

Manuel d'utilisation et d'entretien

Fours encastrés

électriques

Simple et Double

Bienvenue	2	
Mesures de sécurité importantes	3-4	
Caractéristiques de l'appareil	5	
Avant l'utilisation du four	6	
Réglage des commandes du four	6	
Informations de cuisson	7-9	
Entretien et nettoyage	10-13	
Ajustement de la température du four	13	
Avant de faire appel au service après-vente		
Solutions aux problèmes courants	14-15	
Garantie	16	

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 un nouveau four à encastrer! 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 nouveau four à encastrer 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: _____

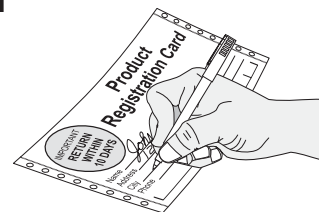
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

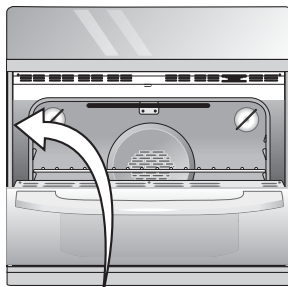
Enregistrement de l'appareil

Enregistrer l'appareil

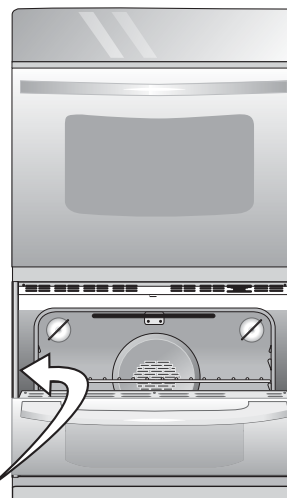
La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie en entier et retournée à Electrolux Canada Corp.



Emplacement de la plaque de série



Emplacement de la plaque de série sur les modèles simples.



Emplacement de la plaque de série sur les modèles doubles.

Versión en español

Si desea obtener una copia en español de este Manual del Usuario, sírvase escribir a la dirección que se incluye a continuación. Solicite la P/N 318205116E.

Spanish Use & Care Manual
Electrolux Home Products
P. O. Box 212378
Augusta, GA 30917

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.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage. N'enlevez pas l'étiquette de câblage et les autres instructions se trouvant à l'arrière du four encastré. N'enlevez pas la plaque signalétique qui comprend le numéro de modèle et de série.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément à la dernière édition de la norme ANSI/NFPA No.70 du National Electrical Code aux États Unis ou à la dernière édition de la norme ACNOR C22.1 du code d'électricité du Canada, partie 1 et aux codes locaux qui s'appliquent.** 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 l'appareil à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.

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



⚠ AVERTISSEMENT

- Tous les fours à encastrer peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez les supports anti-renversement fournis avec l'appareil.
- Voyez les instructions d'installation.

Pour réduire le risque de renversement du four, celui-ci doit être correctement fixé par des supports anti-renversement, fournis avec le four. Reportez-vous aux instructions d'installation pour connaître l'installation des supports anti-renversement.

- **Entretien par l'utilisateur—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, protège-fils, ou toute autre pièce.**
- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebus.**

⚠ AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte de l'appareil. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de l'appareil.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four des matériaux inflammables.** Ceci inclut papiers, plastiques, tissu, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser, allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez pas l'appareil pour entreposer des articles.

⚠ ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **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 ZONES SITUÉES PRÈS DES ÉLÉMENTS OU AUX ÉLÉMENTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les éléments du four peuvent être encore chauds même si leur couleur est foncée. Les surfaces près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation du four,



Mesures de sécurité importantes

éviter de toucher à ces endroits avec des tissus, vêtements ou autres matériaux inflammables jusqu'à ce que le four ait eu le temps de refroidir. Ces endroits incluent entre autres la sortie de la bouche d'aération, la porte du four et le hublot.

- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais des vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

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

- **N'éteignez pas de feu de friture avec de l'eau ou de la farine—Éteignez 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 isolants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne chauffer pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four—**Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four chaud. Laissez d'abord l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four.
- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se fait par la moulure centrale. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. De plus, ne placez aucun objet en plastique ou conducteur de chaleur à proximité de l'évent. Il risque de fondre ou de prendre feu.
- **Installation des grilles du four.** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four 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 gants isolants 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 les gants isolants.

