




Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinières Électriques

modèles de comptoir /
modèles encastrables

Bienvenue	2	
Mesures de sécurité importantes	3-5	
Caractéristiques de la cuisinière	6	
Réglage des commandes des éléments de surface	7-13	
Surface de Cuisson	14	
Avant l'utilisation du four	14-15	
Réglage de la commande du four ..	15	
Réglage de la commande du tiroir réchaud	16-17	
Informations de cuisson	18-19	
Entretien et nettoyage	20-27	
Ajustement de la température du four	27	
Avant d'appeler Solutions aux problèmes courants ...	28-29	
Garantie	30	

Consultez notre site web Frigidaire à:
<http://www.frigidaire.com>



Bienvenue et félicitations

Des questions?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-866-294-9911

(Canada)

Apposez ici votre reçu pour toute référence future.

Félicitations, vous venez d'acheter une nouvelle cuisinière! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de nos produits et nous nous engageons à vous fournir le meilleur service possible. Vous satisfaire constitue la première de nos priorités.

Nous savons que votre nouvelle cuisinière vous plaira et nous vous **remercions** d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut **ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

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

Numéro de modèle: _____

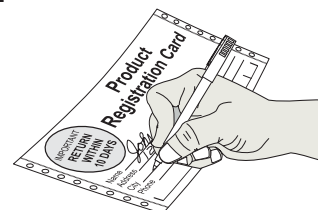
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

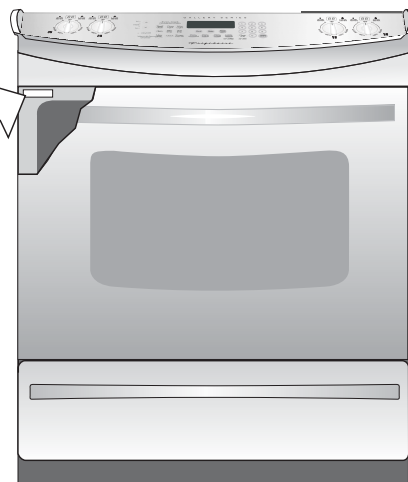
La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



Emplacement de la plaque signalétique

Emplacement de la plaque signalétique

Tiroir de rangement (certains modèles seulement)



Mesures de sécurité importantes




**Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez ces instructions pour références futures.**

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.


⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

MODÈLES ENCASTRABLES SEULEMENT

	⚠ AVERTISSEMENT	⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-basculés, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinière est retenue par les supports anti-basculés. Reportez-vous aux instructions d'installation Pour bien connaître l'installation des supports anti-basculés.
	<ul style="list-style-type: none">• Toutes les cuisinières peuvent basculer.• Il peut en résulter des blessures.• Installez les supports anti-basculés fournis avec l'appareil• Voyez les instructions d'installation.	

MODÈLES DE COMPTOIR SEULEMENT

	⚠ AVERTISSEMENT	⚠ AVERTISSEMENT Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des vis anti-basculés, fournies avec la cuisinière. Pour vérifier si ces vis sont correctement installées, Levez le dessus de la surface de cuisson et vérifiez si les vis sont bien engagées. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation des vis anti-basculés.
	<ul style="list-style-type: none">• Toutes les cuisinières peuvent basculer.• Il peut en résulter des blessures.• Installez les supports anti-basculés fournis avec l'appareil• Voyez les instructions d'installation.	

• **Enlevez tous les rubans et les matériaux d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec les matériaux d'emballage.

• **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/NFPA No.70—dernière édition ainsi qu'aux codes de la région, et au Canada avec le CSA C22.1 PARTIE 1—dernière édition ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

• **Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.

• **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds de nivellement, protège fils, supports/vis anti-basculés ou toute autre pièce.**

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert, si chaud, peut causer des brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

• **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir (le cas échéant) des matériaux inflammables.** Ceci inclus des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui montent sur l'appareil pour atteindre des articles pourraient se blesser sérieusement.



Mesures de sécurité importantes

- **Ne laissez pas les enfants 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 À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur 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 aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **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.

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

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les brûleurs chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebus.**
- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

⚠ ATTENTION Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez-vous que celle-ci a été exposée à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. 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 sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il est risqué d'endommager la surface de cuisson.

Mesures de sécurité importantes



POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Éviter de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir réchaud (si fourni)**—Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir réchaud.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers la surface de cuisson. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir réchaud (si fourni).** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.
- **Ne vous servez pas d'une lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

- **Ne recouvrez pas le couvercle de votre lèchefrite ou la grille du tiroir réchaud de papier aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.
- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **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.

FOURS AUTONETTOYANTS

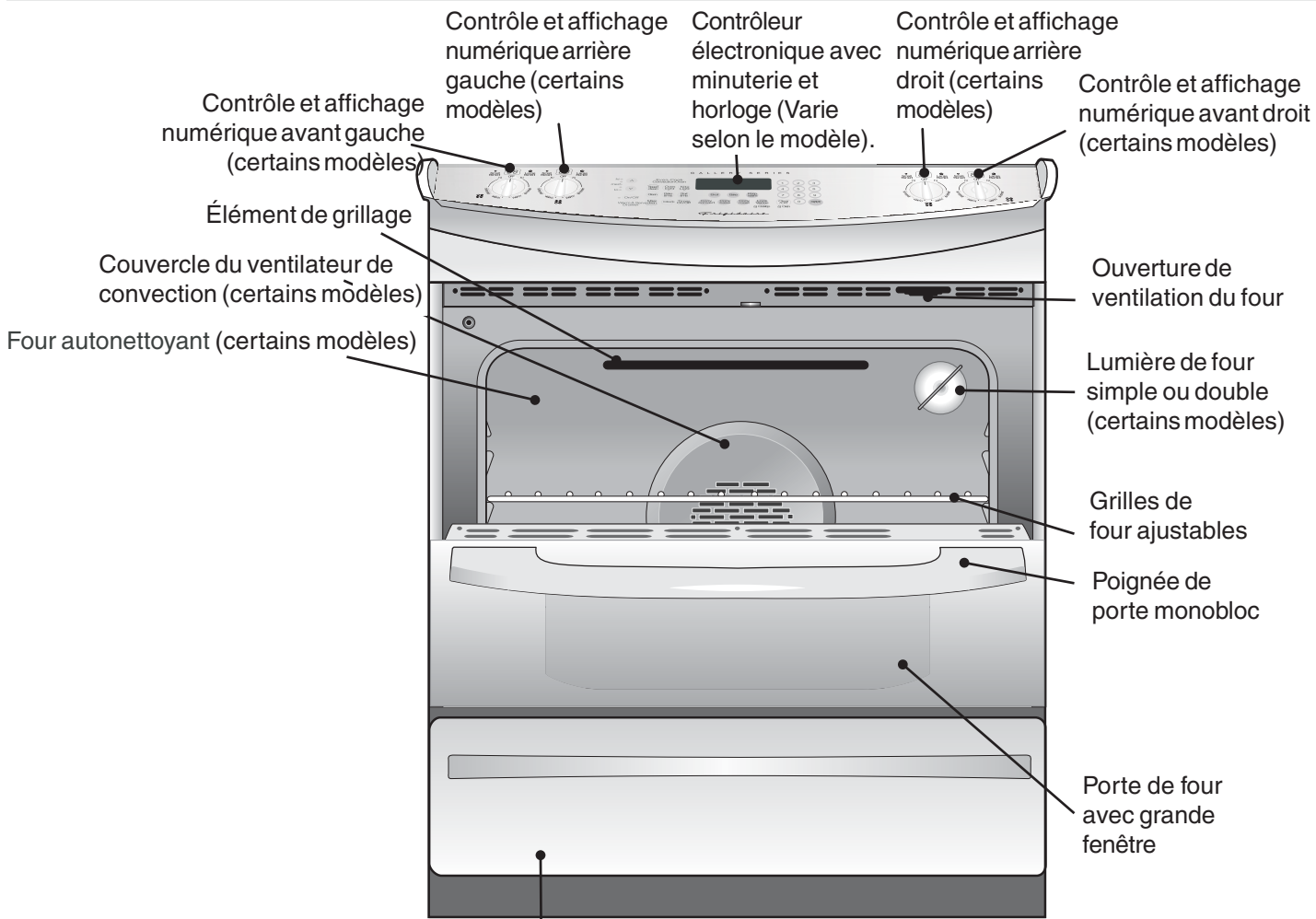
- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez tout ustensile se trouvant dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le froter, l'endommager ou le déplacer.
- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.
- **N'utilisez pas de nettoyant commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

⚠ CAUTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Caractéristiques de la cuisinière

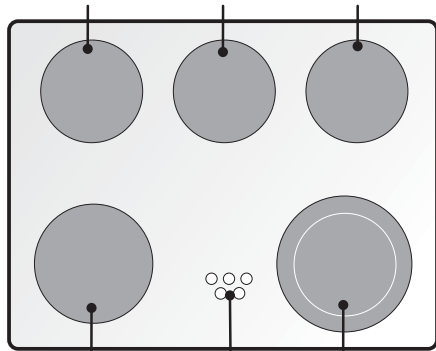


Tiroir de rangement (modèles encastrables seulement)

Élément radiant simple de 6", de 8" ou élément radiant double de 5"/7" (varie selon le modèle).

Zone Réchaud (Varie selon le modèle).

Élément radiant simple de 6" ou élément radiant double de 5"/7" (varie selon le modèle).



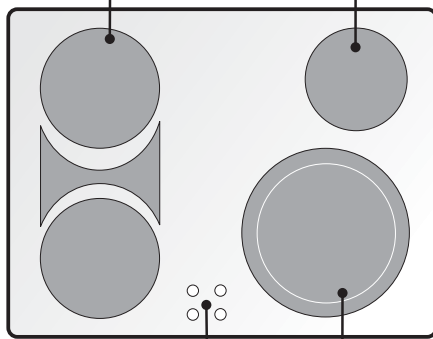
Élément radiant simple de 6", de 9" ou double de 6"/9" (Varie selon le modèle).

