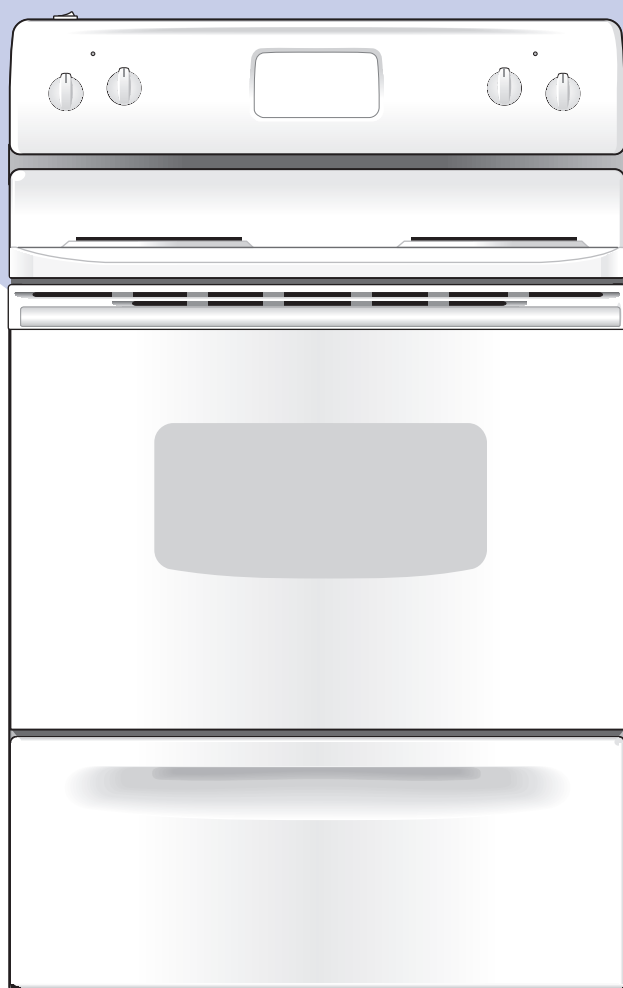


Manuel d'utilisation et d'entretien

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

Cuisinière électrique

Régulateur ES100
et table de cuisson avec éléments spiralés



Bienvenue 2



Conseils de sécurité
importants 2-4



Avant l'utilisation du four 4-5



Fonctions du four 5-6



Commandes des éléments
de surface 6



Commandes du four 7



Ajustement de la température
du four (certains modèles) 8



Entretien et nettoyage 8-10



Avant de faire appel au service après-vente
Solutions aux problèmes courants 11



Garantie Dernière page



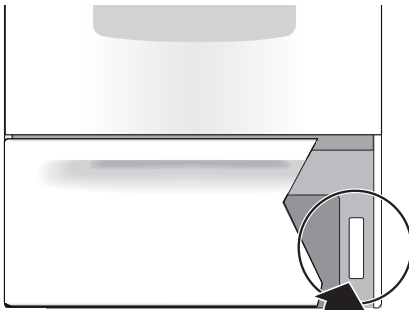
Des questions?

1-800-944-9044 (États-Unis)

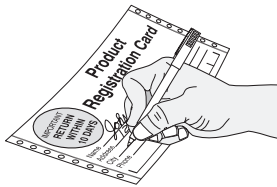
1-800-668-4606 (Canada)



Bienvenue et félicitations



Emplacement de la plaque signalétique
Ouvrir le tiroir de rangement ou retirer le panneau inférieur avant



LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel vous fournit toutes les instructions spécifiques à ce modèle. N'utilisez que les instructions contenues dans ce manuel. Ces instructions ne peuvent couvrir toutes les situations possibles qui peuvent se produire. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'installation, du fonctionnement et de l'entretien de tout appareil.

Inscrivez ci-dessous le modèle et le numéro de série de votre appareil.

Numéro de modèle: _____

Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Ce manuel contient des instructions de fonctionnement générales pour votre cuisinière, ainsi que des informations détaillées pour certains modèles. Il se peut que votre cuisinière **ne dispose pas** de toutes les caractéristiques décrites. Les illustrations de ce manuel n'ont qu'une valeur représentative. Les tableaux de votre cuisinière peuvent différer de ceux exposés dans ce manuel.

Enregistrer l'appareil

La CARTE D'ENREGISTREMENT préalablement adressée doit être remplie en entier, signée et retournée à Electrolux – Produits pour la maison.



Importantes mesures de sécurité

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Conservez ces instructions pour vous y reporter éventuellement.