- **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 la lèchefrite de papier d'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 FOUR

- **Nettoyez régulièrement votre four pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation de la hotte 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 nettoyeurs et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des brûlures.

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 les ustensiles qui se trouvent dans le four.
- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Ce joint d'étanchéité est essentiel à une bonne étanchéité. Veillez à ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.
- **N'utilisez pas de nettoyeur commercial pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyeur commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

⚠ ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto-nettoyants; ils doivent être placés dans un autre pièce, bien aérée.

Caractéristiques de l'appareil



Les caractéristiques de votre four encastré

Contrôleur électronique avec minuterie et horloge
(Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle)

1 ou 2 lampe(s) intérieure(s) du four (selon le modèle)

Four à nettoyage facile ou autonettoyant selon le modèle

Élément de grillage
Orifice de ventilation du four

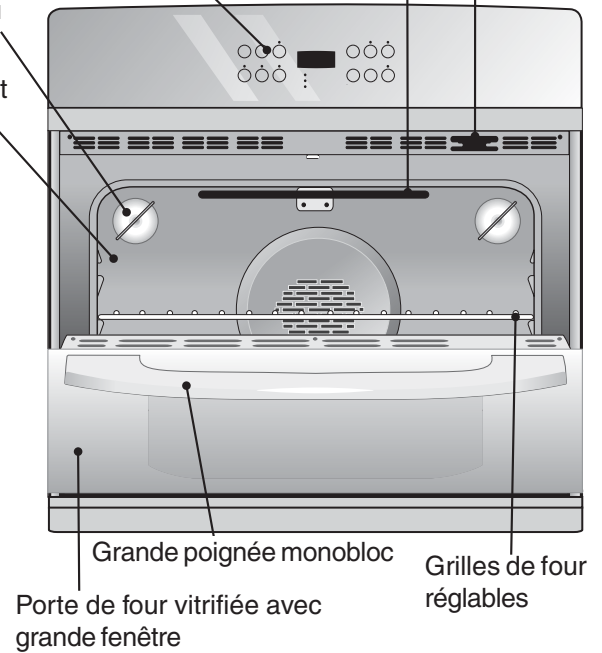
Contrôleur électronique avec minuterie et horloge
(Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle)

Élément de grillage

Orifice de ventilation du four du haut



Four encastré double



Four encastré simple

1 ou 2 lampe(s) intérieure(s) du four (selon le modèle)

Four à nettoyage facile ou autonettoyant selon le modèle

Grilles de four réglables

Grande poignée monobloc

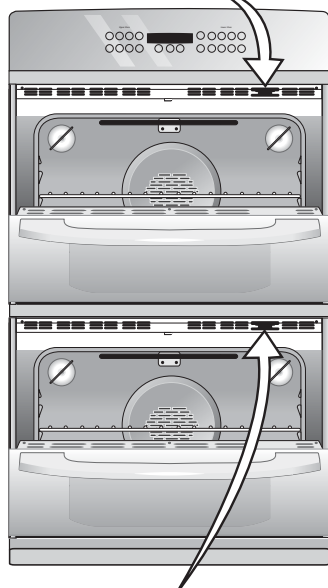
Porte de four vitrifiée avec grande fenêtre

Four à nettoyage facile ou autonettoyant selon le modèle

Les caractéristiques varient selon les modèles

Avant l'utilisation du four

Emplacement de l'évent des fours encastrés simples et du four supérieur des fours encastrés doubles



Emplacement de l'évent du four inférieur des fours encastrés doubles

⚠ 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.

Position de l'évent

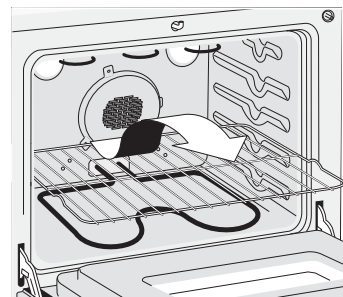
Un évent est situé **sur la moulure centrale du four**. Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.

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.

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.

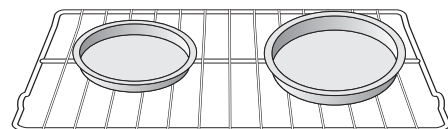
Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.