1, 4 ou 5 témoin(s) lumineux de surface chaude.

Élément radiant double de 6"/9" ou de 9"/12" (Varie selon le modèle).

Élément radiant Pont.

Élément radiant simple de 6".

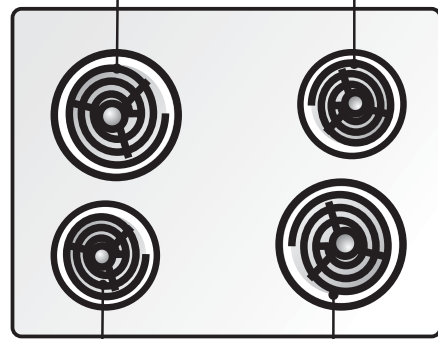


4 témoins lumineux de surface chaude.

Élément radiant double de 9"/12".

Élément de surface spiralé amovible de 8".

Élément de surface spiralé amovible de 6".



Élément de surface spiralé amovible de 6".

Élément de surface spiralé amovible de 8".

Note: Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

Réglage des commandes des éléments de surface



Modèles avec éléments spiralés

NOTE: Les boutons de commande montrés dans ce guide sont typiques seulement.

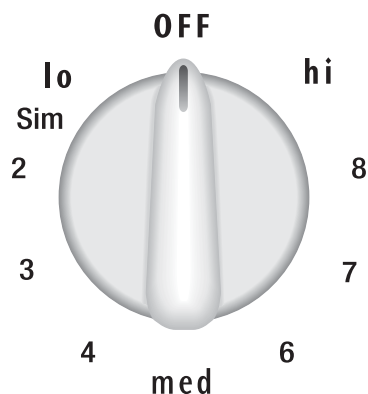
1. Placez le plat sur l'élément de surface.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande de l'élément de surface au réglage désiré.
3. La/les lampes témoins des éléments s'allument lorsqu'un ou plusieurs éléments sont utilisés. Éteignez toujours l'élément avant d'en retirer le plat. Placez toujours l'ustensile de cuisine sur l'élément avant de l'allumer.

Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé, en plus de la quantité et du type d'aliment à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Réglage	Type de cuisson
HI (MAX)	Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande.
5 (MED)	Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à vapeur.
2-4 (MED-BAS)	Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
LO (MIN)	Pour garder chaud, fondre, ou faire mijoter.

*Les réglages suggérés dans le tableau ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

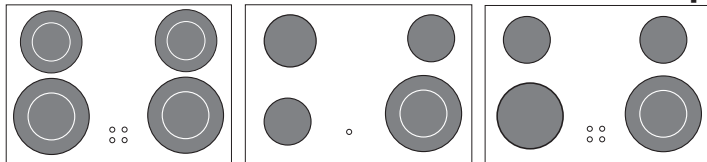
⚠ ATTENTION Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des éléments de surface.





Réglage des commandes des éléments de surface

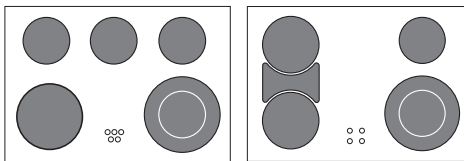
Modèles avec dessus en vitrocéramique



Modèle A

Modèle B

Modèle C

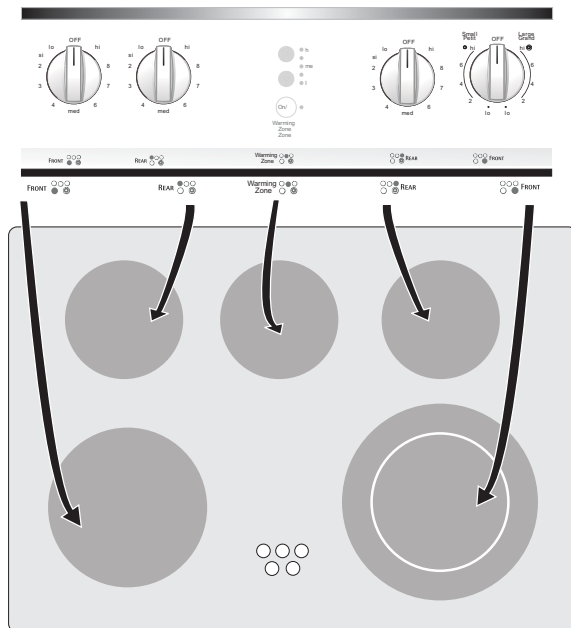


Modèle D

Modèle E

L'emplacement des éléments chauffants de votre appareil peut avoir une de ces configurations

Fig. 1



Modèle D montré seulement Fig. 2

NOTE: Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Nettoyage général** et la section **Avant d'appeler le service** dans ce manuel.

NOTE: Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de chaleur demandé. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat. (Référez-vous à la section Ustensiles pour la cuisson sur les éléments en page 12).

NOTE: En raison de l'intensité élevée de la chaleur produite par les éléments de surface, la surface vitrocéramique deviendra verte quand l'élément sera éteint. Ce phénomène est normal et la vitrocéramique reviendra à sa couleur blanche originale après qu'elle ait complètement refroidi .

Surface de cuisson vitrocéramique

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments (Voir Fig. 1).

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures**

Éléments de surface radiants

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, il devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allume et s'éteint automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de compléter le processus de cuisson.

Emplacement des éléments et des contrôles

Votre appareil possède des éléments radiants de différentes puissances. Plus la puissance de l'élément est élevée plus les grandes quantités d'aliments chauffent rapidement. Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson comme suit:

Modèle A (voir la Fig. 1):

- Deux éléments radiants **doubles de 5"/7"** à l'arrière à droite et à gauche;
- Deux éléments radiants **doubles de 6"/9"** à l'avant à droite et à gauche.

Modèle B (voir la Fig. 1):

- Deux éléments radiants **simples de 6"** à l'arrière à droite et à l'avant à gauche;
- Un élément radiant **simple de 8"** à l'arrière à gauche;
- Un élément radiant **double de 6"/9"** à l'avant à droite.

Modèle C (voir la Fig. 1):

- Deux éléments radiants **simples de 6"** à l'arrière à droite et à gauche;
- Un élément radiant **double de 9"/12"** à l'avant à droite;
- Un élément radiant **simple de 9"** à l'avant à gauche.

Modèle D (voir les Figs. 1 et 2):

- Deux éléments radiants **simples de 6"** à l'arrière droite et à gauche;
- Un élément radiant **double de 9"/12"** à l'avant à droite;
- Un élément radiant **simple de 9"** à l'avant à gauche;
- Un élément radiant **"Zone Réchaud"** entre les deux éléments à l'arrière.

Modèle E (voir la Fig. 1):

- Un élément radiant **simple de 6"** à l'arrière à droite;
- Un élément radiant **double de 9"/12"** à l'avant à droite;
- Un élément radiant **Pont** à l'avant et à l'arrière à gauche.

Réglage des commandes des éléments de surface



Modèles avec dessus en vitrocéramique (suite)

Réglages des éléments de surface

Utilisez le tableau (Fig. 1) pour déterminer le réglage le plus approprié dépendamment des aliments à préparer. La fonction "Mijotant" est utilisée afin de conserver chaude une grande quantité d'aliments tel que les soupes ou les ragoûts. La plus basse température de la fonction mijotant est idéale pour les aliments délicats ou pour faire fondre le chocolat ou le beurre.

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisés influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

Réglages recommandés pour éléments simple ou double.	
Réglage	Type de cuisson
Haut (8 - Hi)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
Moyen haut (5 - 8)	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
Moyen (3 - 5)	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 3)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
Bas (Lo - 2)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

Fig. 1

Commandes électroniques des éléments de surface (ESEC)

La commande électronique des éléments de surface (ESEC) comporte des fenêtres d'affichage numérique. La commande ESEC fournit un réglage numérique pour les positions des éléments radiant de la surface de cuisson. Ce type de commande fonctionne de la même façon qu'une commande normale mais elle possède un écran digital permettant de visionner le réglage (voir les Figs. 2 à 5).

Réglages disponibles de la commande électronique ESEC

La commande électronique ESEC permet différents niveaux de température situés entre maximum Hi (Fig. 3), minimum Lo (Fig. 4) et arrêt OFF (Fig. 2).

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Une lampe témoin de surface chaude s'allume et reste allumé jusqu'à ce que la surface de vitrocéramique ait refroidi. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. Soyez prudent.

ATTENTION Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent.**

ATTENTION Ne déposez pas d'objets tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères en bois peuvent prendre feu s'ils sont trop près des éléments.

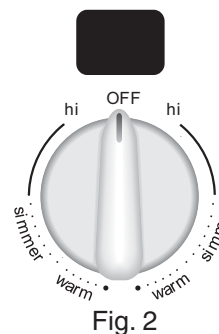


Fig. 2

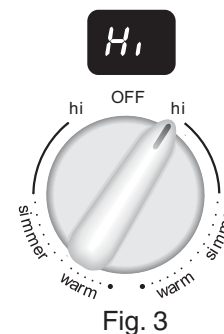


Fig. 3

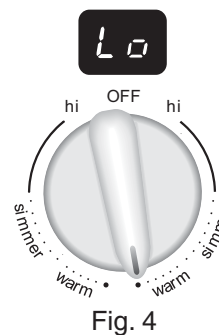


Fig. 4

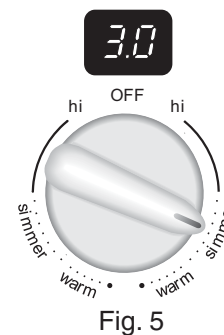


Fig. 5



Réglage des commandes des éléments de surface

Modèles avec dessus en vitrocéramique (suite)

Lampe témoin de surface chaude

Lors de l'utilisation des éléments radiants, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. La lampe témoin de **surface chaude** s'allume aussitôt que l'une des surfaces devient chaude et reste allumée pour aviser que la surface est encore chaude. Elle s'éteindra aussitôt que la surface ait suffisamment refroidi pour être touché.