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

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

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

Coupe-circuit de protection

Comme protection en cas de surcharge, la prise de courant qui se trouve au dessus du panneau de commande est protégée par un disjoncteur de 15 ampères, 120 volts. Ce dernier est situé sur ou sous le panneau de commande. Aucun disjoncteur n'est fourni si l'appareil ne comprend pas de prise de courant.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière:** détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation: assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition du National Electrical Code ANSI/NFPA n° 70 ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez la cuisinière 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, 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 ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans ce manuel:** toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à la cuisinière.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.**

AVIS IMPORTANT

La loi de Californie «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» exige que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances connues comme pouvant entraîner le cancer, des anomalies congénitales ou autres risques à l'égard des fonctions de reproduction, et exige que les entreprises préviennent les clients des dangers possibles qu'entraîne une exposition à de telles substances.

Importantes mesures de sécurité



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez le support anti-renversement fourni avec l'appareil.
- Voyez les instructions d'installation.



⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par un support anti-renversement correctement installé, fourni avec la cuisinière. Pour vérifier si le support est correctement installé, vérifiez que le pied de nivellement arrière est bien introduit et fixé par le support anti-renversement en retirant le panneau inférieur ou le tiroir de rangement. Dans le cas des modèles avec tiroir chauffant, prenez le bord arrière supérieur de la cuisinière et essayez doucement de la pencher vers l'avant. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation du support anti-renversement.



⚠ AVERTISSEMENT Il y a risque de danger pour les personnes ou de dommages pour la cuisinière de s'appuyer sur la cuisinière ou de s'asseoir sur ses portes ou tiroirs: ne laissez pas les enfants grimper sur la cuisinière ou jouer autour. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut suffire à faire pencher la cuisinière, entraînant de graves brûlures ou autres blessures.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour y ranger des articles.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas dans les armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur son dossier des articles pouvant intéresser les enfants: en voulant atteindre ces articles, les enfants risqueraient de se blesser gravement.

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

- **Rangement dans ou sur l'appareil: ne rangez pas dans un four, près des éléments de surface, dans le tiroir de rangement ou dans le tiroir chauffant de matériaux inflammables:** soit papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne rangez pas sur ou près de la cuisinière de produits explosifs comme bombes aérosol.
- **Ne laissez pas les enfants seuls: ne les laissez pas seuls ou 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 ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES ÉLÉMENTS, AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS, NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR:** les éléments du four et de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si leur couleur est foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles n'aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, les sorties d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et le hublot.

- **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 des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine: étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs: des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur:** ne laissez pas les gants isolants venir en contact avec des éléments chauffants. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts: l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA TABLE DE CUISSON

- **Sachez quel bouton commande chacun des éléments de surface:** placez un plat de 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 les ustensiles ayant un dessous plat 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.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres éléments de surface:** pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance à des réglages élevés:** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou bien une casserole sans liquide peut fondre.
- **Ne trempez pas les éléments de chauffage amovibles:** ne les immergez jamais. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- **Ustensiles de cuisson en poterie:** seuls certains types d'ustensiles en vitrocéramique, céramique, poterie, peuvent être utilisés sur le dessus de la table de cuisson, sans casser par suite de changement brusque de la température. Vérifiez les recommandations du fabricant.
- **Pour flamber des aliments sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte ou le tiroir chauffant (le cas échéant):** tenez-vous sur le côté de la cuisinière pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de placer ou d'enlever la nourriture.



Importantes mesures de sécurité

- **Ne bloquez pas les orifices de ventilation du four:** l'évent est situé sous l'élément de surface arrière gauche si le modèle est équipé d'éléments tubulaires. Il est situé sous le dosseret pour les modèles équipés de table de cuisson en vitrocéramique. Si vous touchez les surfaces dans cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler. Aussi, ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près des orifices de ventilation. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles du four:** disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants, chauds. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille:** la lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur.
- **Ne recouvrez pas de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- **Revêtements protecteurs:** n'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir la sole du four. N'utilisez de la feuille 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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses pièces, car cette graisse risque de prendre feu.** Faites particulièrement attention à la zone se trouvant sous chaque élément de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler.

- **Nettoyants/Aérosols: suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leur utilisation.** Sachez que les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation: ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou son filtre.** Suivez les instructions de nettoyage du fabricant.

POUR SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- **Ne cuisinez pas sur une table de cuisson cassée:** si la table est cassée, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent y pénétrer, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.

- **Nettoyez soigneusement la table de cuisson:** si vous essuyez des renversements sur une surface chaude avec une éponge ou un chiffon humide, faites attention de ne pas vous brûler par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

MODÈLES À ÉLÉMENTS TUBULAIRES

- **Assurez-vous que les cuvettes de propreté sont bien en place**—leur absence lors de la cuisson peut endommager les câbles ou les pièces en dessous.

