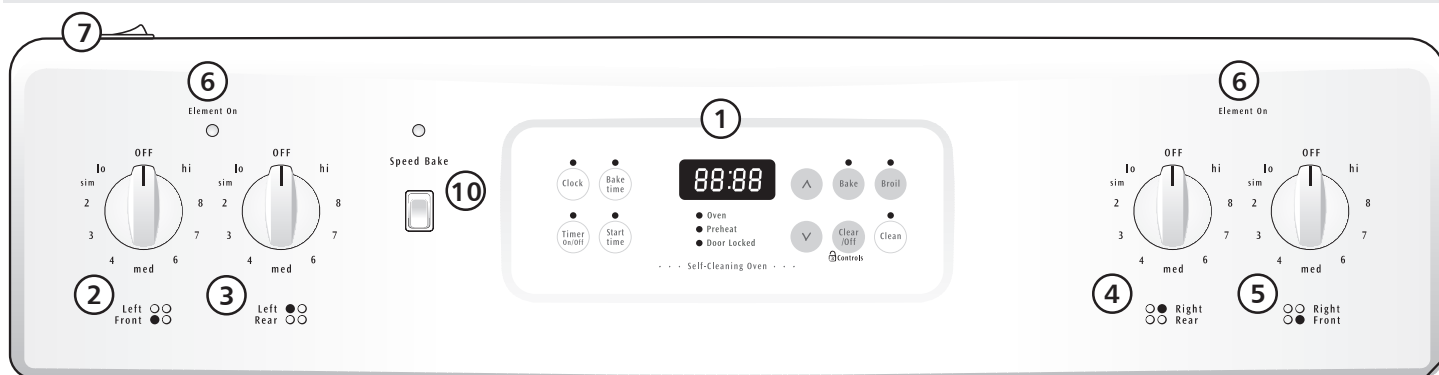
MODÈLES AVEC TABLE DE CUISSON À ÉLÉMENTS TUBULAIRES

- **Assurez-vous que les cuvettes sont en place :** Sans ces cuvettes, vous pourriez endommager le câblage ou les composants situés sous l'élément durant la cuisson.
- **Revêtements protecteurs :** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes. N'utilisez le papier d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Avis important

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

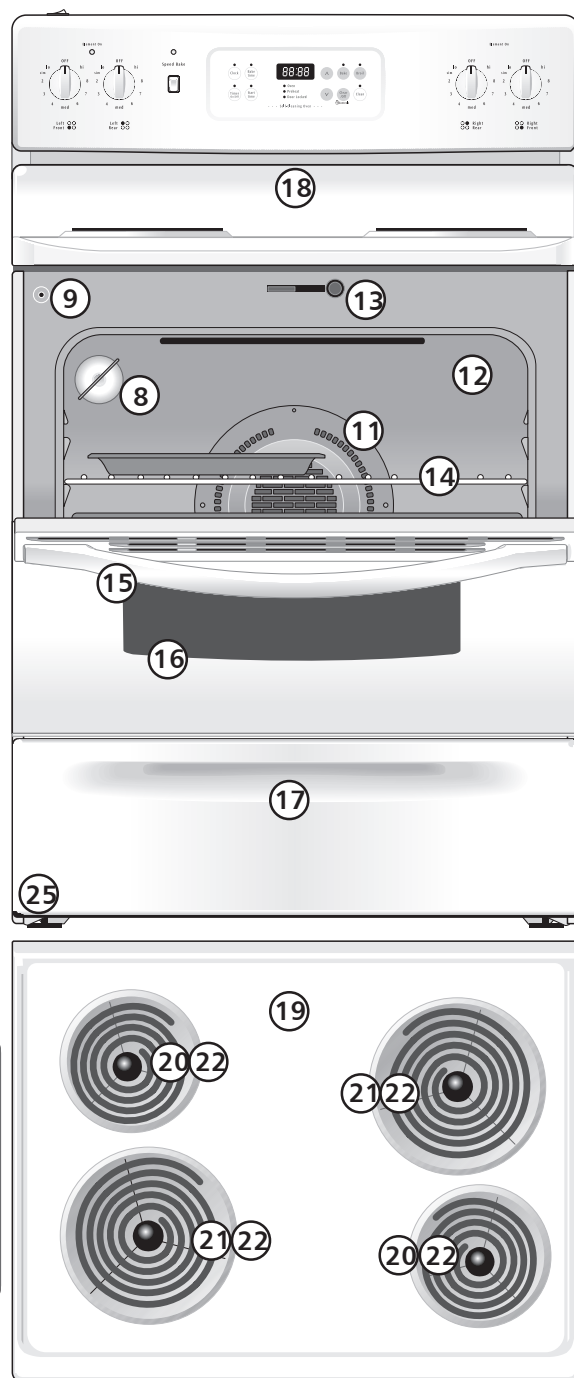
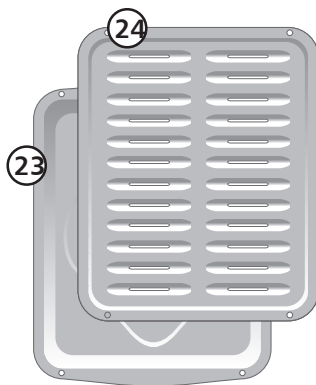
Aperçu des caractéristiques



Votre cuisinière électrique possède les caractéristiques suivantes :

1. Régulateur de four électronique avec minuterie.
2. Commande de l'élément simple avant gauche.
3. Commande de l'élément simple arrière gauche.
4. Commande de l'élément simple arrière droit.
5. Commande de l'élément simple avant droit.
6. Voyant(s) de FONCTIONNEMENT de l'élément.
7. Interrupteur de la lampe de four intérieure (certains modèles).
8. Lampe de four intérieure avec couvercle amovible (certains modèles).
9. Porte de four avec interrupteur de lampe automatique (certains modèles).
10. Interrupteur et voyant du système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} (certains modèles).
11. Ventilateur et couvercle de ventilateur du four pour le système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} (certains modèles).
12. Four autonettoyant.
13. Loquet d'autonettoyage.
14. Grille(s) de four réglable(s).
15. Grande poignée de porte de four monobloc.
16. Porte de four pleine largeur (les styles varient selon le modèle).
17. Tiroir de rangement avec poignée intégrée (certains modèles) ou panneau protecteur (certains modèles).
18. Table de cuisson profilée facile à nettoyer.
19. Table de cuisson à éléments tubulaires.
20. Élément(s) simple(s) de 15,2 cm (6 po).
21. Élément(s) simple(s) de 20,3 cm (8 po).
22. Cuvettes amovibles (certains modèles).
23. Lèchefrite (certains modèles).
24. Grille de la lèchefrite (certains modèles).
25. Pieds de mise à niveau et support anti-renversement (inclus).

REMARQUE : Les caractéristiques de votre cuisinière peuvent varier selon le modèle et la couleur.



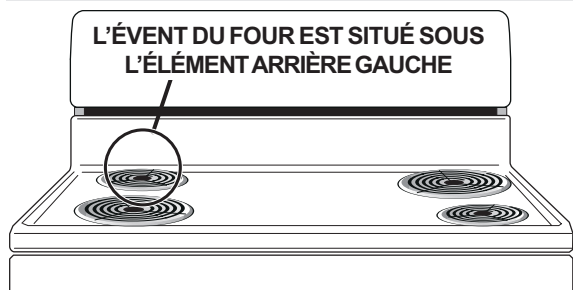


Fig. 1

Emplacement de l'évent du four

L'évent est situé **sous l'élément de surface arrière gauche** (fig. 1). Lorsque le four fonctionne, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation d'air et de bons résultats de cuisson. **N'OBSTRUEZ JAMAIS L'ÉVENT DU FOUR.**

Retrait et remise en place des grilles du four

Pour enlever la grille, tirez vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille. **Pour remettre la grille en place**, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

Disposition des grilles du four et de la grille de rôtissage

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous utilisez le four.