Message d'erreur de la commande ESEC (Er)

Le message d'erreur s'affiche et clignote ("Er", voir Fig. 1) lors du branchement (ou après une interruption de courant) si une commande est à la position Marche (ON). Si une interruption de courant survient, assurez-vous que les commandes sont à la position Arrêt. Ceci redémarrera les commandes des éléments de surface. Assurez-vous de redémarrer l'horloge. Après avoir placé les commandes à la position Arrêt (OFF) et avoir réglé l'horloge, les afficheurs devraient revenir à la normale. Si les commandes ne fonctionnent toujours pas et que "Er" demeure affiché dans un des afficheurs, contactez un réparateur autorisé.



Fig. 1

Dispositif de verrouillage de la commande ESEC (- -)

Les commandes des éléments de surface ne fonctionnent pas pendant un cycle autonettoyant ou si le dispositif de verrouillage est enclenché. " - - " apparaît à l'écran (Voir la Fig. 2).



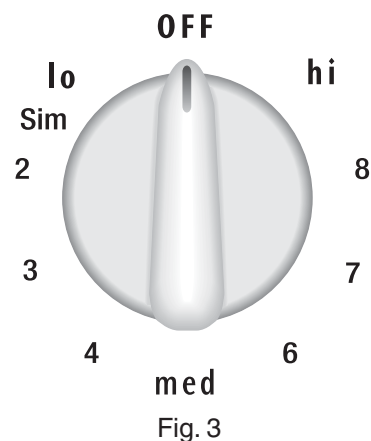
Fig. 2

Réglage d'un élément radiant simple

La table de cuisson possède des éléments simples aux endroits indiqués sur les Figs. 4 à 7.

Pour régler un élément radiant simple:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre au réglage désiré (Fig. 3). Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson en réglant le bouton à une position plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
3. Lorsque la cuisson est terminée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque l'élément est mis en marche et reste allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidi. Le témoin lumineux peut rester allumé même si l'élément est à la position Arrêt.



Note: Voir la Fig. 1 de la page 9 pour les réglages recommandés.

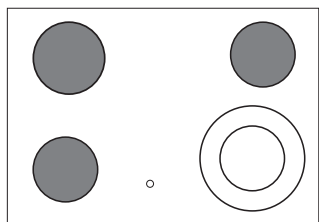


Fig. 4 - Modèle B
Éléments arrières à droite et à gauche et élément avant à gauche

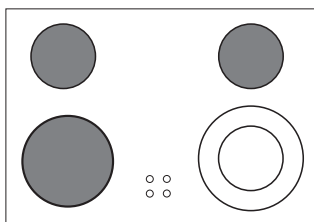


Fig. 5 -Modèle B
Éléments arrières à droite et à gauche et élément avant à gauche

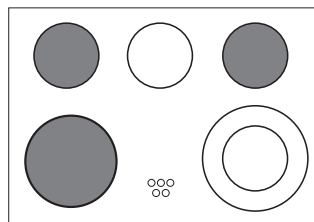


Fig. 6 -Modèle D
Éléments arrières à droite et à gauche et élément avant à gauche

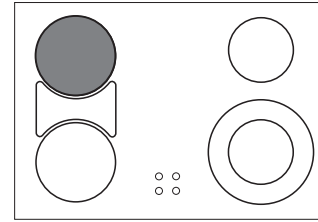




Fig. 7 - Modèle E
Élément arrière à gauche et la partie avant de l'élément pont peut aussi être utilisée comme élément simple (voir la page 12).



Modèles avec dessus en vitrocéramique (suite)

Réglage d'un élément radiant double

Le modèle A est équipé d'éléments de surface radiants doubles à toutes les positions (Voir les Figs 5 et 6). Les modèles B, C, D et E sont équipés d'un élément radiant double à l'avant à droite (voir les Figs. 7 à 14). Les symboles sur le panneau de commande indiquent lequel des 2 éléments chauffe. Le symbole  indique que seul la zone interne de l'élément fonctionne (Figs. 1, 3, 5, 7, 9, 11 et 13). Le symbole  indique que les deux zones de l'élément double fonctionnent (Figs 2, 4, 6, 8, 10, 12 et 14). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

 indique que seul la zone interne de l'élément fonctionne (Figs. 1, 3, 5, 7, 9, 11 et 13). Le symbole  indique que les deux zones de l'élément double

fonctionnent (Figs 2, 4, 6, 8, 10, 12 et 14). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

Pour régler un élément double:

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément.
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire pour faire fonctionner la zone interne de l'élément double (Fig. 3) et dans le sens horaire pour faire fonctionner l'élément double au complet (Fig. 4).
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage à la position désirée. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
4. Lorsque la cuisson est terminée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque l'élément est mis en marche et reste allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidi. Le témoin lumineux peut rester allumé même si l'élément est à la position Arrêt.

Note: Voir la page 9, Fig. 1 pour les réglages recommandés.

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent.**


Small
Element

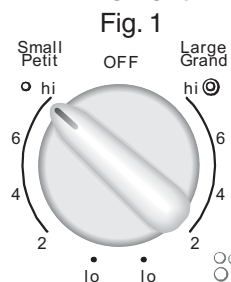


Fig. 1


Large
Element

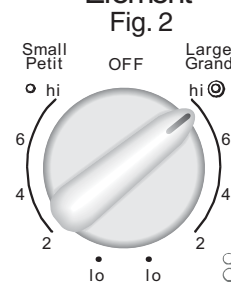


Fig. 2

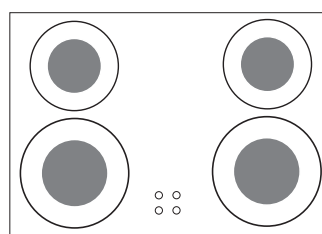


Fig. 3

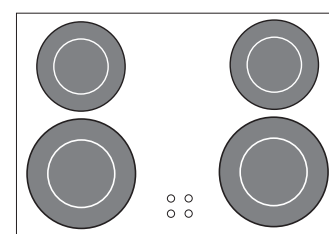


Fig. 4

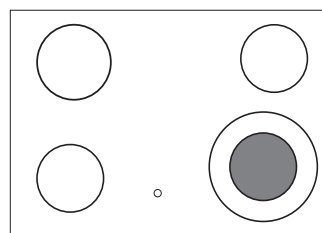


Fig. 5 - Modèle A

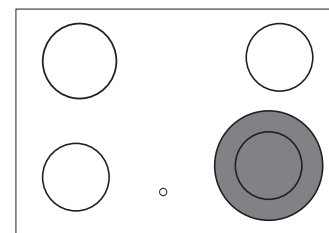


Fig. 6 - Modèle A

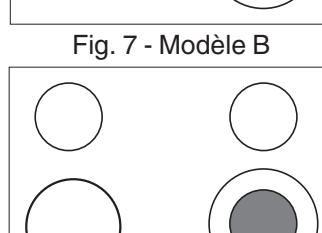


Fig. 7 - Modèle B

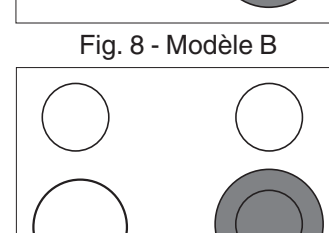


Fig. 8 - Modèle B

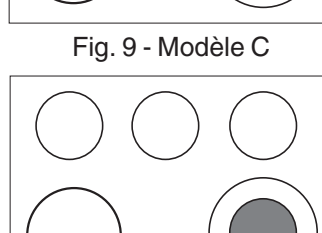


Fig. 9 - Modèle C

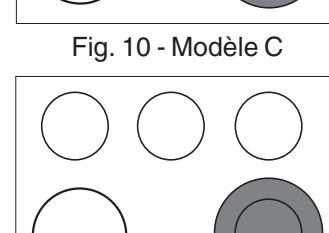


Fig. 10 - Modèle C

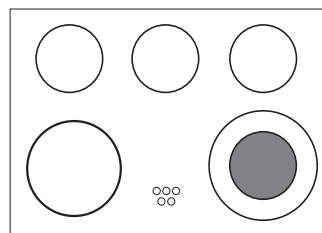


Fig. 11 - Modèle D

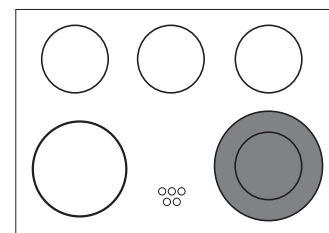


Fig. 12 - Modèle D

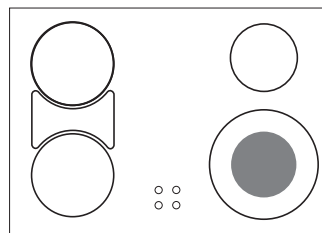


Fig. 13 - Modèle E

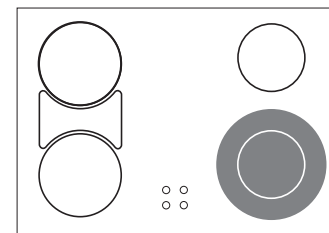


Fig. 14 - Modèle E



Réglage des commandes des éléments de surface

Modèles avec dessus en vitrocéramique (suite) Réglage de l'élément radiant PONT (Modèle E)

Le modèle E (Voir la page 8) est équipé d'un élément "PONT" situé à l'avant et au centre à gauche (voir Fig. 6). L'élément PONT peut être utilisé pour cuire à l'aide d'ustensile rectangulaire (comme une rôtisserie) ou d'une casserole de forme ovale. L'élément maintiendra une température constante sur toute la surface chauffante. Si nécessaire afin d'utiliser un ustensile standard, l'élément PONT peut fonctionner comme un élément radiant simple sans utiliser la zone pont de l'élément (voir Fig. 3).