- **Revêtements protecteurs**—n'utilisez pas de feuille d'aluminium pour revêtir les cuvettes de propreté. N'utilisez de la feuille d'aluminium que selon les recommandations données dans ce manuel. Une installation incorrecte de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.



Avant l'utilisation de la cuisinière

Element On

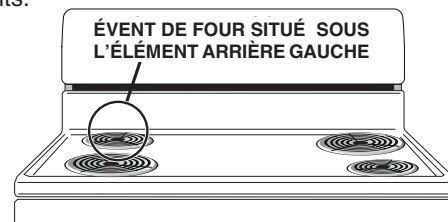


Témoin de fonctionnement

Votre cuisinière à table de cuisson en vitrocéramique est équipée de deux témoins différents qui vont luire sur la cuisinière: le témoin de **fonctionnement d'un élément** et le voyant de **surface chaude**. Le témoin de **fonctionnement d'un élément** (tous les modèles), situé sur le tableau de commande, s'illumine lorsque un élément de surface, quel qu'il soit, est allumé. Un rapide coup d'oeil à ce témoin après cuisson permet de vérifier facilement si tous les boutons de commande de surface sont éteints.

Emplacement de l'évent du four

Pour les modèles équipés d'éléments de surface tubulaires, l'évent est situé **sous l'élément arrière gauche**. Lorsque le four est chaud, de la chaleur se dégage par cet élément arrière gauche. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air et de bons résultats de cuisson. **N'OBSTRUEZ PAS L'ÉVENT DE FOUR.**



Disposition des grilles

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

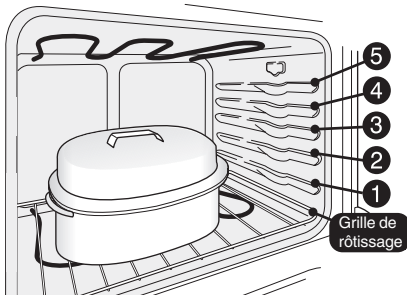
Dépose et remise en place des grilles

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

Avant l'utilisation de la cuisinière



POSITIONS RECOMMANDÉES POUR CUISSON AU GRIL, AU FOUR ET RÔTISSAGE



Aliment	Position de la grille
Cuisson au gril de viandes, volaille ou poisson	(voir la section cuisson au gril)
Biscuits, gâteaux, tartes, gâteaux secs et muffins	2 ou 3
Tarte congelées, gâteau des anges, pains à la levure, plats mijotés, petites coupes de viande ou volaille	1
Dinde, rôti ou jambon	1 or grille de rôtissage

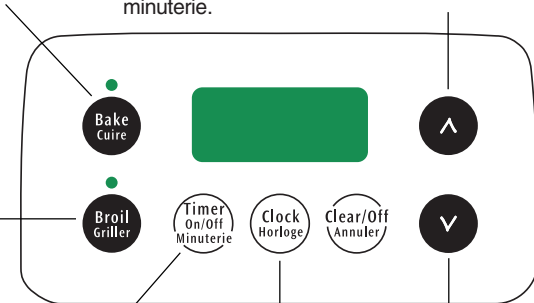
Fonctions du four



Remarque: Mettre d'abord l'horloge à l'heure avant de mettre en marche le four.

«BAKE» (CUISSON): sert à programmer la cuisson.
FLÈCHES PLUS ou MOINS: s'utilisent avec les touches de fonction pour programmer la température du four, l'heure du jour, la durée de nettoyage et la minuterie.

«BROIL» (GRIL): sélectionne la fonction de cuisson au gril.



«TIMER ON/OFF» (MINUTERIE/MARCHE/ARRÊT): sert à mettre en marche ou à arrêter la minuterie. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson.

«CLOCK SET» (HORLOGE): sert à mettre à l'heure.

«CLEAR/OFF» (ANNULATION/ARRÊT): annule toute fonction entrée précédemment, sauf l'heure du jour et la minuterie. Appuyez sur «CLEAR/OFF» (ANNULATION/ARRÊT) pour arrêter la cuisson.

Réglage de la minuterie (suite)

- 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.
- Lorsque la durée réglée s'est écoulée, la minuterie émet 1 bip de 3 secondes. 0:00 paraîtra à l'afficheur jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

Remarque: Lors du décompte de la minuterie, ":" clignote. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert uniquement de minuterie additionnelle dans la cuisine et elle émet un bip 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 que toute autre fonction, le décompte de la minuterie paraît à l'afficheur. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

Mise à l'heure

Lorsque la cuisinière est branchée pour la première fois, ou après une panne d'électricité, «12:00» clignote à l'afficheur.

- Appuyez sur .
- Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez et maintenez la pression sur ou jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.