Position recommandée de la grille pour le gril, la cuisson et le rôtissage :

Aliments	Position de la grille
Hamburgers et steaks au gril	Consultez la section « Gril ».
Viande, poulet ou poisson au gril	Consultez la section « Gril ».
Biscuits, gâteaux, tartes, petits pains et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, levure, pain, plats mijotés, petites coupes de viande ou de volaille	1
Dinde, rôti ou jambon (certains modèles)	1 ou grille de rôtissage

Types de grilles de four et de grille de rôtissage

Votre cuisinière peut être munie d'une ou de plusieurs grilles parmi les types de grilles illustrés; **grille de four plate** (fig. 5) et **grille de rôtissage** (fig. 6; certains modèles). Pour maximiser l'espace de cuisson, la grille de rôtissage devrait être placée à la position la plus basse lorsque vous faites rôtir de grandes coupes de viande et de volaille (fig. 2).

Assurez-vous que la grille de rôtissage est de niveau et que l'avant de la grille de four est appuyé sur les bouts avant des glissières situées sur les deux côtés, à l'intérieur du four (fig. 3 et 4).

Cuisson d'un gâteau étagé sur 1 ou 2 grilles

Pour obtenir de meilleurs résultats lorsque vous utilisez deux grilles pour faire la cuisson de gâteaux, placez les ustensiles sur la grille aux positions 1 et 4 (fig. 7). Pour obtenir des résultats supérieurs lorsque vous utilisez une seule grille de four plate, placez l'ustensile sur la grille à la position 3 (fig. 8).

Circulation d'air dans le four

Pour assurer une bonne circulation d'air dans le four et obtenir des résultats de cuisson supérieurs, laissez un espace de 5 à 10 cm (2 à 4 po) autour des ustensiles pour permettre une circulation d'air adéquate et assurez-vous que les ustensiles ne se touchent pas entre eux, qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés, ni le fond du four. L'air chaud doit circuler autour des ustensiles pour qu'une chaleur uniforme se répartisse autour des aliments.

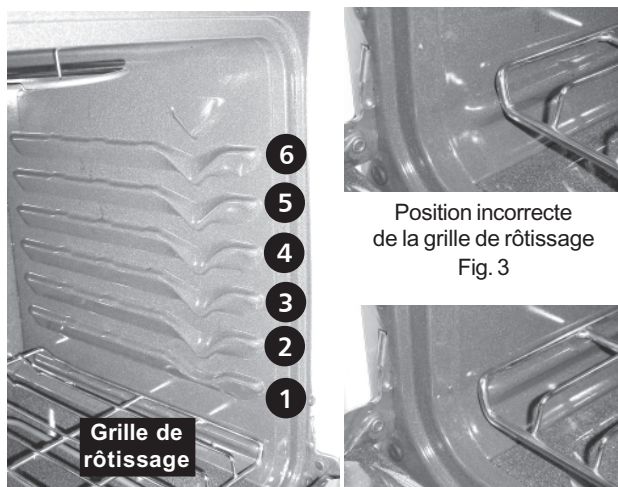
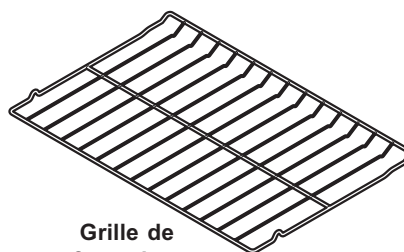


Fig. 2

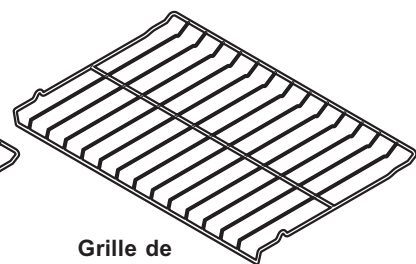
Position incorrecte de la grille de rôtissage
Fig. 3

Position correcte de la grille de rôtissage
Fig. 4



Grille de four plate

Fig. 5



Grille de rôtissage

Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

Avant l'utilisation du four (suite)

Element On



Fig. 1

Voyant de fonctionnement ELEMENT ON

Votre cuisinière est munie d'un voyant de commande de surface qui s'allume lorsque la cuisinière fonctionne : le voyant **ELEMENT ON** (fig. 1).

Le voyant de fonctionnement **ELEMENT ON** est situé sur le tableau de commande et s'allume lorsqu'un élément de surface est en MARCHE. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que TOUTES les commandes de surface sont ÉTEINTES en vérifiant le voyant.

Commandes des éléments de surface



Type de matériau des ustensiles

Le matériau de l'ustensile détermine la rapidité et l'uniformité du transfert de chaleur entre l'élément de surface et le fond de la casserole. Les matériaux offerts les plus populaires sont les suivants :

ALUMINIUM : Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments peuvent le faire noircir (les ustensiles d'aluminium anodisé résistent aux taches et à la corrosion). Si les ustensiles d'aluminium glissent sur la table de cuisson en vitrocéramique, ils peuvent laisser des marques de métal qui ressemblent à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE : Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement. Il peut laisser des marques de métal sur la vitrocéramique (consultez le paragraphe Aluminium ci-dessus).

ACIER INOXYDABLE : Conducteur de chaleur lent qui donne des résultats de cuisson variables. Il est durable, facile à nettoyer et il résiste aux taches.

FONTE : Faible conducteur de chaleur; par contre, très efficace pour retenir la chaleur. Cuit de façon uniforme une fois la température de cuisson atteinte. Non recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique.

ÉMAIL VITRIFIÉ sur MÉTAL : Les caractéristiques de chauffage varient selon le matériau de base. Le revêtement d'émail vitrifié doit être lisse pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

VERRE : Conducteur de chaleur lent. Il n'est pas recommandé pour les tables de cuisson en vitrocéramique car il peut égratigner le verre.

Utilisation des bons ustensiles

La dimension et le type de l'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire à l'obtention de résultats optimaux. Les ustensiles doivent avoir un fond plat qui fait bon contact avec toute la surface de l'élément chauffant (fig. 3). Vérifiez que le fond des ustensiles est bien plat en y faisant tourner une règle (fig. 2).

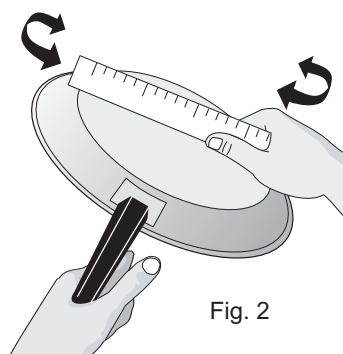
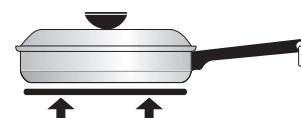


Fig. 2

Assurez-vous de suivre les recommandations relatives à l'utilisation des ustensiles appropriés, tel qu'illustré sur les figures 2 et 3. Pour obtenir plus de renseignements sur les tables de cuisson en vitrocéramique, reportez-vous au paragraphe « *Entretien et nettoyage de la table de cuisson* » de la section « **Entretien et nettoyage** ».

CORRECT



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles bien ajustés.
- Le poids de la poignée ne fait pas basculer l'ustensile.
- Le poids de l'ustensile est bien réparti.
- La taille des ustensiles correspond à la quantité de nourriture à préparer et à la taille de l'élément de surface.
- Fait d'un matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Faites toujours correspondre le diamètre de l'ustensile à celui de l'élément.

INCORRECT



- Fond d'ustensile courbé ou gauchi.



- L'ustensile dépasse l'élément de plus de 1,3 cm (1/2 po).



- L'ustensile est plus petit que l'élément.



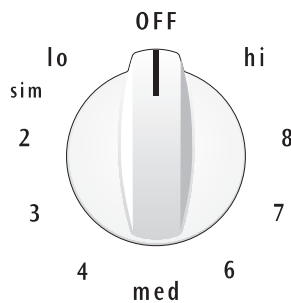
- Le poids de la poignée fait basculer l'ustensile.