Les symboles de l'élément pont sont situés sur le panneau de commandes de chaque côté du bouton de commande de l'élément. Ces symboles indiquent de quel côté tourner le bouton pour faire fonctionner l'élément. Le symbole à la figure 1 indique que seule la zone avant de l'élément pont est en fonction (Figure 3). Le symbole à la figure 4 indique les deux zones de l'élément pont sont en fonction en même temps. (Figure 6). Vous pouvez changer d'un à l'autre à n'importe quel temps lors de la cuisson.

Pour régler l'élément radiant PONT (Modèle A seulement):

1. Placez un plat de dimension appropriée sur l'élément radiant "Pont".
2. Poussez et tournez le bouton de commande dans le sens anti-horaire (voir Figs. 2 et 3) pour faire fonctionner la zone inférieure de l'élément pont et dans le sens horaire (voir Figs. 5 et 6) pour faire fonctionner les deux zones de l'élément pont.
3. Tournez le bouton de commande pour ajuster le réglage à la position désirée. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est trop petit pour l'élément utilisé. Veuillez noter que ce n'est pas tous les ustensiles de cuisson qui peuvent être utilisés sur l'élément pont.
4. Lorsque la cuisson est terminée tournez le bouton de commande à la position Arrêt avant de retirer l'ustensile de l'élément. **Note:** Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque l'élément est mis en marche et reste allumé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait suffisamment refroidi. Le témoin lumineux peut rester allumé même si l'élément est à la position Arrêt.

L'élément PONT peut aussi être utilisé en combinaison avec l'élément radiant simple situé à l'arrière à gauche. Puisque cet élément possède 2 commandes différentes, un élément peut être utilisé pour la cuisson tandis que l'autre peut être utilisé pour garder les aliments chauds (voir Fig. 7).

Note: Voir la page 9, Fig. 1 pour les réglages recommandés.

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique peut être encore chaude et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent!**

Front
Element



Fig. 1

Bridge
Element



Fig. 4

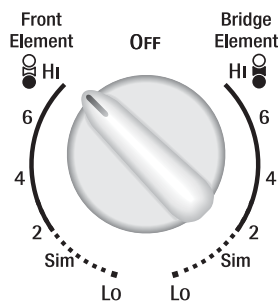


Fig. 2

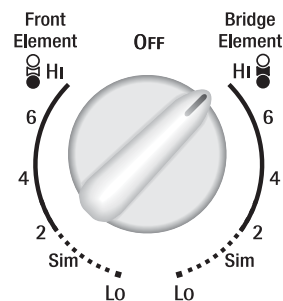


Fig. 5

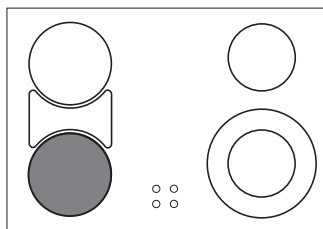


Fig. 3
Élément Pont sans la zone
Pont active

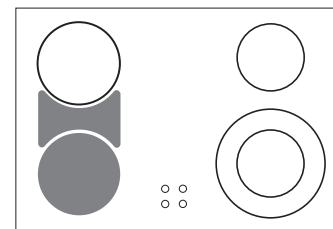


Fig. 6
Élément Pont avec la zone
Pont active

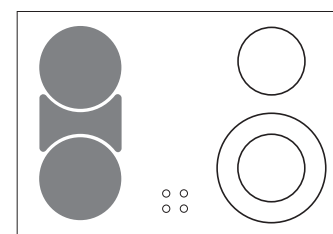


Fig. 7

Réglage des commandes des éléments de surface



Modèles avec dessus en vitrocéramique (suite)

Réglage de la zone réchaud (Warm & Ready™) (Modèle D seulement, voir la page 8)

La surface de cuisson de votre cuisinière est munie d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Utilisez la zone réchaud pour conserver chaud certains aliments qui sont cuits tels que: les légumes, les sauces, les mets dans une casserole, les soupes, les ragoûts, les pains, les pâtisseries et les assiettes de service utilisables au four. Commencez toujours par les mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud.

Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium pour conserver leur qualité. Pour les meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique peut fondre; il sera très difficile de l'enlever de la surface.**

Utilisez seulement la vaisselle et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la zone réchaud.

Sélection de la température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés (Fig. 1). Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen.

Pour régler la zone réchaud:

- Appuyez sur la touche de la commande de la zone réchaud. La lampe témoin de la zone réchaud clignote. Note: Si aucune touche n'est appuyée dans les 25 secondes qui suivent, la commande de la zone réchaud retourne à la position Arrêt.
- Appuyez sur la touche une fois pour allumer l'élément à la position **HI** (voir Fig. 2) ou une fois pour allumer l'élément à la position **LO** (voir Fig. 5). La lampe témoin située au-dessus de la touche ON/OFF reste allumée et la lampe témoin de **surface chaude** située sur la table de cuisson s'allume lorsque la zone réchaud devient chaude.
- Chaque fois que vous appuyez sur les touches ou , la puissance de l'élément de la zone réchaud augmente ou diminue. La zone réchaud possède 5 niveaux de puissance, allant de **HI (HAUT)** (voir Fig. 2) à **LO (BAS)** (voir Fig. 5), en passant par **MED (MOYEN)** (voir Fig. 4). Le niveau de puissance de la zone réchaud peut-être ajusté en tout temps pendant qu'elle est marche.
- Lorsque la nourriture est prête à servir, appuyez sur la touche une fois pour éteindre la zone réchaud. La lampe témoin de la zone réchaud s'éteint. **Note:** La lampe **témoin surface chaude** s'éteint lorsque la surface a suffisamment refroidie.

ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi. **Soyez prudent!**

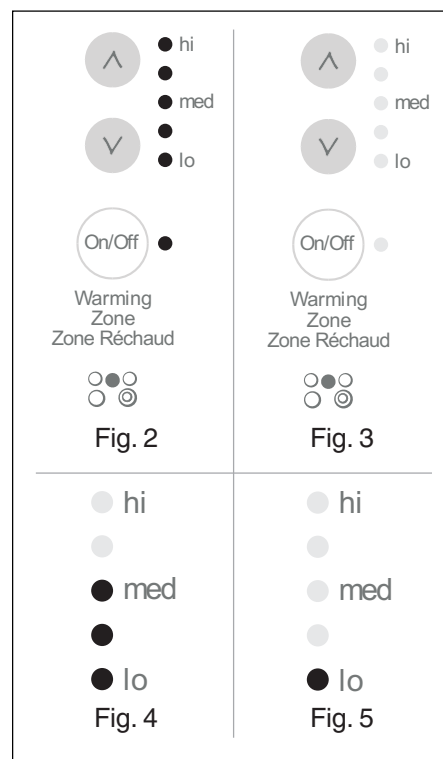
ATTENTION Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères de bois peuvent prendre en feu s'ils sont trop près des foyers.

ATTENTION La zone réchaud ne devient pas rouge lorsqu'elle est chaude contrairement aux éléments de surface. Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour le four pour retirer les aliments de la zone réchaud, car les ustensiles et plats qui s'y trouvent sont chauds.

Tableau des réglages recommandés pour la zone réchaud

Aliment	Réglage
Pains/Pâtisseries	BAS (LO)
Mets en casseroles	BAS (LO)
Assiettes de service avec aliments	BAS (LO)
Oeufs	BAS (LO)
Jus de viande	BAS (LO)
Viandes	MED
Sauces	MED
Soupes (crèmes)	MED
Ragoûts	MED
Légumes	MED
Aliments frits	HI
Brevages chauds	HI
Soupes (liquides)	HI

Fig. 1





Surface de Cuisson

Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments de surface

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. (Voir la figure 1). Suivez les instructions selon la figure 2.

Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

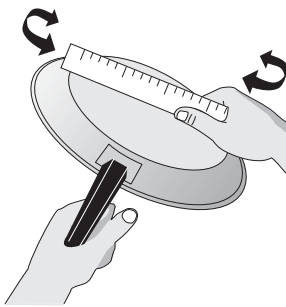
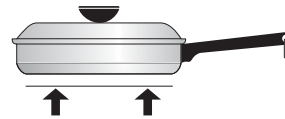


Figure 1

***BON**



- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Toujours égaliser le diamètre de la casserole au diamètre de l'élément de surface.

MAUVAIS



- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde du brûleur de plus de 2.5 cm (1").



- Le foyer débordé des bords de la casserole.



- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.

Figure 2

Types de matériaux des ustensiles

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

ALUMINIUM - Excellent conducteur de la chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (Les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE - Excellent conducteur de la chaleur mais décolore rapidement. Peut laisser des marques métalliques sur la table de cuisson vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

ACIER INOXIDABLE - Conducteur de la chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

FONTE - Conducteur de la chaleur pauvre par contre il la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

FONTE ÉMAILLÉ - Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. Émaille doit être doux pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

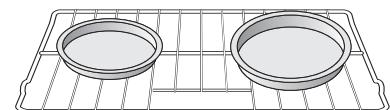
VERRE - Conducteur de la chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.



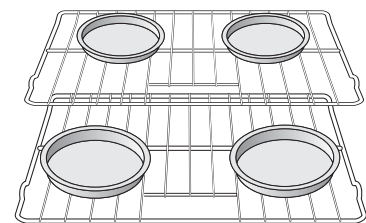
Avant l'utilisation du four

Circulation de l'air dans le four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas mutuellement, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Cuisson sur une seule grille



Cuisson sur plusieurs grilles

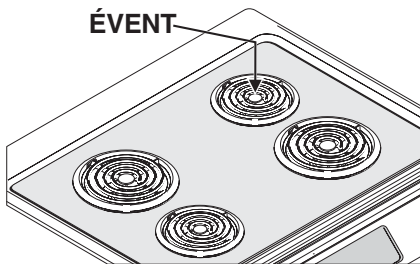
ATTENTION Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.