Réglage de la minuterie

- Appuyez sur .
- Appuyez sur pour faire avancer l'heure par intervalles d'une minute. Appuyez sur en continu pour faire avancer l'heure par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps, de 1 minute à 11 heures et 59 minutes. **Remarque:** Si vous appuyez d'abord sur la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.

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

Lorsque la minuterie est active et que la durée est affichée, appuyez continuellement sur ou pour augmenter ou diminuer la durée programmée.

Pour arrêter la minuterie avant que la durée programmée ne se soit écoulée: Appuyez sur .



Fonctions du four





Note: Aucune commande ne fonctionne si l'horloge n'est pas réglée à l'heure.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour obtenir des résultats satisfaisants de votre four, il est important de bien connaître les fonctions du programmeur électronique décrites ci-dessous.

Affichage de la température: Fahrenheit ou Celsius (certains modèles)

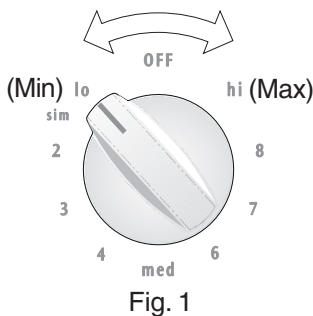
Le programmeur électronique a été programmé en usine pour afficher la température en degrés °F (Fahrenheit). Note: Le four peut être réglé pour toute température située entre 170°F et 550°F (76°C et 287°C).

Changer l'affichage de la température de °F (Fahrenheit) à °C (Celsius) ou de °C (Celsius) à °F (Fahrenheit) (le programmeur ne doit pas être en mode de Cuisson ou de Grillage lorsque vous changez l'affichage de la température):

1. Appuyez et maintenez la touche  pendant 6-8 secondes jusqu'à ce que **F** ou **C** apparaisse à l'écran. **Note:** À ce moment l'afficheur vous indique si le programmeur est réglé pour afficher en °F ou en °C.
2. Appuyez une fois sur la touche  pour choisir l'affichage en °F (Fahrenheit); ou appuyez une fois sur la touche  pour choisir l'affichage en °C (Celsius).
3. Pour accepter le changement, attendez 5 secondes de plus jusqu'à ce que le programmeur émette un signal sonore. Pour terminer le changement, ne faites pas l'étape 4, **OU**;
4. À tout moment durant ces étapes, si vous décidez de ne plus changer l'affichage de la température (**F** ou **C**), appuyez sur la touche , avant que le programmeur émette un signal sonore, pour **annuler** le changement.
5. L'écran retourne à l'heure du jour avec le changement de l'affichage de la température enregistré tel que demandé.



Commandes des éléments de surface



Fonctionnement des éléments

1. Placez l'ustensile sur l'élément de surface.
2. Appuyez sur le bouton de commande de l'élément de surface et tournez-le dans un sens ou l'autre au réglage désiré (voir figure 1). Commencez la majorité des cuissons à un réglage élevé, puis tournez à un réglage inférieur pour terminer. Le bouton de commande n'a pas à être aligné exactement sur un repère particulier. Servez-vous des repères comme guides et réglez le bouton de commande au besoin.
3. Lorsque la cuisson est terminée, éteindre l'élément de surface avant de retirer l'ustensile. Remarque: le(s) témoin(s) de **fonctionnement d'un élément** s'allume(nt) lorsque un ou plusieurs éléments sont allumés. Un coup d'oeil rapide au(x) témoin(s) lorsque la cuisson est terminée, permet de vérifier facilement si tous les boutons de commande sont à l'arrêt.

⚠ ATTENTION Les éléments de surface radiants peuvent sembler avoir refroidi une fois qu'ils ont été éteints. **Cependant, la surface en vitrocéramique risque d'être encore très chaude** et peut brûler dans le cas où vous la touchiez avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi.

⚠ ATTENTION Ne placez pas de salière et poivrière en plastique, de porte-cuillères ou d'emballage plastique sur le haut de la cuisinière en cours d'utilisation. Ces articles peuvent fondre ou s'enflammer. Gants isolants, torchons ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont placés trop près d'un élément de surface.

Réglages suggérés pour les éléments de surface

Les réglages suggérés indiqués dans le tableau ci-dessous, sont basés sur une cuisson effectuée dans des ustensiles métalliques de poids moyen, avec couvercles. Les réglages peuvent varier avec d'autres types d'ustensiles. **Remarque:** La taille et le type d'ustensile utilisé, ainsi que la quantité et le type d'aliment mis à cuire, influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats.