Fig. 3

Commandes des éléments de surface (suite)

Emploi des éléments de surface (tous les modèles)

Element On



Left ●○
Rear ○○

Emploi des éléments de surface :

1. Placez l'ustensile sur l'élément de surface.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément et tournez-le dans une direction ou l'autre, jusqu'à la température voulue. Commencez la plupart de vos cuissons par un réglage plus élevé puis, baissez le réglage pour terminer la cuisson. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Utilisez les réglages comme repère et ajustez le bouton de commande selon le besoin.
3. Lorsque la cuisson est terminée, éteignez (OFF) l'élément de surface avant de retirer l'ustensile. Remarque : Le voyant « **ELEMENT ON** » s'allume lorsqu'un ou plusieurs éléments sont en marche. Après la cuisson, vous pouvez vous assurer rapidement que toutes les commandes de surface sont éteintes en vérifiant le(s) voyant(s). Reportez-vous au tableau ci-dessous qui présente les réglages recommandés pour différents types d'aliments.

Les réglages suggérés dans le tableau ci-dessous sont basés sur la cuisson avec casseroles d'aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles.

RÉGLAGE STANDARD DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Réglage	Type de cuisson
ÉLEVÉ (HI - 9)	Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuire à feu vif dans une poêle
MOYEN ÉLEVÉ (7 - 8)	Poursuivre une ébullition rapide, frire, grande friture
MOYEN (MED) (5 - 6)	Maintenir une ébullition lente, épaissir des sauces, cuire des légumes à la vapeur
MOYEN BAS (2 - 4)	Mijoter, pocher, cuire en ragoût
BAS (LO - 1)	Maintenir chaud, faire fondre, mijoter

ÉLÉMENT DE MIJOTAGE

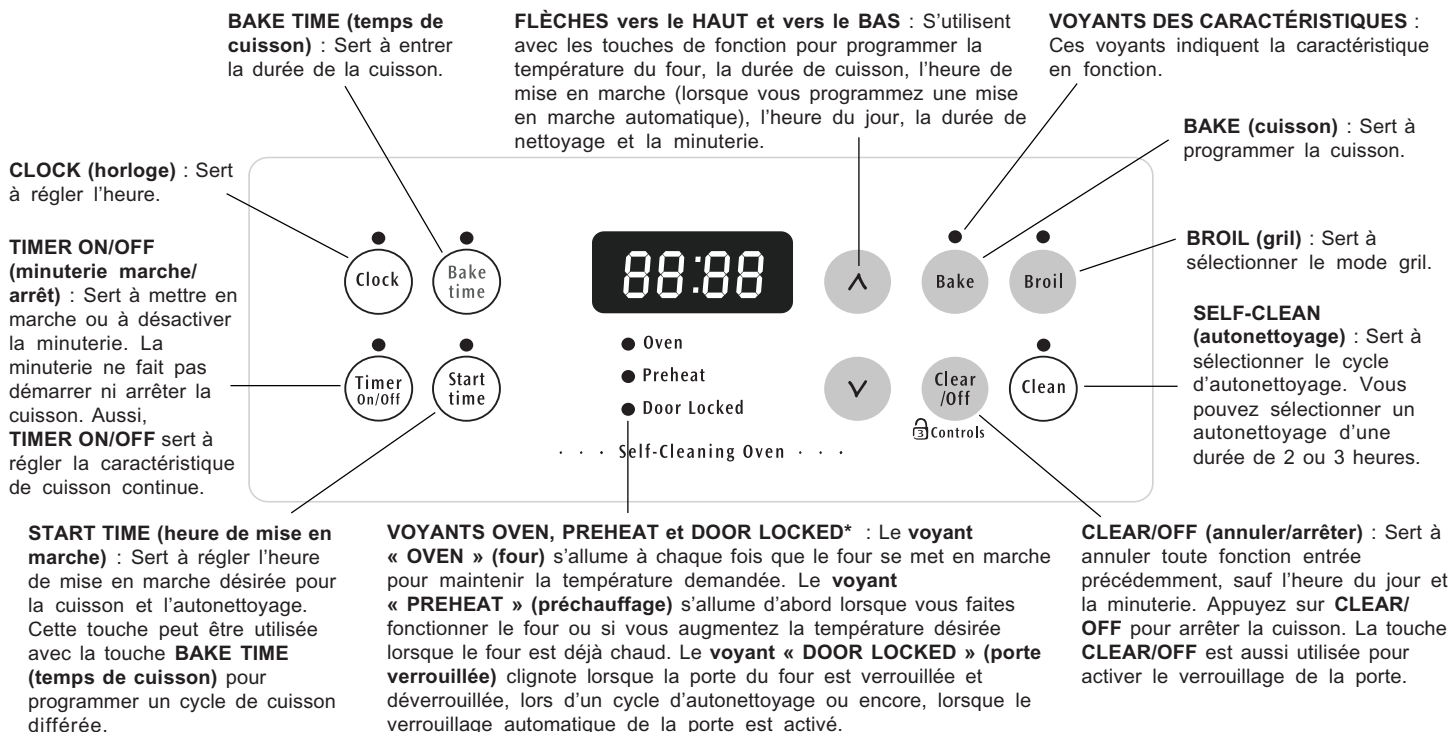
Mijotage max. (4)	Pour la cuisson de grandes quantités de nourriture, de ragoûts et de soupes
Mijotage min. (LO)	Pour la cuisson de quantités de nourriture plus petites, d'aliments délicats et pour faire fondre du chocolat ou du beurre

Fonctions des commandes du four





Remarque : L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne.

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour utiliser votre four de façon satisfaisante, habituez-vous aux différentes touches de fonction du four décrites ci-dessous.



*Remarque : Le voyant du **FOUR** sur l'affichage électronique S'ALLUME et S'ÉTEINT lors de l'utilisation de la caractéristique de cuisson et durant le préchauffage. Il s'agit d'un fonctionnement normal indiquant que le four chauffe de façon intermittente pour maintenir la température de cuisson choisie. Lorsque le voyant de préchauffage est ÉTEINT, le four est prêt.






Pour un tableau de commande silencieux

Lorsque vous choisissez une fonction, vous entendez un signal sonore chaque fois que vous appuyez sur une touche. Si vous le désirez, le tableau de commande peut être programmé pour fonctionner silencieusement. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée. Après sept secondes, le tableau de commande émet un signal sonore. Cette procédure empêche le tableau de commande d'émettre un son lorsque vous appuyez sur une touche. Pour rétablir le signal sonore, appuyez de nouveau sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant sept secondes, jusqu'à ce que le tableau de commande émette un signal sonore.

Conversion de la température

Le régulateur électronique du four est réglé pour fonctionner en °F (Fahrenheit) lorsqu'il quitte l'usine. Le four peut être programmé pour toute température entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 287 °C).



Pour changer la température en °C (Celsius) ou de °C à °F (le régulateur ne doit pas être en mode de cuisson ou de nettoyage) :

1. Appuyez sur  . « — — » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « HI » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « °F » ou « °C » apparaisse sur l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche  ou  pour passer de °F à °C ou de °C à °F.
5. Appuyez sur n'importe quelle touche pour retourner au mode de fonctionnement normal.

Commandes du four






Remarque : L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne.

REMARQUE : Pour **ACTIVER** ou **DÉSACTIVER** l'affichage de l'heure, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 15 secondes (le régulateur émet un signal sonore), puis relâchez la touche. Cette caractéristique n'efface pas l'heure exacte de la mémoire du régulateur. Lorsque l'affichage est ÉTEINT, l'heure actuelle réapparaît pendant quelques secondes chaque fois que vous appuyez sur la touche .

Commandes du four (suite)






Réglage de l'horloge


Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois ou s'il y a eu interruption de l'alimentation électrique, « 12:00 » clignote sur l'afficheur.

1. Appuyez sur  une fois (ne maintenez pas la touche enfoncée).
2. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'heure juste apparaisse sur l'afficheur.