Installation des grilles

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

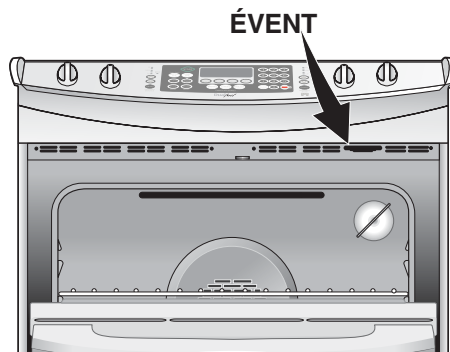
Position de l'évent - Modèles avec éléments spiralés

Un évent est situé **dans la cuvette de l'élément arrière à droite**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.



Position de l'évent - Modèles avec une surface en vitrocéramique

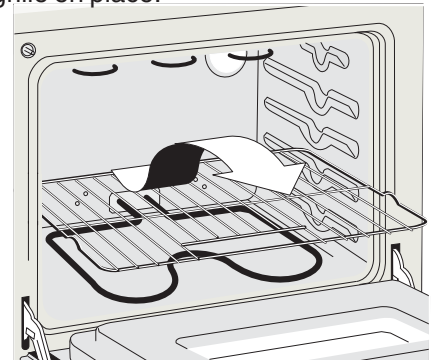
Un évent est situé **à droite du panneau avant, au-dessus de la porte**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.



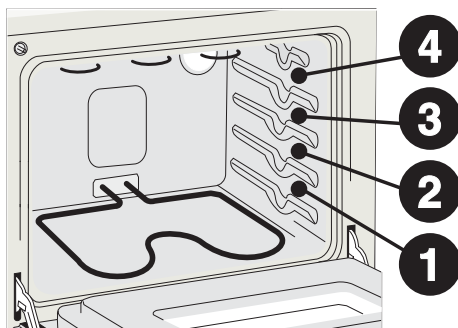
Enlever et replacer les grilles de four.

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 une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



POSITIONNEMENT DES GRILLES RECOMMANDÉS POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE.



Positions des grilles

Aliments	Position de la grille
Viande grillés, poulet et poisson	3 ou 4
Biscuits, gâteaux, tartes et muffins	2 ou 3
Une grille	2 et 4
Tartes gelées, gâteaux des anges, omelette, pains, casseroles, cubes de boeuf ou de poulet	1 ou 2
Dinde, rôti et jambon	1

Note: Toujours faire attention lorsque vous retirez la nourriture du four.

Réglage de la commande du four



Référez-vous au guide de la commande électronique du four pour les réglages du four.



Réglage de la commande du tiroir réchaud (Si équipé)

Disposition de la grille du tiroir réchaud (Warm & Ready™)

La grille peut être utilisée de 2 façons :

- Grille en **U vers le haut** pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- Grille **à plat** sur le fond pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, assiettes à petits pains ou pâtisseries et assiettes à dîner).

Disposez la grille du tiroir réchaud comme illustré (Fig. 1).

Pour faire fonctionner le tiroir réchaud

Le tiroir réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir réchaud. Tous les aliments placés dans le tiroir réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.** Utilisez seulement de la vaisselle, des ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour la cuisson au four dans le tiroir réchaud.

ATTENTION Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour four pour retirer les aliments du tiroir réchaud car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds.

Sélection de la température

Référez-vous au tableau de la Fig. 2. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage **MOYEN (MED)**. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlever le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés à la température de service en utilisant le réglage **MOYEN (MED)**. Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardée au chaud, utilisez le réglage **HAUT (HI)** (par exemple, une viande avec 2 légumes et petits pains). Évitez d'ouvrir le tiroir réchaud pendant qu'il est utilisé afin d'éviter toute perte de chaleur.

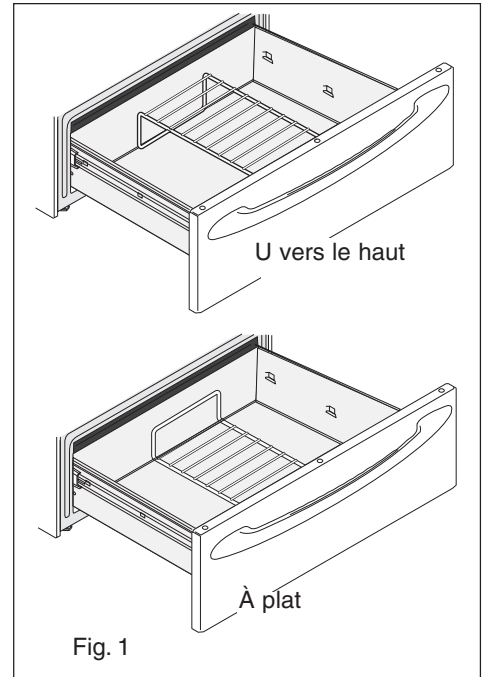


Fig. 1

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

Aliment	Réglage
Bacon	HAUT (HI)
Biscuits	MED
Mets en casserole	MED
Oeufs	MED
Assiettes vides	BAS (LO)
Poisson, fruits de mer	MED
Aliments frits	HAUT (HI)
Jus de viande	MED
Jambon	MED
Pâtés de viande	HAUT (HI)
Crêpes, gaufres	HAUT (HI)
Pâtisseries	MED
Tartes	MED
Pizza	HAUT (HI)
Côtelettes de porc	HAUT (HI)
Patates (au four)	HAUT (HI)
Patates (en purée)	MED
Poulet	HAUT (HI)
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	MED
Petits pains (mous)	BAS (LO)
Petits pains (durs)	MED
Légumes	MED








Fig. 2

Réglage de la commande du tiroir réchaud (Si équipé)



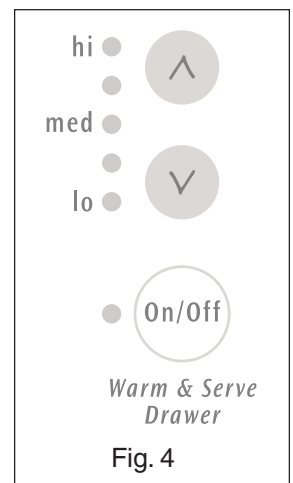
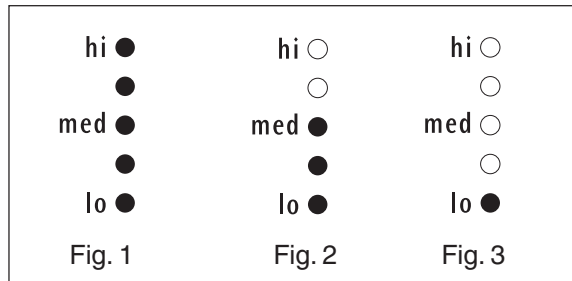
Pour régler le tiroir réchaud:

Les touches de la commande et la lampe témoin du tiroir réchaud se trouvent sur le panneau de commande. Les températures sont approximatives et sont désignés par **HI** (haut), **MED** (moyen) et **LO** (bas).

1. Appuyez sur la touche  (Fig. 4) de la commande du du tiroir réchaud. La lampe témoin du tiroir réchaud clignote. Note: Si vous n'appuyez pas sur une touche dans les 25 secondes qui suivent, la demande d'allumer le tiroir réchaud s'annule.
2. Appuyez sur la touche  une fois pour allumer l'élément à la position **HI** (voir Fig. 2) ou sur la touche  une fois pour allumer l'élément à la position **LO** (voir Fig. 3). La lampe témoin située au-dessus de la touche  reste allumée.
3. Chaque fois que vous appuyiez sur les touches  ou  la puissance du tiroir réchaud augmente ou diminue. Le tiroir réchaud possède 5 niveaux de puissance, allant de **HI (HAUT)** (voir Fig. 1) à **LO (BAS)** (voir Fig. 3), en passant par **MED (MOYEN)** (voir Fig. 2). Note: Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir réchaud avant d'y placer les aliments. Un tiroir vide préchauffera en 15 minutes.
4. Lorsque la nourriture est prête à servir, appuyez sur la touche  une fois pour éteindre le tiroir réchaud. La lampe témoin s'éteint.

Note: Le tiroir réchaud ne fonctionne pas lors d'un cycle autonettoyant.

Note: Le tiroir réchaud est équipé d'un crochet qui peut nécessiter un effort pour l'ouvrir et le fermer.










Informations de cuisson

Cuisson au four

Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Par contre, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour y cuire un rôti ou un plat en casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

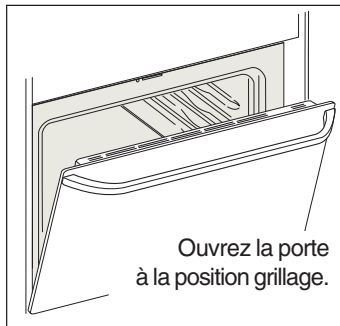
Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

Problème de cuisson au four	Causes	Solutions
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	<ul style="list-style-type: none"> Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. Grille du four surchargée. Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Choisissez des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous. 	<ul style="list-style-type: none"> Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. Four trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre. 	<ul style="list-style-type: none"> Four trop chaud. Taille de moule incorrecte. Moule non centré dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas de niveau. Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. Moule déformé. 	<ul style="list-style-type: none"> Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue. 	<ul style="list-style-type: none"> Four pas assez chaud. Four surchargé. La porte du four a été ouverte trop fréquemment 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimum de cuisson recommandée.



Cuisson au grill

La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieure du four.



Tirez toujours la grille du four jusqu'à sa position d'arrêt pour retourner ou retirer les aliments.

Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez tout ustensile avant le préchauffage du four. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL) en suivant les instructions dans le feuillet de la commande électronique du four. Attendez que l'élément devienne rouge vif, cela prend environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes bien cuites.

Pour la cuisson au grill

Grillez la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Calcul des durées de cuisson au grill

Les durées de cuisson au grill peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance entre l'aliment et l'élément grill, mais elle dépend également de l'épaisseur, du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré de cuisson préféré. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les

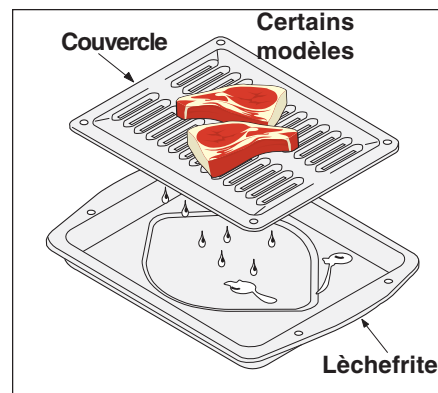
viandes surgelées prennent aussi plus de temps à cuire.

Conseils pour la cuisson au grill (certains modèles)

La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.

NE PAS utiliser de lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle de la lèchefrite de papier aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez dessus du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.



Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite (certains modèles):

- Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. Par contre, **NE** recouvrez **PAS** le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.
- Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau **CHAUDE** et savonneuse.
- Nettoyez la lèchefrite dès que possible après l'utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Attention, un récurage trop énergique pourrait l'endommager.



Entretien et nettoyage (Tableau de nettoyage)

Nettoyage des composantes de la cuisinière

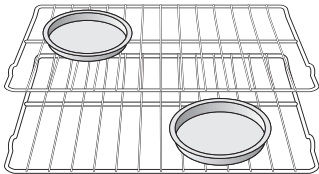
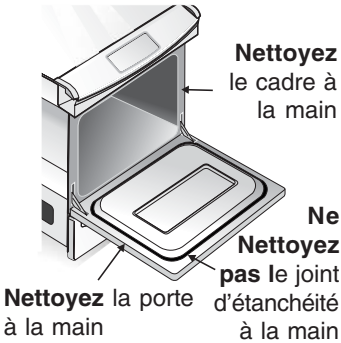
Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position Arrêt (OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS PLUS TARD.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Boutons de commande peints et en plastique, pièces du châssis et pièces décoratives	Employez un tissu doux et nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyants pour verre peuvent être employés si ils sont pulvérisés sur un tissu doux d'abord. NE pulvériser PAS les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de la commande du four. N' employez PAS des grandes quantités d'eau sur le panneau de commandes - l'excès d'eau sur le panneau de commandes peut endommager l'appareil. N' employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou certaines serviettes de papier - ils terniront le fini. Pour enlever les boutons de commande, tournez-les à la position OFF; saisissez le bouton fermement et tirez-le hors de son axe. Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez les côtés plats du bouton et de l'axe; poussez alors le bouton à sa place.
Acier inoxydable Easy Care™ (certains modèles) Porte de four, devant de tiroir et moulures décoratives.	Votre appareil possède des pièces en acier inoxydable avec le fini Easy Care™ (certains modèles) . Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un linge ou une éponge propre et de l'eau tiède savonneuse. Rincez avec de l'eau propre et essuyez avec un linge propre et doux. N'utilisez pas de produits spécialisés pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ni des produits de nettoyage contenant des concentrations élevées de chlore, de chlorures, d'abrasifs ou d'ammoniaque sur ces surfaces. N'utilisez pas des produits de récurage agressif. Il est recommandé d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.
Cuvettes de propreté et éléments de surface (certains modèles)	Les éléments de surface peuvent être enlevés pour faciliter le nettoyage des cuvettes de propreté. Ils se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils sont mis en marche. La nourriture renversée sur un élément chaud va brûler. La nourriture renversée sur un élément froid peut être nettoyée avec un linge humide, le reste de la saleté brûlera la prochaine fois que l'élément sera utilisé. NE PLONGEZ JAMAIS UN ÉLÉMENT DE SURFACE DANS L'EAU. Pour enlever les éléments de surface et les cuvettes de propreté, suivez les instructions sous nettoyage général , dans ce guide de l'utilisateur. Lavez les cuvettes de propreté dans l'eau savonneuse ou le lave-vaisselle. Rincez et séchez alors qu'elles sont encore tièdes. La saleté tenace peut être enlevée en faisant tremper les cuvettes de propreté pendant environ 20 minutes dans du produit de nettoyage liquide légèrement dilué ou dans une solution à parties égales d'ammoniaques et d'eau. Un tampon à récurer en nylon peut aussi être utilisé après le trempage. N'utilisez PAS de produits de nettoyage ou de laine d'acier qui risqueraient de rayer la surface. Rincez toujours à l'eau propre et séchez avec un linge doux. Pour remettre en place les cuvettes de propreté et les éléments de surface, suivez les instructions sous nettoyage général , dans ce guide de l'utilisateur.
Émail Lèchefrite et couvercle (certains modèles), contre-porte, pièces du bâti, tiroir réchaud et cavité du tiroir réchaud	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

Entretien et nettoyage

(Tableau de nettoyage)

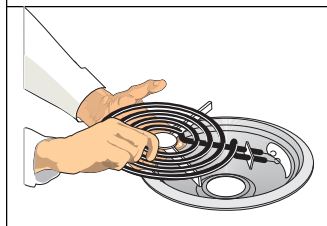


<p>Grilles du four</p> 	<p>Les grilles du four devraient être enlevées ou bien leur finition deviendra terne et leur couleur légèrement bleue. Si elles passent à travers le cycle autonettoyant, attendez que le four refroidisse, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.</p>
<p>Porte du four</p> 	<p>Pour l'entretien général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. NE PLONGEZ PAS la porte dans l'eau.</p> <p>NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles avec autonettoyant, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Fait très attention à ne pas frotter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.</p>

Nettoyage général - Modèles avec éléments spiralés (certains modèles)

Enlever et installer les éléments spiralés et les cuvettes de propreté (certains modèles)

ATTENTION Ne pliez pas les bornes en remettant les éléments en place après leur nettoyage.



ATTENTION: Ne laissez jamais de couvercles sur les éléments spiralés, ceux-ci pourraient être endommagés en permanence, si les éléments étaient allumés accidentellement.

Avant de débiter le nettoyage des éléments spiralés, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes soient à la position ARRÊT.

Les éléments spiralés se nettoient d'eux-mêmes lorsqu'ils fonctionnent.

Les éléments spiralés et les cuvettes de propreté sont amovibles et permettent ainsi de nettoyer les cuvettes de propreté.

Pour enlever un élément spiralé, poussez sur sa partie avant et relevez-la, puis tirez-le hors de sa fiche.

Pour un lavage à la main, lavez les cuvettes de propreté dans l'eau chaude savonneuse. Pour faire disparaître les taches résistantes, utilisez un tampon à récurer en nylon et du savon; rincez et séchez pendant que ces pièces sont encore chaudes.

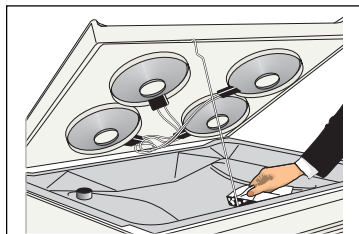
ATTENTION Ne faites jamais tremper les éléments spiralés dans l'eau.

SURFACES	AGENTS DE NETTOYAGE	INSTRUCTIONS
Acier émaillé (Table de cuisson; surface sous la table de cuisson)	Nettoyants doux ou tampons en acier saponifiés.	Utilisez une éponge mouillée ou un tampon saponifié et trempé, lavez et asséchez.
Garniture - Panneau de commandes	Eau chaude et savonneuse ou crème nettoyante.	Utilisez un linge propre ou un papier essuie-tout savonneux et mouillé, lavez et asséchez. N'utilisez pas de produits abrasifs.



Entretien et nettoyage

Nettoyage général - Modèles avec éléments spiralés (certains modèles, suite)



Une tige pivote pour retenir la table de cuisson et permettre le nettoyage.

Pour soulever le dessus pour le nettoyage (certains modèles)

1. Saisissez la table de cuisson par les côtés et soulevez l'avant. Une tige permet de retenir le dessus à sa position relevée. Ne relevez la table de cuisson que suffisamment pour que la tige puisse reposer en place sous l'avant de la table de cuisson.
2. Nettoyez en dessous à l'aide d'un chiffon propre et d'eau savonneuse chaude.
3. Pour baisser la table de cuisson, relevez-la légèrement et abaissez la tige. Puis abaissez la table de cuisson pour la remettre en place sur la cuisinière.

En baissant la table de cuisson relevable, saisissez les côtés du bout des doigts seulement. Faites attention à ne pas vous pincer. **NE** laissez **PAS** tomber la table de cuisson et ne la cintrez pas lorsque vous la relevez ou l'abaissez. Ceci pourrait endommager la surface.

Nettoyage général - Surface de cuisson en émail vitrifié (certains modèles)

Nettoyage de la surface de cuisson en émail vitrifié (certains modèles)

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

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

⚠ ATTENTION **NE PAS** utiliser de **nettoyants commerciaux** pour les fours sur les surfaces **extérieurs**, y compris le cadre de la porte et la surface de cuisson.

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

Nettoyage quotidien

Pour la saleté normale:

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

Pour la saleté tenace et les taches calcinées:

1. Laissez refroidir la surface de cuisson.
2. Utilisez un tampon de laine d'acier savonneux avec de l'eau chaude ou humectez les taches d'un mélange d'eau et d'ammoniaque. Frottez délicatement. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre.
3. Si la saleté persiste (grosses souillures), appliquez quelques gouttes d'une crème nettoyante RECOMMANDÉE pour surface de cuisson (émail/vitrocéramique) et à l'aide d'un chiffon humide ou d'un tampon à récurer, frottez. Épongez et essuyez jusqu'à ce que toute la saleté et la crème soient enlevées. Un nettoyage et polissage régulier avec la crème nettoyante laisse une couche protectrice qui aide à prévenir les égratignures et les abrasions.