Réglages suggérés pour les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
High (HI/MAX) (9 - Hi)	Commencer la majorité des recettes, amener l'eau à ébullition, griller à la poêle
MEDIUM HIGH (7 - 8) (MOYENNEMENT ÉLEVÉ)	Continuer une ébullition rapide, frire, frire à grande friture
MEDIUM (MOYEN) (5 - 6)	Maintien d'une ébullition lente, épaississement des sauces, cuisson de légumes à la vapeur
MEDIUM LOW (2 - 4) (MOYENNEMENT BAS)	Mijotage, pochage, continuation de la cuisson
LOW (LO/MIN) (1 - Lo)	Maintien au chaud, pour faire fondre, mijoter

Commandes du four



Programmation ou changement de la température pour une cuisson normale

La température de cuisson peut être programmée entre 75 °C et 260 °C (170 °F et 500 °F).

Cuisson normale:

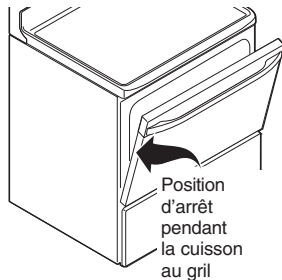
1. Appuyez sur . « — — — » paraît à l'afficheur.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur ou . L'afficheur indique «350 °F» (175 °C). En retenant ou , la température peut alors être ajustée par intervalles de 3 °C (5 °F).

3. Dès que vous relâchez ou le four se met à chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, la commande émet 3 bips.

4. Pour annuler la fonction cuisson, appuyez sur .

Changement de la température du four une fois la cuisson commencée:

1. Appuyez sur et assurez-vous que la température sélectionnée paraît à l'afficheur.
2. Appuyez sur ou pour augmenter ou réduire la température antérieurement sélectionnée.

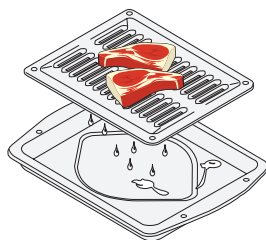


Cuisson au grill

1. Disposez la grille du four lorsque le four est encore froid. Placez la grille comme il est suggéré dans le tableau ci-dessous.

Position des grilles en partant du haut	Type d'aliments
3 ou 4	Steaks à demi-saignant
3	Poisson, steaks à point, hamburgers & côtelette de porc.
3	Aliments bien cuits comme poulet et homard

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 risque d'exploser.

2. Appuyez sur .
3. Appuyez et maintenez la pression sur ou jusqu'à ce que le réglage désiré de cuisson au grill paraisse à l'afficheur. Appuyez sur pour une température élevée (**HI**) ou sur pour une température plus basse (**LO**). La plupart des aliments peuvent passer au grill à température élevée. Sélectionnez la température plus basse pour éviter le brunissement excessif ou le dessèchement des aliments devant être bien cuits.
4. Placez la grille sur la lèchefrite, puis déposez les aliments sur la grille froide. **N'utilisez PAS** la lèchefrite sans sa grille ni ne couvrez la grille de papier aluminium. Toute graisse ainsi retenue pourrait s'enflammer.
5. Placez la lèchefrite sur la grille du four. **Laissez la porte du four ouverte jusqu'à la position d'arrêt, lors de cuisson au grill** (voir l'illustration).
6. Passez la nourriture au grill sur un côté jusqu'à ce qu'elle prenne couleur; retournez-la et faites-la cuire sur l'autre côté. **Remarque:** Tirez toujours la grille jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer la nourriture.
7. Une fois le grill terminé, appuyez sur .



Ajustement de la température du four (certains modèles)

Votre nouveau four a été calibré et testé pour assurer une température de cuisson exacte. Les premières fois que vous utilisez votre nouveau four, suivez les durées de cuisson et les températures recommandées avec soin. Si vous croyez que votre four est trop ou pas assez chaud par rapport à vos expériences de cuisson antérieures, la température du four peut être ajustée à votre goût. **Note: N'AJUSTEZ PAS** la température de votre four à l'aide d'un thermomètre de piètre qualité comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, ils peuvent ne pas être exacts. **Pour ajuster la température du four** (n'utilisez pas les fonctions Cuire ou Griller lorsque vous ajustez la température du four):