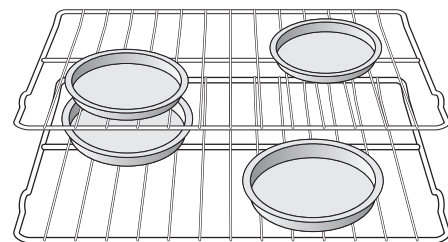
Circulation de l'air dans le four

Si vous utilisez une seule grille, placez-la au centre du four. Si vous utilisez plusieurs grilles en même temps, disposez-les tel que montré.

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



Réglage des commandes du four

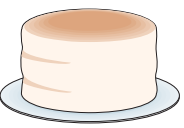
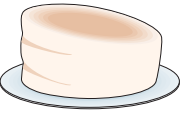
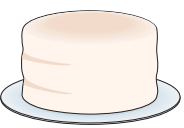
Référez-vous au feuillet intitulé "Programmeur électronique du four".



Cuisson au four

Afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire un rôti ou pour cuire dans une 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 ancien four.

Tableau des Problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions		
Problème de cuisson au four	Causes	Corrections
Le fond des petits gâteaux et biscuits est brûlé. 	- Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille du four surchargée. - Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	- Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. - Choisir 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. 	- Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. - Grille placée trop haute ou trop basse dans le four. - Four trop chaud.	- 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. 	- Four trop chaud. - Taille de moule incorrecte. - Moule non centré dans le four.	- 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 tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale. 	- L'appareil n'est pas de niveau. - Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. - Moule déformé.	- 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 l'appareil 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. 	- Four pas assez chaud. - Four surchargé. - La porte du four a été ouverte trop fréquemment	- 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.



Informations de cuisson

Cuisson au grill

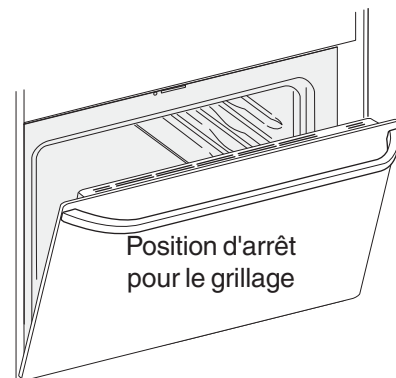
La cuisson au grill est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four.

Préchauffage

Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez les ustensiles du four avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL) en suivant les instructions du Guide de l'utilisateur. 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 de l'aliment par rapport à l'élément, mais également de l'épaisseur et 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)

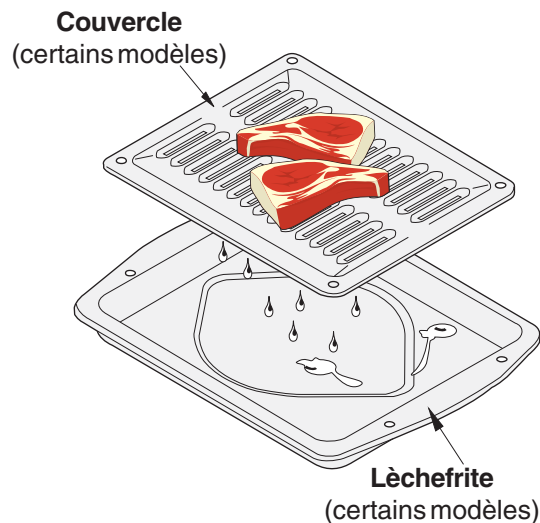
La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du grill.

NE PAS utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle 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 sur le feu 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:

- Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. 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. Un récurage trop énergique pourrait l'endommager.





Cuisson par convection (certains modèles)

En mode convection, un ventilateur au fond du four sert à faire circuler l'air chaud autour des aliments. Ce mouvement contrôlé d'air scelle rapidement la surface des aliments, retenant ainsi tous les jus naturels et leur saveur. Cette méthode de cuisson vous permet d'obtenir les meilleurs résultats culinaires lors de la cuisson, la décongélation, la déshydratation et le rôtissage des aliments.