Remarque : L'horloge ne peut pas être réglée pendant un cycle de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

Réglage de la minuterie :

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  pour faire avancer l'heure par intervalles d'une minute. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pour faire avancer l'heure par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour toute durée entre 1 minute et 11 heures 59 minutes.
Remarque : Si vous appuyez d'abord sur la touche , la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.
3. L'afficheur indique le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
4. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, la minuterie émet trois signaux sonores. Elle continue à émettre trois signaux toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

REMARQUE : Le voyant situé au-dessus de la touche  s'allume lorsque la minuterie est en marche. La minuterie ne démarre pas et n'arrête pas la cuisson. Celle-ci sert de minuterie additionnelle dans la cuisine et émet un signal sonore lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée indépendamment ou pendant toute autre fonction du four. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps qu'une autre fonction, le décompte de la minuterie s'affiche. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

Pour changer la durée de la minuterie pendant qu'elle fonctionne :




Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer la durée programmée.



Pour annuler la minuterie avant que le temps programmé ne soit écoulé : Appuyez sur .




Programmer ou changer la température de cuisson

Le four peut être programmé pour la cuisson à une température de 77 °C à 287 °C (170 °F à 550 °F).




Pour programmer la cuisson au four :

1. Appuyez sur . « — — » s'affiche.
2. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur  ou . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la

touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (3 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).

3. Dès que vous relâchez la touche  ou , le four se met à chauffer pour atteindre la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, le voyant de préchauffage S'ÉTEINT et le régulateur émet trois signaux sonores.
4. Pour annuler la fonction de cuisson, appuyez sur .



Pour changer la température du four une fois la cuisson commencée :

1. Appuyez sur  et assurez-vous que la température de cuisson sélectionnée s'affiche.
2. Appuyez sur  ou  pour augmenter ou réduire la température sélectionnée.

Programmation du four pour la cuisson continue ou le mode économie d'énergie 12 heures :

Le régulateur du four comporte une caractéristique d'économie d'énergie 12 heures qui éteint le four s'il est laissé en MARCHE pendant plus de 11 heures et 59 minutes. Le four peut être programmé pour supprimer cette caractéristique et passer en cuisson continue.



Pour régler la commande de cuisson continue :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre. « — — hr » s'affiche pour indiquer la cuisson continue. L'heure actuelle s'affiche.
2. Pour annuler la fonction de cuisson continue, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant cinq secondes jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. « 12hr » s'affiche pour indiquer que la commande est revenue à la caractéristique d'économie d'énergie 12 heures.

Verrouillage du four Lock

La commande peut être programmée pour verrouiller la porte du four et les touches de commandes du four.



Pour régler la caractéristique de verrouillage du four :

1. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. « Loc » s'affiche, le voyant « Door locked » (porte verrouillée) clignote et le verrou motorisé de la porte commence à se fermer automatiquement. **N'ouvrez PAS la porte du four** pendant que le voyant clignote. La porte du four prend environ 15 secondes à se verrouiller. Une fois la porte du four verrouillée, l'heure actuelle s'affiche.
2. Pour annuler la caractéristique de verrouillage du four, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. La commande déverrouille la porte du four et reprend le fonctionnement normal.

Remarque : Si vous appuyez sur une touche durant le mode de verrouillage du four, « Loc » s'affiche jusqu'à ce que la touche soit relâchée.









Commandes du four (suite)

Pour régler une cuisson minutée avec mise en marche différée












Les touches  **BAKE TIME (temps de cuisson)** et  **START TIME (heure de mise en marche)** contrôlent les

caractéristiques qui ALLUMENT ou ÉTEIGNENT le four aux moments que vous choisissez à l'avance. Le four peut être programmé pour s'allumer immédiatement et s'éteindre automatiquement (cuisson minutée) ou pour s'allumer plus tard pour une cuisson différée.


Pour régler le four afin qu'il commence la cuisson immédiatement et qu'il s'éteigne automatiquement (cuisson minutée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur  . « — — — ° » s'affiche.
4. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur  ou  . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (3 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur  . « 0:00 » clignote sur l'afficheur (H:MIN).
6. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche.
7. Le four S'ALLUME et commence à chauffer.



Pour régler le four afin qu'il s'allume plus tard et s'éteigne automatiquement (cuisson différée) :

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Placez la nourriture dans le four.
3. Appuyez sur  . « — — — ° » s'affiche.
4. Dans les cinq secondes qui suivent, appuyez sur  ou  . L'afficheur indique « 350 °F (177 °C) ». En appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée, la température peut être ajustée par intervalles de 5 °F (3 °C si le régulateur est réglé pour afficher la température en Celsius).
5. Appuyez sur  . « 0:00 » clignote sur l'afficheur (H:MIN).
6. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré s'affiche.
7. Appuyez sur  . L'heure de mise en marche la plus rapprochée s'affiche.
8. Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'heure de mise en marche désirée s'affiche.
9. Une fois que les commandes sont réglées, le régulateur calcule à quel moment la cuisson va s'arrêter afin de pouvoir commencer à l'heure que vous avez choisie.
10. Le four S'ALLUME à l'heure de mise en marche différée et commence à chauffer.

Lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée :

- a. « END » (fin) s'affiche et le four s'éteint automatiquement.
- b. Le régulateur continue à émettre trois signaux sonores toutes les 60 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur  .

Pour changer la température du four ou la durée pendant la cuisson :

1. Appuyez sur la touche de la fonction que vous voulez modifier.
2. Appuyez sur  ou  pour ajuster le réglage.

REMARQUE : Durant la cuisson minutée, le voyant de préchauffage ne fonctionne pas.

ATTENTION Faites preuve de prudence en utilisant les caractéristiques de cuisson minutée et de cuisson différée. Les aliments qui se gâtent facilement comme le lait, les œufs, le poisson, la viande et la volaille doivent d'abord être refroidis au réfrigérateur. Même une fois refroidis, ils ne doivent pas être placés dans le four plus d'une heure avant le début de la cuisson et ils doivent être retirés rapidement du four une fois la cuisson terminée.

Système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} (certains modèles)

Les avantages du système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} :

- Les aliments cuisent de 25 à 30 % plus rapidement, ce qui vous permet d'économiser temps et énergie.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles.
- Aucun ustensile de cuisson spécial n'est requis.

Fonctionnement du système de cuisson rapide Speed Bake^{MC}

À l'aide d'un ventilateur, le système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} fait circuler l'air à l'intérieur du four de façon uniforme et continue (fig. 1). La distribution de chaleur étant ainsi améliorée, la nourriture cuit et brunit plus rapidement. Vous obtenez également de meilleurs résultats de cuisson lorsque vous utilisez deux grilles en même temps.

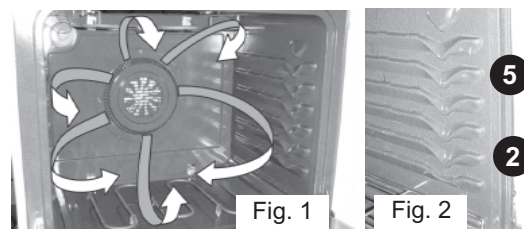
L'air chaud circule autour de la nourriture de tous les côtés, emprisonnant jus et saveurs. Les viandes cuites à l'aide du système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} sont plus juteuses. La volaille est croustillante à l'extérieur mais reste tendre et juteuse à l'intérieur. Le pain et les pâtisseries cuisent plus uniformément. La plupart des aliments que vous faites cuire dans un four standard peuvent être cuits plus vite et de manière plus uniforme à l'aide du système de cuisson rapide Speed Bake^{MC}.

Instructions pour l'utilisation du système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} :

Pour la cuisson au four :

1. Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, nous vous recommandons de préchauffer le four lorsque vous préparez des aliments comme des petits gâteaux, des biscuits et du pain.
2. Réduisez la température indiquée dans la recette de 25 °F (14 °C). Suivez le reste de la recette en utilisant le temps de cuisson minimal recommandé.
3. Lorsque vous utilisez deux grilles de four en même temps, placez-les dans les positions 2 et 5 pour obtenir de meilleurs résultats (fig. 2).

Remarque : Les gâteaux étagés cuisent mieux à l'aide de la caractéristique de cuisson normale.




Commandes du four (suite)






Pour rôtir :

1. Le préchauffage n'est pas nécessaire si vous faites rôtir des aliments en utilisant le **système de cuisson rapide Speed Bake^{MC}**.
2. Puisque **Speed Bake** cuit les aliments plus rapidement, réduisez le temps de cuisson recommandé dans la recette de 25 %. Augmentez la durée jusqu'à ce que vous obteniez la cuisson désirée.
Remarque : L'économie de temps varie selon la quantité et le type de nourriture préparée.