1. Appuyez et maintenez la touche , relâchez-la lorsque la différence de température programmée à l'usine, soit **00**, s'affiche à l'écran. **Note:** Si le four a déjà été ajusté, c'est l'écart de température programmé qui s'affiche plutôt que **00**.
2. Vous pouvez augmenter la température du four par intervalles de 5°F en appuyant sur la touche  jusqu'à un maximum de +35°F. Vous pouvez aussi diminuer la température du four par intervalles de 5°F en appuyant sur la touche  jusqu'à un maximum de -35°F (ajustement possible de -35° à +35°). **Note:** Le four a été ajusté à l'usine pour fonctionner en °F (Fahrenheit), si vous voulez que le programmeur affiche en °C (Celsius), référez-vous à la section "**Affichage de la température: Fahrenheit ou Celsius**" au début de ce feuillet.
3. Après 5 secondes, si aucune touche n'est appuyée, l'écran se met à clignoter.
4. Si vous **ne voulez pas** que le programmeur enregistre l'écart de température indiqué, appuyez sur la touche  avant que le programmeur émette un signal sonore. Ceci annulera les étapes précédentes. Reprenez à l'étape 1 pour refaire cette procédure **OU**;
5. Si vous **désirez conserver** l'ajustement demandé, attendez que l'écran cesse de clignoter et que le programmeur émette un signal sonore.
6. Le programmeur électronique accepte l'ajustement de température et l'écran retourne à l'heure du jour. **Note:** L'ajustement de température peut aussi être fait si votre four affiche la température en °C. Dans ce cas, chaque fois que la touche  est appuyée, la température est augmentée par intervalles de 1°C (jusqu'à un maximum +18°C); ou chaque fois que la touche  est appuyée, la température est diminuée par intervalles de 1°C (jusqu'à un maximum de -18°C).



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, utilisez un chiffon doux et propre avec 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 nettoyants 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 nettoyants liquides, nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou papiers essuie-tout : ils endommageront le fini.</i>
Tableaux de commande et zones d'affichage peints	<i>Avant de nettoyer le tableau de commande, 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.</i>
Grilles de brûleur en émail vitrifié, table de cuisson (dessus et dessous), lèchefrite et sa grille, tiroir-gril, revêtement de porte et sole de four	<i>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 par la suite en chauffant. NE PULVÉRISEZ PAS de produit de nettoyage pour four sur le dessus de la cuisinière.</i>

Entretien et nettoyage

(Tableau de nettoyage suite)



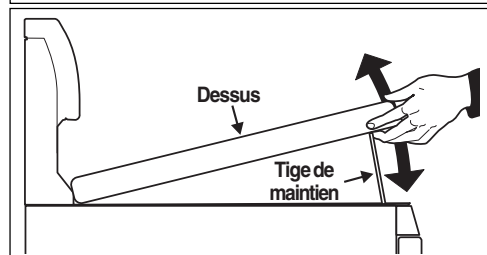
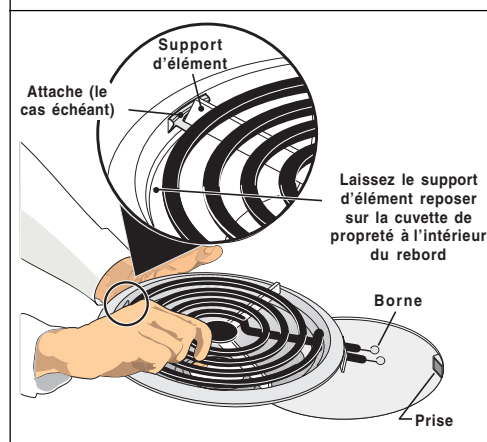
Surfaces	Comment nettoyer
Grilles de four	Enlevez les grilles. Reportez-vous à la section « Dépose et remise en place des grilles du four » sous Avant l'utilisation du four . Utilisez un produit de nettoyage abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau propre et laissez sécher. 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 nettoyant pour verre sur la vitre externe de la porte du four. NE TREMPEZ PAS la porte dans l'eau. NE LAISSEZ PAS l'eau ou le nettoyant pour verre entrer dans les événements de la porte . N'utilisez PAS de produits de nettoyage de four, 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 car il est essentiel à une fermeture étanche du four. 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 avec un linge. N'UTILISEZ PAS de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorure. N'UTILISEZ PAS de produits de récurage agressifs. N'utilisez que des produits nettoyants 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 chauffage.

Recommandations de nettoyage pour la table de cuisson à éléments tubulaires

Les éléments de surface peuvent être débranchés et retirés pour faciliter le nettoyage des cuvettes de propreté. Les éléments de surface se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont allumés. La nourriture qui est renversée sur un élément chaud va carboniser. Une fois l'élément refroidi, les renversements de nourriture peuvent être enlevés à l'aide d'un linge humide – toute saleté restante sera éliminée la prochaine fois que l'élément sera utilisé.

ATTENTION Ne trempez jamais un élément de surface dans l'eau.

ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant de retirer les éléments ou les cuvettes de propreté. Faites attention à ne pas cintrer les bornes en remettant les éléments après avoir nettoyé.



Pour retirer les éléments de surface et les cuvettes de propreté

1. Soulevez le rebord de la cuvette de propreté à partir de la borne. **Soulevez l'élément de surface et la cuvette de propreté ensemble**, juste assez pour les dégager de la table de cuisson.
2. Tout en retenant l'élément de surface et la cuvette de propreté, tirez doucement la borne de la prise. **Ne retirez PAS** l'attache (le cas échéant) de la cuvette de propreté.