Conseils sur la convection:

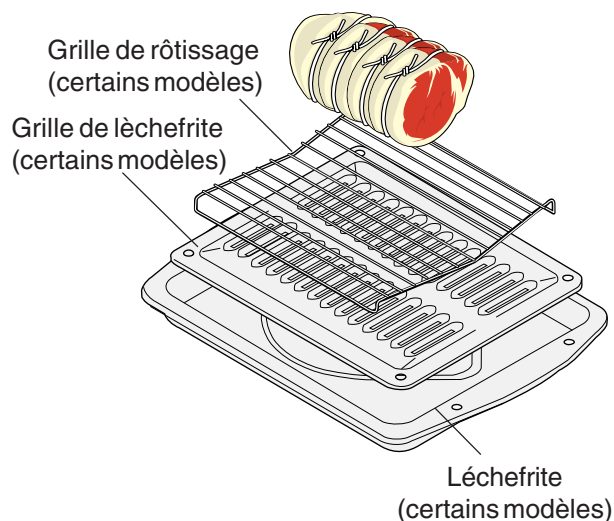
1. Il est plus facile de cuire des lots d'aliments et d'obtenir de meilleurs résultats.
2. Décongeler les aliments par convection est plus rapide que par la méthode normale de cuisson par radiation.
3. Souvenez-vous d'utiliser des recettes déjà connues et essayées, dont la durée de cuisson aura été ajustée pour la mode convection. La durée de cuisson peut-être réduite jusqu'à 30% lorsque l'option convection est utilisée.

Rôtissage par convection (certains modèles)

Pour le rôtissage par convection, servez-vous toujours de la lèchefrite et de son couvercle, ainsi que de la grille de rôtissage convection. La graisse s'écoule dans la lèchefrite et son couvercle prévient les éclaboussures de graisse. La grille de rôtissage supporte la viande.

⚠ ATTENTION Pour empêcher l'aliment d'entrer en contact avec l'élément de rôtissage, et pour prévenir les éclaboussures de graisse, **NE PAS** utiliser la grille de rôtissage lors de la cuisson au gril.

1. Placez la grille du four sur la dernière ou l'avant-dernière glissière.
2. Placez le couvercle sur la lèchefrite. La grille de rôtissage convection s'imbrique dans la lèchefrite. L'air chaud circule sous l'aliment afin de procurer une cuisson uniforme. Assurez-vous que la grille de rôtissage est bien imbriquée dans le couvercle de la lèchefrite. Ne vous servez pas de la lèchefrite sans son couvercle ou ne la recouvrez pas de papier d'aluminium.
3. Placez l'aliment (le côté le plus gras en surface) sur la grille de rôtissage.
4. Placez la lèchefrite sur la grille du four **Note:** Tirez toujours la grille en avant à la position arrêt avant placer ou d'enlever l'aliment.



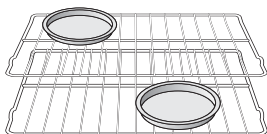
NOTE: Pour de meilleurs résultats lors du rôtissage par convection, utilisez toujours la lèchefrite, le couvercle de la lèchefrite et la grille de rôtissage convection.



Entretien et nettoyage (Tableau de nettoyage)

Surfaces	Méthode de nettoyage
Aluminium (pièces de garniture) & Vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre. Ne récurer pas ou n'utilisez pas de nettoyant tout usage, de l'ammoniac, un nettoyant en poudre ou un nettoyant commercial pour four. Ces derniers peuvent égratigner ou décolorer l'aluminium.
Pièces du châssis en verre, peintes et en plastique, pièces décoratives	<i>Pour l'entretien général</i> , utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. <i>Pour la saleté tenace et l'accumulation de graisse</i> , appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Laissez sur la saleté pendant 30 à 60 minutes. Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. N'utilisez pas de nettoyeur abrasif sur ces surfaces; cela pourrait les rayer.
Acier inoxydable, chrome, panneau de commande, pièces décoratives	<i>Avant de nettoyer le panneau de commande</i> , réglez toutes les commandes à la position ARRÊT. utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Rincez à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher. Assurez-vous de bien essorer le chiffon avant de nettoyer le panneau. Nettoyez l' acier inoxydable avec un linge et de l'eau savonneuse chaude. Rincez avec un linge et de l'eau propre. N'utilisez pas de produit de nettoyage comportant des concentrations élevées de chlore ou de chlorures . N'utilisez pas de produit de récurage agressif. N'utilisez que des produits destinés à la cuisine et qui sont spécialement étudiés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Assurez-vous de rincer les produits de la surface, sinon il en résulterait des taches bleuâtres lors de chauffage subséquent, qui ne pourraient pas être enlevées.
Fini porcelaine, lèchefrite et grille de lèchefrite (certains modèles), intérieur de porte, pièces du bâti	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. <i>Au besoin</i> , 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.
Grilles du four	Les grilles doivent être enlevées du four lors de l'autonettoyage. Une fois enlevées, elles seront nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage doux et abrasif en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. Si les grilles sont laissées dans le four lors de l'autonettoyage, elles vont devenir ternes et bleuâtres. À la fin de l'autonettoyage, lorsque le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile à salade. Ceci fera mieux glisser les grilles.
Porte du four	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon pour nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieure de la porte. N'IMMERSEZ PAS la porte dans l'eau. NE GICLEZ PAS ou NE LAISSEZ PAS l'eau ou le nettoyant pour vitre entrer dans les orifices de ventilation de la porte. N'UTILISEZ PAS de nettoyant pour le four, de nettoyant en poudre ou tout autre nettoyant abrasif sur l'extérieur de la porte. NE NETTOYEZ PAS le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention à ne pas frotter, ni endommager ou enlever le joint d'étanchéité.