Pour régler le système de cuisson rapide Speed Bake^{MC} :

1. Programmez le four pour la cuisson comme à l'habitude. **Speed Bake** peut être utilisé avec les caractéristiques de cuisson ordinaire (Bake), de cuisson minutée (Timed Bake) et de cuisson différée (Delayed Time Bake).
2. Appuyez sur l'interrupteur **Speed Bake** et relâchez-le. Le voyant situé au-dessus de l'interrupteur Speed Bake s'allume et le ventilateur démarre. Le ventilateur demeure en marche lorsque la porte du four est fermée et s'éteint lorsqu'elle est ouverte. Le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que la cuisson soit terminée.
3. Pour annuler la fonction **Speed Bake**, appuyez  sur le régulateur du four, comme vous le feriez pour arrêter toute fonction de cuisson.
REMARQUE : La caractéristique Speed Bake ne fonctionne pas durant un cycle d'autonettoyage.

Cuisson au grill

1. Disposez les grilles du four lorsque la température du four est encore basse. Placez la grille selon les suggestions du **Tableau de position de la grille pour le grill**.
2. Appuyez sur . « — — » apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche  ou  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que le réglage du grill désiré s'affiche. Appuyez sur  pour un réglage élevé du grill (**HI**) ou sur  pour un réglage bas (**LO**). La plupart des aliments peuvent être passés sous le grill au réglage élevé (**HI**). Choisissez le réglage de grill **LO** (bas) pour éviter de trop brunir ou d'assécher les aliments qui doivent être bien cuits.
4. **Pour bien faire brunir, préchauffez l'élément du grill pendant trois à quatre minutes avant de placer la nourriture.**
5. Placez la grille dans la lèchefrite (certains modèles), puis placez la nourriture sur la grille.


6. Placez la lèchefrite sur la grille du four (certains modèles). **Ouvrez la porte du four jusqu'à la position d'arrêt durant la cuisson au grill** (fig. 1).
7. Passez le premier côté au grill jusqu'à ce que l'aliment soit brun. Tournez l'aliment et passez le deuxième côté au grill.
Remarque : Tirez toujours la grille du four jusqu'à la position d'arrêt avant de tourner ou de retirer la nourriture du four.
8. Lorsque la cuisson au grill est terminée, appuyez sur .

Tableau de position de la grille pour le grill
(reportez-vous à la figure 2).

Position	Catégorie d'aliment
6	Steaks mi-saignants/hamburgers à point-bien cuits
5	Poisson, côtelettes de porc et steaks à point
4	Aliments bien cuits comme le poulet et le homard

La lèchefrite et sa grille (certains modèles) permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur dégagée par le grill. **NE vous servez PAS** de la lèchefrite sans sa grille. **NE couvrez PAS** la grille de papier d'aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu. **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans sa grille et **NE recouvrez PAS** la grille de **papier d'aluminium**. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.

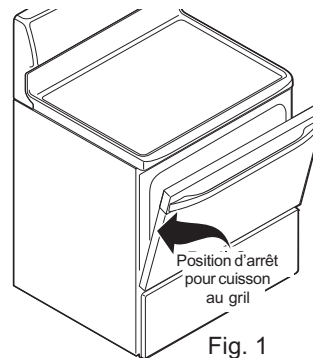


Fig. 1

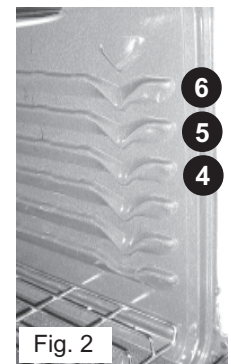


Fig. 2

ATTENTION Pour obtenir de bons résultats de cuisson au grill, utilisez **SEULEMENT** la lèchefrite et la grille (certains modèles) approuvées par Electrolux Home Products, Inc.

ATTENTION Si un feu se produit dans le four, fermez la porte du four et **ÉTEIGNEZ** ce dernier. Si le feu continue, servez-vous d'un extincteur. **NE lancez PAS** d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut être explosive.



Autonettoyage

ATTENTION Pendant l'autonettoyage, l'extérieur de la cuisinière peut devenir très chaud au toucher. **NE laissez PAS** d'enfant en bas âge sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées dégagées pendant l'autonettoyage d'une cuisinière. Déplacez les oiseaux dans une pièce bien ventilée.

ATTENTION **NE tapissez PAS** les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie de **papier d'aluminium**. Cela nuirait à la répartition de la chaleur et il en résulterait de mauvais résultats de cuisson avec risque d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (le papier d'aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

ATTENTION **NE forcez PAS** pour ouvrir la porte du four. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore **TRÈS CHAUD**.

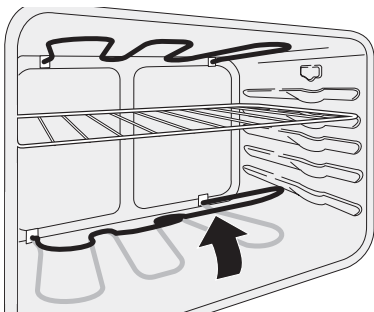
Autonettoyage (suite)

Préparation pour un cycle d'autonettoyage

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à de très hautes températures (beaucoup plus hautes que les températures de cuisson), ce qui permet d'éliminer complètement les saletés ou de les réduire en une fine poudre de cendres que vous pouvez facilement enlever avec un chiffon humide.

Respectez les précautions de nettoyage suivantes :

- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce pour le four ni d'enduit protecteur dans le four ou autour d'une des pièces du four autonettoyant.
- **NE nettoyez PAS** le joint tissé de la porte. Ce joint tissé est essentiel à la bonne étanchéité du four. Prenez soin de ne pas frotter, endommager ou retirer le joint.
- **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage du commerce sur le joint de porte. Vous risqueriez de l'endommager.
- **Enlevez la lèchefrite et sa grille (certains modèles), tous les ustensiles ainsi que TOUT papier d'aluminium. Ces articles ne résistent pas à de hautes températures de nettoyage.**
- Enlevez les grilles. Reportez-vous au paragraphe « Retrait et remise en place des grilles du four » dans la section **Avant l'utilisation du four**. Si vous ne les enlevez pas avant de procéder à l'autonettoyage, elles prendront une couleur bleutée et leur fini sera terne. Après le nettoyage, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade, pour les faire mieux glisser.
- **Enlevez le gros de la saleté** dans la cavité du four **avant** de débiter l'autonettoyage. Procédez au nettoyage à l'aide d'un chiffon trempé dans une solution d'eau chaude et de savon. Les grosses saletés peuvent produire de la fumée ou s'enflammer si elles sont soumises à de hautes températures. **NE laissez PAS** d'éclaboussures à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou garniture pour tarte) sur la surface au risque de causer des taches ternes, même après le nettoyage.
- Nettoyez toute saleté sur le cadre de la cuisinière, le revêtement de la porte autour du joint et la petite surface située au centre, vers l'avant du fond du four. Ces zones chauffent suffisamment pour que la saleté y brûle. Nettoyez-les avec de l'eau et du savon.
- Avant de régler le cycle d'autonettoyage, toute éclaboussure dans le fond du four doit être enlevée.



L'élément de cuisson peut être soulevé de 10 à 13 cm (4 ou 5 po) pour faciliter le nettoyage du fond du four.

ATTENTION Les éléments de cuisson et de gril du four peuvent sembler être refroidis une fois ÉTEINTS. **Les éléments risquent d'être encore très chauds** et peuvent causer des brûlures si vous les touchez avant qu'ils aient suffisamment refroidi.

L'élément de cuisson est situé dans la cavité inférieure du four (voyez l'illustration). L'élément de cuisson est conçu pour se relever à la main, à partir de l'avant. Vous pouvez ainsi nettoyer plus facilement le fond du four. Enlevez la grille du fond avant de relever l'élément. Ne soulevez pas l'élément à plus de 10 à 13 cm (4 ou 5 po) de sa position normale.