Pour les renversements sucrés:

Les renversements sucrés peuvent attaquer le fini de votre surface de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud.

1. Éteignez tous les éléments de la surface de cuisson.
2. Protégez vos mains avec un gant et prudemment essuyez le débordement encore chaud avec un chiffon sans toucher aux éléments de cuisson.
3. Laissez refroidir la surface de cuisson et suivez les instructions précitées pour enlever les souillures restantes.

Vous pouvez vous procurer la CRÈME NETTOYANTE RECOMMANDÉE pour surface en émail vitrifié ou vitrocéramique dans tous les centres de services autorisés ou grands magasins.

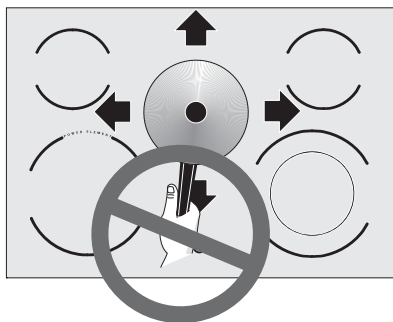
Entretien et nettoyage



Nettoyage général - Modèles avec dessus en vitrocéramique (certains modèles) Nettoyage et Maintenance de votre surface de cuisson vitrocéramique

Un nettoyage consistant et approprié est essentiel à la maintenance de votre surface de cuisson vitrocéramique

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée CERAMA BRYTE® sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un tampon ou un linge non abrasif. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème immédiatement après que la surface ait refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées.

Les ustensiles (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensile de métal ou verre sur la surface. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** sur la surface directe sans récipients. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

⚠ ATTENTION Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons des commandes sont à la position Arrêt et que la surface de cuisson est froide.

⚠ AVERTISSEMENT N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

Pour les cas de saleté légère à moyenne:

Appliquez quelques gouttes de crème nettoyante CERAMA BRYTE® directement sur la surface de cuisson. Utilisez des serviettes de papier pour nettoyer la surface de cuisson. Assurez-vous que la surface de cuisson est complètement propre, sans laisser aucun résidu.

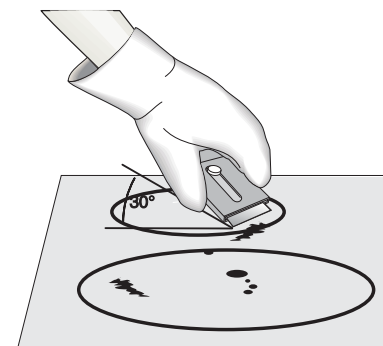
Pour les cas de grosse saleté ou les cas d'aliments collés:

Commencez par nettoyer la surface sale comme décrit à l'étape précédente. Si la saleté ne disparaît pas, protégez votre main avec une moufle et délicatement grattez la saleté à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus de la surface chaude.

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

Plastique ou aliments contenant une concentration de sucre élevée:

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





Entretien et nettoyage

Nettoyage général - Modèles avec dessus en vitrocéramique (certains modèles, suite)

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

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons de nylons. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage trop forts, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyants chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.
- N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des serviettes de papier sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.



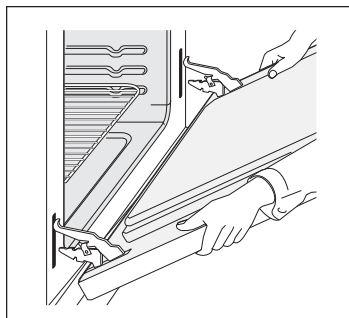
Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium** - L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

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

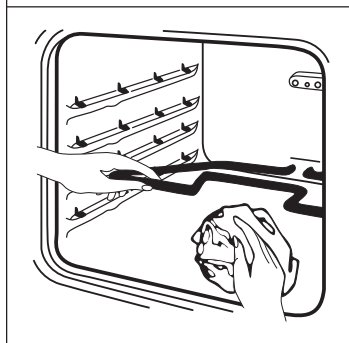
Un entretien et un nettoyage spécial sont nécessaires pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau fourni au début de la section Entretien et nettoyage général dans ce manuel.

Nettoyage du four - Nettoyage du four régulier (certains modèles)



Assurez-vous d'abord que le four est froid et que toutes les commandes sont à la position ARRÊT. Il est plus facile de nettoyer le four lorsque la porte est enlevée.

1. Enlevez la porte, voir sous la rubrique enlever et installer la porte du four un peu plus loin dans ce manuel.
2. Videz le four de son contenu incluant les grilles.
3. La lèchefrite (certains modèles), le couvercle et les grilles peuvent être lavés dans l'évier.
4. Nettoyez l'intérieur du four à fond avec un linge humide et savonneux, puis essuyez à sec. Pour faciliter le nettoyage des saletés incrustées difficiles à enlever, utilisez un produit pour usage domestique à base d'ammoniaque. Suivez le mode d'emploi suggéré par le fabricant. (Ne retirez pas la porte si vous utilisez de l'ammoniaque.)



Complétez le nettoyage avec un linge mouillé, aidé d'une laine d'acier fine ou d'un agent de récurage si nécessaire.

Vous pouvez faire pivoter l'élément inférieur vers le haut pour faciliter le nettoyage du four.

5. Remplacez les grilles dans le four. Installez la porte.



Nettoyage du four - Nettoyage du four autonettoyant (certains modèles)

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie du four à la main.

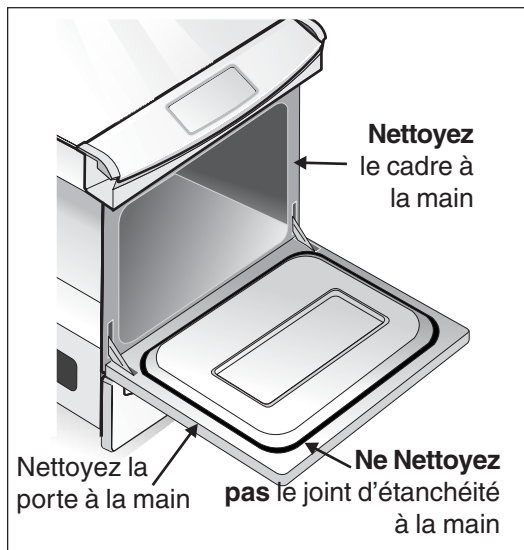
ATTENTION Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four peut devenir très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.

ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

ATTENTION Avant de débiter le nettoyage à la main, assurez-vous que la commande du four est à la position Arrêt ou appuyez sur la touche ARRÊT (OFF) ou ANNULATION. Attendez que le four soit froid.

N'utilisez pas de nettoyant commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. **NE nettoyez PAS** le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. **N'utilisez PAS** de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car ceci pourrait nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.



Préparation du four pour un cycle autonettoyant:

1. Retirez tout excès de renversements dans la cavité du four avant de débiter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte (surfaces ombragées de l'illustration). Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées d'un cycle autonettoyant.
4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles

subissent un cycle autonettoyant, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle de nettoyage sera terminé et que le four sera refroidi, frottez les broches sur les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.

Ce qui peut survenir durant un cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe par l'évent d'aération.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et la fumée.

Remarque: Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.

Réglage de la commande du four pour un cycle autonettoyant

Pour le réglage d'un cycle autonettoyant, référez-vous au feuillet de la commande électronique du four.



Entretien et nettoyage

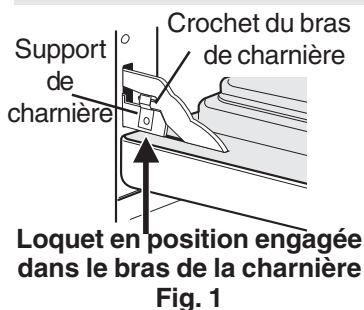


Fig. 1



Fig. 2

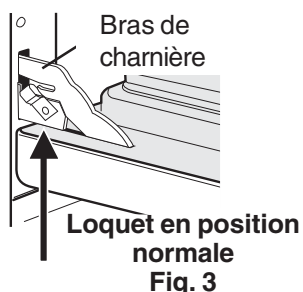


Fig. 3

Enlever et replacer la porte du four

⚠ ATTENTION La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières (Fig. 1). Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez-la légèrement et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières (Fig. 2).
4. Pour le nettoyage de la porte, suivez les instructions dans le **tableau de nettoyage** au début de cette section.

Pour replacer la porte du four:

1. Avec une main de chaque côté de la porte. Placez les supports des charnières dans les fentes des charnières. Ouvrez la porte complètement.
2. Dégagez les loquets des crochets des bras des charnières (Fig. 3). **Note:** Assurez-vous que les supports de charnières sont bien en place avant de dégager les loquets des crochets des bras de charnières.
3. Fermez la porte.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte - Certaines portes de four en verre peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Egratigner, frapper, faire subir un choc ou créer une vibration sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

Enlever le couvercle de l'"élément caché" (certains modèles)

1. Pour enlever le couvercle de l'"élément caché", tirez le bord arrière du couvercle avec une main d'environ 1/2" et ensuite soulevez le couvercle avec les deux mains (voir la photo).
2. Pour replacer le couvercle de l'"élément caché", assurez-vous de placer le couvercle complètement à l'arrière et de le déposer sur les deux vis d'épaulement. Glissez ensuite le rebord avant du couvercle sous le support.

Pour avoir accès plus facilement au couvercle de l'"élément caché", enlevez la porte du four.

IMPORTANT: Toujours replacer le couvercle de l'"élément caché" avant d'utiliser le four.



Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION Assurez-vous que la cuisinière est débranchée et que toutes les parties sont FROIDES avant de remplacer l'ampoule du four. Ne laissez pas la lampe du four allumée pendant le cycle autonettoyant. Les hautes températures réduiront sa durée de vie.