Nettoyage des cuvettes de propreté

Lavez-les à l'eau savonneuse très chaude ou au lave-vaisselle. Rincez-les et séchez-les lorsqu'ils sont encore tièdes. La saleté carbonisée, difficile à enlever, peut être retirée en trempant les cuvettes de propreté pendant environ 20 minutes dans une solution de nettoyage liquide légèrement diluée ou une solution composée d'1/2 tasse d'ammoniaque pour 1 gallon d'eau. Un récurer en nylon peut être utilisé après le trempage. **N'utilisez PAS** de produits de nettoyage abrasifs ou de laine d'acier, car ils raient la surface. Rincez toujours à l'eau propre et faites briller à l'aide d'un linge souple.

Remise en place des cuvettes de propreté et des éléments de surface

1. Couissez la borne sur l'élément par l'ouverture de la cuvette de propreté.
2. Alignez le support d'élément pour qu'il repose sur le rebord à l'intérieur de la cuvette de propreté. Si cette cuvette est équipée d'une attache, alignez le support d'élément à l'opposé de la borne avec la fente de l'attache et enclenchez-le en place.
3. Une fois l'élément positionné dans la cuvette de propreté, alignez la borne avec la prise comme il est illustré.
4. Tenez l'élément de surface et la cuvette de propreté ensemble aussi horizontalement que possible et poussez fermement la borne dans la prise. Assurez-vous que la borne est bien installée dans la prise. Assurez-vous aussi que l'élément de surface est de niveau, afin de réduire le risque que les ustensiles ne glissent de l'élément.

Relèvement du dessus de la table de cuisson pour le nettoyage

1. Saisissez les côtés et soulevez le dessus par l'avant. Les tiges de maintien vont retenir le dessus en position relevée. Ne soulevez le dessus qu'aussi loin que les tiges de maintien le permettent pour l'enclencher en place.
2. Nettoyez en dessous à l'aide d'un linge propre et d'eau chaude savonneuse très chaude.
3. Pour baisser le dessus, poussez doucement sur chacune des tiges pour relâcher le support. Retenez le dessus et couissez les tiges dans le cadre de la cuisinière.

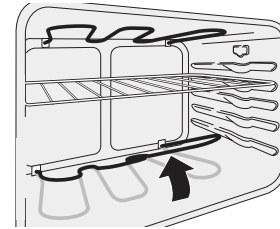
ATTENTION Lorsque vous baissez la surface relevée de la cuisinière, saisissez les côtés du bout des doigts seulement. Faites attention à ne pas vous pincer. **NE FAITES PAS** tomber et ne tordez pas le dessus de la cuisinière en le soulevant ou en le baissant, au risque de l'endommager.



Entretien et nettoyage

Nettoyage de la sole du four

L'élément de cuisson est conçu pour se relever à la main doucement, à partir de l'avant. Ceci permet un accès plus aisé pour le nettoyage de la sole. Ne soulevez pas l'élément de plus de 4 à 5 po (10 à 13 cm) par rapport à sa position de repos.



L'élément de cuisson peut être incliné de 10 ou 13 cm (4 ou 5 po) pour le nettoyage de la sole

Entretien et nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)

Certains modèles sont munis de pièces extérieures en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage spéciaux sont **nécessaires** pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau sur l'Entretien et le nettoyage fourni au début de la section **Entretien et nettoyage – généralités** dans ce guide.

Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Certains modèles ont un interrupteur situé sur le tableau de commande pour allumer la lampe du four. Celle-ci est située à l'arrière du four.

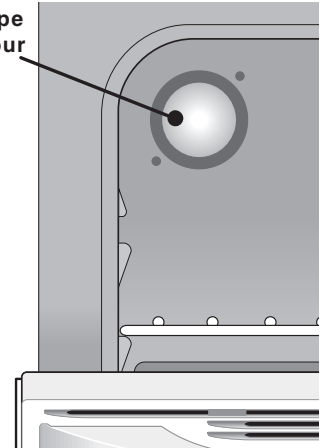
Remplacement de l'ampoule du four:

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière..
2. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 watts pour appareil électroménager.
3. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
4. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez les paragraphes

Commandes du four dans ce 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 de verre.