Démarrage d'un cycle d'autonettoyage ou d'un cycle d'autonettoyage différé

Pour de meilleurs résultats, utilisez le cycle d'autonettoyage de deux heures pour **la saleté légère** et le cycle de trois heures pour **la saleté plus importante**. **REMARQUE** : Vous devez bien aérer la cuisine en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte durant le 1^{er} cycle d'autonettoyage. L'aération aide à éliminer les odeurs normales qui se dégagent lors du 1^{er} cycle d'autonettoyage.

Pour régler un cycle d'autonettoyage ou un cycle d'autonettoyage différé :

(**Remarque** : Si vous ne désirez pas commencer un cycle d'autonettoyage **différé**, sautez les étapes 2 et 3.)

1. Assurez-vous que l'horloge est à l'heure.
2. Appuyez sur . Le « : » de l'heure actuelle clignote.
3. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour choisir l'heure de départ du cycle d'autonettoyage différé. Relâchez la touche lorsque l'heure voulue s'affiche.
4. Appuyez sur . « — — — » s'affiche.
5. Appuyez une fois sur ou . « 3:00 » s'affiche pour le cycle de trois heures. Pour choisir le cycle de deux heures, appuyez sur . « 2:00 » s'affiche.
Dès que les commandes sont réglées, le verrou motorisé commence à se fermer automatiquement et le voyant « LOCK » clignote. **N'ouvrez PAS** la porte pendant que le voyant clignote (il faut environ 15 secondes à la porte du four pour se verrouiller).
6. « **CLn** » s'affiche pendant l'autonettoyage et le voyant « LOCK » reste allumé jusqu'à ce que l'autonettoyage soit terminé ou annulé et que le four ait refroidi.

Une fois l'autonettoyage terminé :


1. L'heure actuelle ou « **End** » (fin) apparaît sur l'afficheur et les voyants « Clean » (nettoyage) et « LOCK » (verrouillage) restent allumés.
2. Une fois que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Si vous voyez « **End** » sur l'afficheur et que le voyant « Clean » est toujours ALLUMÉ, appuyez sur . L'heure actuelle s'affiche.

REMARQUE : Lorsque le four est froid, essuyez tous les résidus ou les cendres à l'aide d'un linge humide ou d'un papier essuie-tout.

Autonettoyage (suite)

Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage

Si vous devez arrêter ou interrompre un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyez sur .
2. Une fois que le four s'est refroidi pendant environ 1 HEURE et que le voyant « LOCK » s'est éteint, vous pouvez ouvrir la porte du four.
3. Redémarrez le cycle d'autonettoyage lorsque les conditions sont propices.

ATTENTION Pour éviter les brûlures, faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Restez sur le côté du four pour ouvrir la porte et permettre à l'air chaud ou à la vapeur de s'échapper.

ATTENTION **NE forcez PAS** pour ouvrir la porte du four. Vous pourriez endommager le système de verrouillage automatique de la porte. Évitez les brûlures et faites preuve de prudence en ouvrant la porte du four après l'autonettoyage. Le four risque d'être encore TRÈS CHAUD.



Entretien et nettoyage (Tableau de nettoyage)

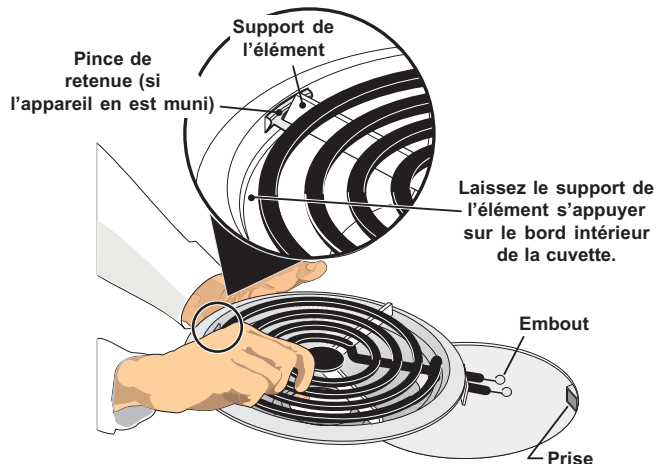
Surfaces	Comment nettoyer
Verre, parties de la caisse et boutons de commande en plastique peint	<i>Pour le nettoyage général</i> , utilisez un chiffon doux et propre et une solution de détergent à vaisselle et d'eau ou d'une part d'eau pour une part de vinaigre. Rincez la zone nettoyée à l'eau claire. Séchez et polissez à l'aide d'un chiffon doux. Les nettoyeurs pour verre peuvent être utilisés si vous les vaporisez d'abord sur un chiffon. NE vaporisez PAS de liquides directement sur le tableau de commande et les zones d'affichage. N'utilisez PAS de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande : une trop grande quantité d'eau sur la zone de commande pourrait endommager l'appareil. N'utilisez PAS d'autres nettoyeurs liquides, nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou papiers essuie-tout : ils endommageront le fini.
Tableaux de commande et zones d'affichage peints	<i>Avant de nettoyer le tableau de commande</i> , mettez toutes les commandes à la position d'arrêt (OFF) et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Suivez les instructions de <i>nettoyage général</i> du paragraphe ci-dessus.
Grilles de brûleur en émail vitrifié, table de cuisson (dessus et dessous), lèchefrite et sa grille, tiroir-gril, revêtement de porte et fond du four	Nettoyez les grilles, la lèchefrite et sa grille dans le lave-vaisselle et séchez-les aussitôt après. Si la saleté ne s'enlève pas, suivez les instructions données ci-dessous pour le dessus de la cuisinière. Frottez doucement avec un tampon à récurer savonneux pour enlever la plupart des taches. Rincez avec un mélange à parts égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin</i> , recouvrez les taches rebelles pendant 30 à 40 minutes d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque. Rincez à l'eau propre et avec un linge humide, puis frottez avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez avec un linge propre. Enlevez bien tous les produits de nettoyage, sinon l'émail risque de s'abîmer lors des prochaines utilisations de l'appareil. NE pulvériser PAS de produit de nettoyage pour four sur le dessus de la cuisinière.
Grilles du four	Enlevez les grilles. Reportez-vous au paragraphe « Retrait et remise en place des grilles du four » dans la section « Avant l'utilisation du four ». Utilisez un produit de nettoyage abrasif doux et suivez les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre et laissez sécher. Après le nettoyage des grilles, frottez leurs côtés avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile pour bébé ou d'huile à salade (afin de les faire mieux glisser).
Porte du four	Utilisez du savon et de l'eau pour bien nettoyer le dessus, les côtés et l'avant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyeur pour verre sur la vitre externe de la porte du four. NE trempez PAS la porte dans l'eau. NE laissez PAS d'eau ni de nettoyeur pour verre entrer dans les événements de la porte . N'utilisez PAS de produits de nettoyage de four, de poudres à récurer ou d'autres produits de nettoyage puissants et abrasifs sur l'extérieur de la porte du four. NE nettoyez PAS le joint de la porte du four. Sur les modèles autonettoyants, le joint est tissé, ce qui est essentiel à une bonne étanchéité. Ne frottez pas le joint, ne l'endommagez pas et ne l'enlevez pas.
Acier inoxydable	Nettoyez l' acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un linge. N'utilisez PAS de produit de nettoyage comportant une concentration élevée de chlore ou de chlorure. N'utilisez PAS de produits de récurage alcalins. N'utilisez que des produits nettoyeurs pour la cuisine qui sont destinés au nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits utilisés sur la surface, sinon des taches bleuâtres indélébiles pourraient apparaître lors du fonctionnement de l'appareil.

Entretien et nettoyage (suite)

Éléments de surface et cuvettes

Les éléments de surface peuvent être débranchés et enlevés afin de faciliter le nettoyage des cuvettes. Les éléments de surface se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont en marche. La nourriture renversée sur un élément chaud brûlera complètement. Vous pouvez nettoyer de la nourriture renversée sur un élément froid à l'aide d'un chiffon humide. Le reste de la saleté sera éliminé la prochaine fois que l'élément sera utilisé.