Pour certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte. La lampe du four peut aussi être allumée, alors que la porte est fermée, grâce à l'interrupteur situé sur le panneau de commandes.

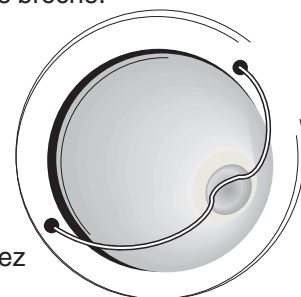
Si votre four est autonettoyant, la lampe est protégée par un protège lampe en verre retenu par une broche.

CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

Pour remplacer la lampe:

AVANT TOUT: ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec la face interne en cuir comme mesure de sécurité au cas où l'ampoule se briserait en la dévissant.
3. Remplacez l'ampoule par une autre de 40 watts conçue pour les appareils électroménagers.
4. Si votre four est autonettoyant, poussez la broche de côté pour libérer le protège lampe, changez la lampe tel qu'expliqué ci haut et assurez-vous que le protège lampe est remis en place.



Entretien et nettoyage



Pour retirer et replacer le tiroir de rangement ou réchaud muni de glissières extensibles (certains modèles)

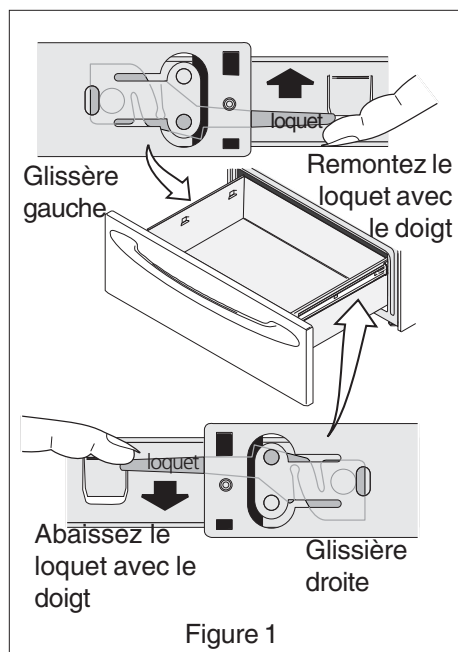


Figure 1



⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique pouvant occasionner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant le service d'entretien ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir réchaud.

Pour enlever le tiroir:

1. Interrompez le courant avant d'enlever le tiroir réchaud.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir.
4. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite.
5. Enlevez le tiroir de l'appareil.
6. Pour nettoyer le tiroir, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux; ceci permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyeur sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

Pour replacer le tiroir:

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.

Tiroir de rangement standard (certains modèles)

Utilisez le tiroir de rangement pour entreposer des ustensiles de cuisine. Le tiroir peut être enlevé pour faciliter le nettoyage sous l'appareil. Faites attention en manipulant le tiroir.

Pour retirer le tiroir :

1. Tirez le tiroir vide jusqu'au butoir des roulettes.
2. Soulevez l'avant du tiroir vers le haut et faites-le passer par dessus les roulettes.

Pour replacer le tiroir :

1. Insérez l'arrière du tiroir dans l'ouverture.
2. Déposez les roulettes arrière du tiroir sur les guides des roulettes.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il bloque, soulevez-le par dessus le butoir et glissez-le au fond.

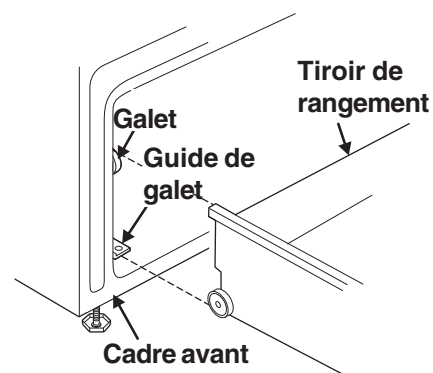


Figure 2

Ajustement de la température du four



Pour les instructions sur la façon d'ajuster la température du four référez-vous à votre feuillet de la commande électronique du four.



Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un technicien de service lisez ce qui suit: Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service, en consultant la liste des vérifications préventives qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction. Vous devrez défrayer les frais pour toute visite d'un technicien de service durant la période où l'appareil est couvert par la garantie, si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse. Votre nouvel appareil ménager a été construit avec soin. Il est fréquent que ce qui semblait être une raison valable pour justifier la visite d'un technicien de service, ne nécessite en fait qu'un simple réglage de votre part, ou n'est qu'une conséquence normale du fonctionnement de l'appareil en certaines circonstances.

Cette liste couvre différents modèles de cuisinières et certains items ne s'appliqueront pas nécessairement à votre appareil.

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE /SOLUTION

La cuisinière n'est pas à niveau.	(1) Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous le four jusqu'à ce que la grille soit à niveau. (2) Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire. (3) L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. Il doit être accessible pour l'entretien.	(1) Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème. (2) Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible. (3) Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.
L'appareil ne fonctionne pas.	(1) Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. (2) Le branchement n'est pas achevé. (3) Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.
La commande du four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur F.	(1) Ce four est équipé d'une commande électronique de four de dernier cri. Parmi les nombreuses caractéristiques de cette commande, il y a un système à temps plein de diagnostic de circuit du four. La commande surveille constamment les circuits internes ainsi que plusieurs circuits cruciaux pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Si à n'importe quel moment un de ces systèmes échoue, la commande du four arrête immédiatement l'opération en cours, un signal sonore sans interruption se fait entendre et un code d'erreur F apparaît à l'écran. (2) La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez STOP/CLEAR pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si la panne demeure, enregistrez le numéro de l'erreur. Appuyez STOP/CLEAR et contactez un centre de service autorisé.
La lumière du four ne fonctionne pas.	(1) Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le remplacement de l'ampoule du four dans ce manuel.
Les éléments de surface ne chauffent pas.	(1) L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique "Rien ne fonctionne" plus haut dans cette liste. (2) Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été activée.
Les éléments sont trop ou pas assez chauds.	(1) Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée de l'élément à utiliser a été activée. (2) Utilisation de casseroles légères ou à fond tordu. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat, bien équilibrés, de poids moyen ou lourd. Les casseroles à fond plat chauffent mieux que celles à fond tordu. Le matériel et le poids des ustensiles de cuisine affectent la cuisson. Les casseroles de poids moyen ou lourd chauffent d'une manière uniforme. Les casseroles légères ne chauffent pas d'une manière uniforme, et les aliments peuvent plus facilement brûler.
Cuvettes de propreté piquées ou rouillées.	(1) La nourriture acide comme les tomates, peut entraîner la corrosion si elle reste sur ou dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes de propreté dès qu'un aliment a été renversé. (2) Environnement normal. Les maisons situées au bord de la mer sont exposées à l'air salin. Protégez autant que possible les cuvettes de propreté de l'exposition directe à cet air salin.
Changement de couleur ou distorsion des cuvettes de propreté.	(1) Le dessous des ustensiles dépasse des éléments et touche la surface de cuisson. Ceci entraîne des températures suffisamment élevées pour décolorer les cuvettes de propreté. N'utilisez pas d'ustensiles de ce type. Ils doivent être de dimension appropriée à celle de l'élément. Des cuvettes de propreté de rechange peuvent être achetées chez votre marchand.
Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.	(1) Des particules grossières comme le sel ou le sable, logées entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson et le dessous des ustensiles sont propres avant de vous en servir. Les petites égratignures ne nuisent pas à la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps. (2) On a utilisé des produits

Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE /SOLUTION
Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson.	de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Reportez-vous aux instructions sous la rubrique "Modèles avec dessus en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général du présent manuel. (3) On a utilisé des casseroles aux dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, aux dessous lisses.
Marques de métal.	(1) Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous aux instructions sous la rubrique "Modèles avec dessus en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général du présent manuel.
Rayures ou taches brunes.	(1) Des renversements ont cuisiné sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous aux instructions sous la rubrique "Modèles avec dessus en vitrocéramique" dans la section Nettoyage général du présent manuel.
Parties décolorées avec surfaces métalliques brillantes.	(1) Dépôts minéraux d'eau et d'aliments. Enlevez-les avec une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine aux dessous propres et secs.
Mauvais résultats de cuisson.	(1) Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section Ajustement de la température du four dans le feuillet de la commande du four.
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	(1) Un ventilateur démarre et arrête automatiquement afin de refroidir les pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	(1) Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée. (2) Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" dans le feuillet de la commande électronique du four.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	(1) Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la position d'arrêt grillage. (2) La viande est trop près de l'élément. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir la viande. (3) La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne dégoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de dégoutter dans la lèchefrite. (4) La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le gril est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	(1) Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie. (2) Le cycle autonettoyant a été interrompu. Suivez les étapes décrites à "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" dans le feuillet programmeur électronique ou minuterie.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	(1) Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie avant supérieure, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.

Évitez d'endommager l'appareil durant son transport

Pour éviter d'endommager votre cuisinière durant son transport à l'intérieur ou à l'extérieur de votre demeure ou lors d'un déménagement, prenez les précautions suivantes:

(1) Revissez à fond les vis de nivellement de l'appareil. **(2)** Retirez les grilles du four ainsi que les ustensiles remisés dans le tiroir de rangement. **(3)** Utilisez du ruban adhésif pour attacher fermement la porte et le tiroir au châssis. Attachez le câble d'alimentation à la cuisinière de la même façon. **(4)** Utilisez un diable et attachez la cuisinière solidement à celui-ci à l'aide de courroies. Couvrez l'appareil avec une couverture épaisse, afin d'éviter tout risque d'égratignures ou de bosses à l'appareil. **(5)** Évitez de tirer ou de pousser sur le panneau de commandes lorsque vous bougez l'appareil.



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 voyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

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

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

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

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

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