Lampe du four



Dépose et remise en place de la porte du four

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

Dépose :

1. Ouvrez entièrement la porte du four (horizontalement avec le plancher - fig. 1).
2. Retirez les deux vis situées à l'intérieur de la doublure de porte (**A** fig. 2)
3. Introduisez les deux vis dans les trous de charnière de porte situés sur le côté du bras de charnière, une dans chaque charnière (**B** fig. 2).
4. Fermez la porte du four jusqu'à la butée. (Ne forcez pas la porte pour la fermer plus loin.) L'introduction de ces vis devrait garder la porte ouverte à un angle de 45 degrés environ.
5. Saisissez fermement la porte des deux côtés et coulissez-la vers le haut pour la sortir des charnières en respectant le même angle (fig. 3.)
6. Pour nettoyer la porte du four, voyez les instructions dans le **tableau Entretien et nettoyage**.

Remise en place :

1. Assurez-vous que les bras de charnière sont à un angle de 45 degrés. Assurez-vous que les vis verrouillent toujours les bras de charnière et les empêchent de se déplacer. Si les vis tombent des trous de charnière, les charnières pourraient se rabattre contre le cadre du four et pourraient vous pincer les doigts ou écailler le fini en porcelaine du cadre avant du four.
2. Tenez la porte sur les côtés près du haut tout en reposant l'avant inférieur de la porte sur votre genou. Introduisez les coulisses de la porte à la partie inférieure de la porte, par-dessus les charnières (fig. 3).
3. Laissez la porte coulisser vers le bas dans les charnières de façon uniforme, à un angle identique de 45 degrés. Les bras de charnière doivent être introduits dans les coins inférieurs, aussi loin que possible.
4. Ouvrez la porte à fond (horizontalement avec le plancher) et retirez les deux vis des trous de charnière.
5. Réinstallez les deux vis dans la doublure de porte (**C** fig. 2).
6. Si la porte n'est pas alignée avec le cadre du four, retirez la porte et répétez les étapes ci-dessus.

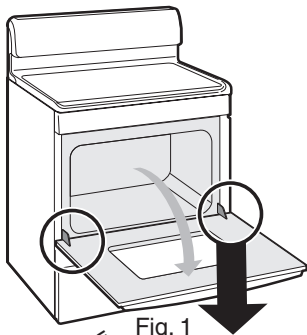


Fig. 1

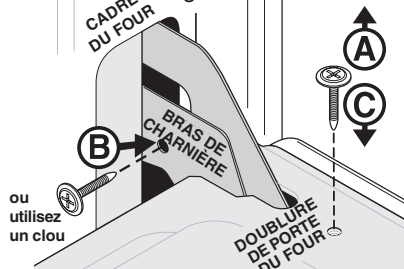


Fig. 2

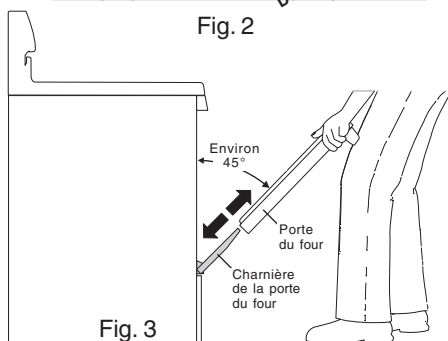


Fig. 3

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 d'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.

Difficultés à déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation : 1) Les armoires ne sont pas d'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 soulever la cuisinière par-dessus la moquette.

Élément de surface 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 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 de façon égale. Parce que les ustensiles légers chauffent inégalement, la nourriture peut facilement brûler. 2) L'électricité n'arrive pas à la cuisinière. Vérifiez les étapes dans « **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 afin de faire fonctionner le four. Consultez « Réglage de l'horloge » à 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 les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.

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

L'éclairage du four ne fonctionne pas (certains modèles) : Remplacez ou resserrez l'ampoule. Reportez-vous à la section **Remplacement de l'ampoule du four** dans le présent guide d'utilisation et d'entretien.

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

Flamme à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation : Débordements excessifs dans le four. Ceci peut arriver s'il y a des débordements de tartes ou de grandes quantités de graisse laissées sur la plaque de sole. Essayez-les avant de mettre le four en marche. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, reportez-vous à « Cuisson au gril » dans la section **Commandes du four**.

Le four dégage beaucoup de fumée en fonction gril : 1) Les commandes ne sont pas correctement réglées. Suivez les instructions de 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 lèchefrite est à l'envers et la graisse ne s'écoule pas. Placez toujours la grille sur la lèchefrite avec 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 le gril fréquemment. 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 mettre 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 **Ajustement de la température du four** dans ce guide.

Présence de corrosion ou de rouille sur les cuvettes (modèles avec table de cuisson à spirales 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 spirales seulement) : Le dessous de l'ustensile dépasse de l'élément et touche à la surface de cuisson. Ceci peut produire 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.



Informations sur la garantie des gros 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 présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement 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 les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal 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 sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de 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 qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES DEMANDES BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À AU MOINS UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS OU DE RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous avez besoin d'une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette 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

Case postale 212378

Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4