ATTENTION N'immergez jamais un élément de surface dans l'eau.



ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant d'enlever les éléments ou les cuvettes. Faites attention à ne pas plier les embouts lorsque vous replacez les éléments après le nettoyage.

Retrait des éléments de surface et des cuvettes

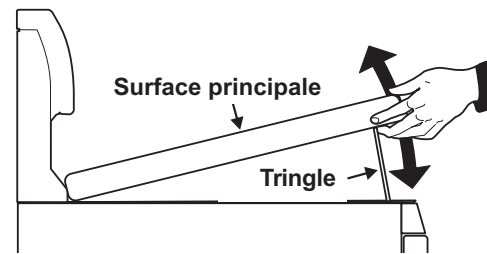
1. Soulevez le rebord de la cuvette situé sur le côté opposé de l'embout. **Soulevez l'élément de surface et la cuvette en même temps** juste assez pour dégager la table de cuisson.
2. Pendant que vous tenez la cuvette et l'élément de surface, tirez doucement pour sortir l'embout de sa prise. **N'enlevez PAS** la pince de retenue de la cuvette, le cas échéant.

Nettoyage des cuvettes

Nettoyez à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez pendant qu'elles sont encore chaudes. La saleté difficile à enlever ou brûlée peut être nettoyée en trempant les cuvettes pendant environ 20 minutes dans du nettoyant légèrement dilué ou dans une solution d'ammoniaque et d'eau (1/2 tasse d'ammoniaque pour un gallon d'eau). Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en nylon après le trempage. **N'utilisez PAS** de nettoyeurs abrasifs ou de laine d'acier puisqu'ils peuvent rayer la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez en frottant à l'aide d'un chiffon doux.

Remise en place des cuvettes et des éléments de surface

1. Glissez l'embout de l'élément dans l'ouverture de la cuvette.
2. Alignez le support de l'élément pour qu'il s'appuie sur le rebord à l'intérieur de la cuvette. Si votre cuvette possède une pince de retenue, alignez le support de l'élément à l'opposé de l'embout avec la fente de la pince de retenue et enclenchez-le à sa place.
3. Lorsque l'élément est placé dans la cuvette, alignez l'embout avec la prise comme illustré.



4. Tenez l'élément de surface et la cuvette ensemble aussi droit que possible et poussez fermement l'embout dans la prise. Assurez-vous que l'embout de l'élément est inséré correctement dans la prise. Assurez-vous que l'élément de surface est de niveau pour réduire le risque que les ustensiles glissent et tombent de l'élément.

Pour relever la surface de cuisson en vue du nettoyage

1. Saisissez les côtés et soulevez par devant. Les tringles vont supporter la surface à sa position relevée. Soulevez la surface assez haut pour que les tiges de support s'enclenchent en place.
2. Nettoyez le dessous en utilisant un linge propre et une solution d'eau chaude et de savon.
3. Pour rabaisser la surface, poussez doucement sur chaque tringle pour libérer le support cranté. Tenez la surface de la cuisinière et faites coulisser les tringles dans le cadre de la cuisinière.

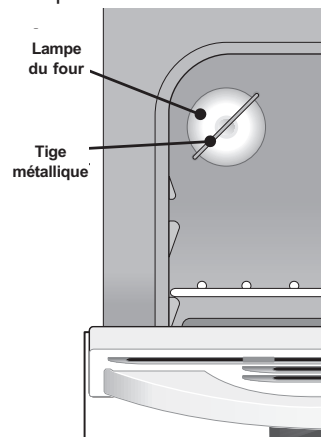
ATTENTION Lorsque vous baissez la surface relevée de la cuisinière, saisissez les côtés du bout des doigts seulement. Faites attention à ne pas vous pincer les doigts. **NE laissez PAS** tomber et **NE tordez PAS** le dessus de la cuisinière en le soulevant ou en le baissant au risque de l'endommager.

Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

La lampe du four s'ALLUME automatiquement à l'ouverture de la porte. La lampe du four peut aussi être allumée manuellement en appuyant sur l'interrupteur de la lampe de four situé en haut du tableau de commande. La lampe du four est située à l'arrière du four et elle est couverte par un protecteur de verre retenu par une tige métallique. Le protecteur de verre doit toujours être en place lorsque le four fonctionne.

Pour remplacer l'ampoule du four :

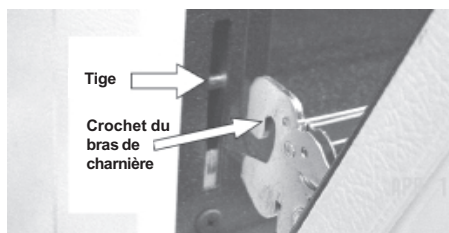
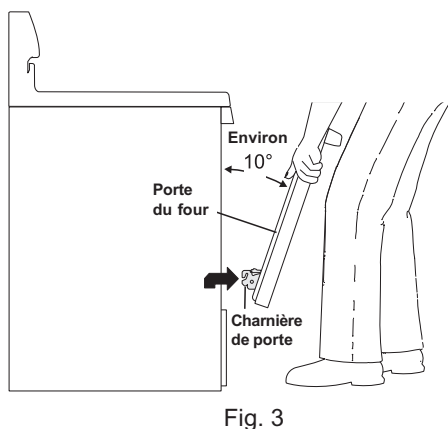
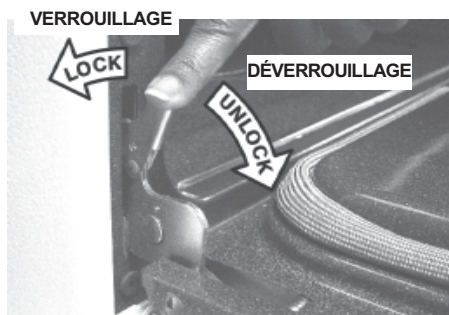
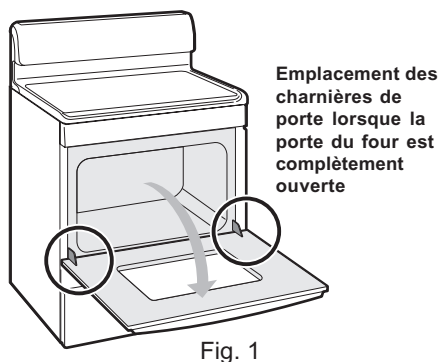
1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Poussez la tige métallique d'un côté pour libérer le protecteur de verre.



3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 watts pour électroménagers.
4. Remettez le protecteur de verre par-dessus l'ampoule et enclenchez la tige métallique.
5. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
6. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez la section « Réglage de l'horloge et de la minuterie » du présent manuel.

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les pièces ont REFROIDI avant de remplacer l'ampoule du four. Portez un gant en cuir pour vous protéger contre le bris éventuel du verre.

Entretien et nettoyage (suite)



Dépose et remise en place de la porte basculante du four

ATTENTION La porte est lourde. Pour la ranger de façon temporaire mais sûre, posez-la à plat, l'intérieur de la porte vers le bas.

Dépose de la porte du four :

1. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, fig. 1).
2. Tirez les verrous des charnières de gauche et de droite du cadre de la cuisinière vers la porte du four (fig. 2). Vous pourriez avoir besoin d'un petit tournevis à tête plate.
3. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte, fig. 3).
4. Fermez la porte à la position d'arrêt pour gril (la porte du four arrête à cette position juste avant de se fermer complètement).
5. Lorsque la porte est à la position d'arrêt pour gril, soulevez les bras des charnières sur les tiges situées de chaque côté du cadre du four (fig. 4).

Remise en place de la porte du four :

1. Tenez fermement les deux côtés de la porte du four (n'utilisez pas la poignée de la porte, fig. 3).
2. En tenant la porte dans le même angle que pour le retrait, assoyez le crochet du bras de charnière sur les tiges situées de chaque côté du cadre de la porte (fig. 4). Le crochet des bras de charnière doit être bien assis sur les tiges.
3. Ouvrez complètement la porte du four (parallèle au sol, fig. 1).
4. Poussez les verrous des charnières de droite et de gauche vers le haut et dans le cadre du four (fig. 2) jusqu'à ce qu'ils soient en position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.

Entretien de la porte : La plupart des portes possèdent une vitre qui peut casser.

Lisez les recommandations suivantes :








1. Ne fermez pas la porte du four tant que toutes les grilles ne sont pas bien en place.
2. Ne heurtez pas la vitre avec des casseroles, des ustensiles ou tout autre objet.
3. Égratigner, cogner et frapper la vitre ou la soumettre à des perturbations peut affaiblir sa structure et augmenter le risque qu'elle se brise dans le futur.

Ajustement de la température du four



Le régulateur de votre four a été réglé de façon précise à l'usine. Ce réglage peut différer de celui de votre ancien four. Les durées indiquées dans vos recettes peuvent donc ne pas vous donner les mêmes résultats. Si vous croyez que le four chauffe trop ou pas assez pour les durées indiquées dans vos recettes, vous pouvez ajuster le régulateur pour que le four chauffe plus ou moins que la température indiquée.

Pour ajuster la température du four :

1. Appuyez sur .
2. Ajustez la température à 550 °F (288 °C) en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée.
3. Dans les deux secondes qui suivent, appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur à deux chiffres apparaisse. Relâchez la touche . L'afficheur indique maintenant l'écart en nombre de degrés entre le réglage d'usine original et le réglage actuel. Si le régulateur du four possède le calibrage d'usine original, l'afficheur indique « 0 ».
4. La température peut maintenant être ajustée de 35 °F (19 °C), à intervalles de 5 °F (3 °C) en appuyant sur la touche  ou  et en la maintenant enfoncée. Appuyez sur la touche jusqu'à ce que l'écart désiré s'affiche. Si vous baissez la température du four, un signe négatif (-) s'affiche devant le nombre pour indiquer que le four se refroidira du nombre de degrés affichés.
5. Lorsque vous avez effectué l'ajustement désiré, appuyez sur  pour retourner à l'affichage de l'heure actuelle.

Remarque : Les ajustements n'affectent pas la température du cycle d'autonettoyage.



Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

Avant de faire appel au service après-vente, consultez cette liste. Elle pourra vous économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes (en gras) qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux. Les solutions éventuelles sont fournies à la suite de la description du problème.

La cuisinière n'est pas de niveau : (1) Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à obtention du bon niveau.

(2) Assurez-vous que le sol est de niveau et qu'il peut supporter le poids de l'appareil. (3) Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher. (4) Des armoires mal alignées peuvent laisser penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont à l'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.

Difficulté à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation : (1) Les armoires ne sont pas à l'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les rectifications nécessaires. (2) La moquette gêne la cuisinière. Laissez assez d'espace pour pouvoir soulever la cuisinière par-dessus la moquette.

L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud : Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée (ON) pour l'élément utilisé.

L'élément de surface ne chauffe pas : (1) Vous utilisez des ustensiles trop légers ou gauchis. N'utilisez que des ustensiles lourds ou moyennement lourds à fond plat. Les casseroles à fond plat permettent une meilleure cuisson que celles dont le fond est gondolé. Le matériau et le poids des ustensiles affectent le chauffage. Les ustensiles de poids moyen ou plus important chauffent la nourriture de façon uniforme. Parce que les ustensiles légers ne chauffent pas la nourriture de façon uniforme, celle-ci peut facilement brûler.

(2) L'électricité n'arrive pas à la cuisinière. Vérifiez les étapes contenues au paragraphe « **La cuisinière ne fonctionne pas dans sa totalité** » sur cette page. (3) Mauvais réglage. Assurez-vous que la commande appropriée est activée (ON) pour l'élément utilisé.

La cuisinière ne fonctionne pas dans sa totalité : (1) L'horloge n'est pas réglée. L'horloge doit d'abord être mise à l'heure pour que le four fonctionne. Consultez le paragraphe « Réglage de l'horloge » de la section « **Commandes du four** ». (2) Assurez-vous que la fiche du cordon électrique est bien branchée. (3) Le câblage n'est pas complet. Communiquez avec votre réparateur autorisé. (4) Panne de courant. Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez la compagnie d'électricité de votre région.

Le four ne fonctionne pas : Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées à la fonction souhaitée. Reportez-vous à la section « **Commandes du four** » du présent manuel ou lisez les instructions contenues dans le paragraphe « **La cuisinière ne fonctionne pas dans sa totalité** » sur cette page.

La lampe du four ne fonctionne pas (certains modèles) : Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section « **Remplacement de l'ampoule du four** » du présent manuel d'utilisation et d'entretien.

Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur comportant la lettre F (par exemple, F11) : Le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour effacer le code affiché et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez le code d'erreur. Appuyez sur **CLEAR/OFF** et communiquez avec un réparateur autorisé.

Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'évent du four : Débordements excessifs dans le four. Cette situation peut se produire lorsque des tartes débordent ou que de grandes quantités de graisse ont été laissées dans le fond du four. Essuyez les débordements excessifs avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous au paragraphe « Cuisson au gril » de la section « **Commandes du four** ».

Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril : (1) Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions pour la cuisson au gril dans la section « **Commandes du four** ».

(2) Assurez-vous que la porte est ouverte à la **position d'arrêt pour gril**. (3) La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position de la grille en laissant plus de place entre la viande et le gril. Pour saisir la viande, préchauffez l'élément du gril. (4) La viande est mal préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords gras pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans toutefois couper dans le maigre. (5) La grille de la lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Installez toujours la grille sur la lèchefrite en plaçant les nervures vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite (certains modèles). (6) La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire si vous utilisez fréquemment la cuisson au gril. La graisse accumulée et les débordements produisent une fumée excessive.

Mauvais résultats de cuisson : De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous de la bonne position des grilles du four. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de placer les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, reportez-vous à la section « **Ajustement de la température du four** » de ce manuel.

Il reste de la saleté après le cycle d'autonettoyage : Le fond du four, la partie supérieure, le cadre ou la section de la porte à l'extérieur du joint du four n'ont pas été nettoyés correctement. Ces endroits ne sont pas nettoyés au cours de l'autonettoyage, mais deviennent assez chauds pour cuire les résidus alimentaires. Nettoyez-les avant l'autonettoyage. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. Faites attention à ne pas endommager le joint du four.

Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas : (1) Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions données dans la section « **Autonettoyage** ». (2) Le cycle d'autonettoyage a été interrompu. Suivez les étapes données au paragraphe « Arrêt ou interruption d'un cycle d'autonettoyage » de la section « **Autonettoyage** ».

Présence de corrosion ou de rouille sur les cuvettes (modèles avec table de cuisson à éléments tubulaires seulement) : (1) Les aliments acides, comme les tomates, causent de la corrosion s'ils sont laissés dans/sur les cuvettes. Après un renversement, enlevez et nettoyez les cuvettes dès que possible. (2) Environnement normal. Les maisons situées dans les zones côtières sont exposées à l'air salé. Autant que possible, n'exposez pas les cuvettes directement à l'air salé.

Les cuvettes changent de couleur ou sont tordues (modèles avec table de cuisson à éléments tubulaires seulement) : Le dessous de l'ustensile dépasse de l'élément et touche à la surface de cuisson. Cette situation peut entraîner des températures assez élevées pour décolorer les cuvettes. N'utilisez PAS ce genre d'ustensile. La taille des ustensiles doit être similaire à celle de l'élément. Vous pouvez vous procurer des cuvettes de rechange chez votre marchand d'électroménagers.

Remarques



Renseignements concernant la garantie sur les gros appareils électroménagers

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

Exclusions **Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :**

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement déterminable.
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 en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans des 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 votre appareil ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
9. Les frais encourus pour rendre l'appareil accessible pour une réparation, par exemple l'enlèvement des garnitures, des armoires, des 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, des filtres à eau, d'autres matériaux jetables ou des boutons, des poignées ou d'autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires comprenant, mais ne s'y limitant pas, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
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 ou de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.

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 OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE 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.

Pour 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 aux adresses 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 garantie concernant 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
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907



Canada

1 800 668-4606

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