Grilles du four



Porte du four





Autonettoyage (certains modèles)

Préparation au cycle d'autonettoyage

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.

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four.
- **NE NETTOYER 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. Faire attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyeur commerciaux sur le joint d'étanchéité. Ceci pourrait l'endommager.
- **Retirez tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées de l'autonettoyage.**
- Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle d'autonettoyage, 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 à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.
- **Retirez tout excès de renversements** dans la cavité du four **avant** de débiter le cycle d'autonettoyage. 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.
- 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 d'autonettoyage pour cuire les éclaboussures sur les surface. Nettoyez avec de l'eau et du savon.

NOTE: Avant de programmer l'autonettoyage, elevez toute saleté de la sole du four.

Ce qui peut survenir durant l'autonettoyage

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 la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant l'autonettoyage, 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 d'autonettoyage pour évacuer les odeurs et les fumées.

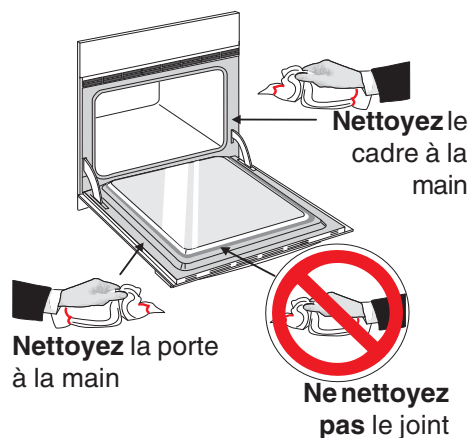
Remarque: Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.

⚠ ATTENTION Pendant le cycle d'autonettoyage, 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 auto-nettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.

⚠ ATTENTION NE tapissez PAS les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie de papier d'aluminium. Ceci détruira la répartition de la chaleur, produira des résultats de cuisson médiocre et causera des dommages permanents à la cavité du four (le papier d'aluminium risque de fondre à l'intérieur du four).

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



Note: Voir les informations additionnelles concernant le nettoyage de la porte dans le tableau d'entretien et nettoyage.

Réglage des commandes du four pour un cycle autonettoyant

Pour le réglage d'un cycle autonettoyant, référez-vous au feuillet intitulé "Programmeur électronique du four".



Entretien et nettoyage

Nettoyage du four en émail vitrifié (Modèles à nettoyage facile seulement)

L'émail vitrifié, type de verre fusionné au métal, comporte un fini lisse. Les produits de nettoyage du four peuvent être utilisés sur toutes les surfaces intérieures.

**ENLEVEZ LES PRODUITS RENVERSÉS ET LA SALETÉ ÉPAISSE DÈS QUE POSSIBLE.
DES NETTOYAGES FRÉQUENTS RÉDUISENT LE NOMBRE DE GRANDS NETTOYAGES PAR LA SUITE.**

Suivez les précautions de nettoyage suivantes:

- Laissez le four se refroidir avant de le nettoyer.
- Portez des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Nettoyage général

Enlevez la saleté à l'aide d'eau chaude savonneuse. Ne laissez pas les renversements à contenu élevé en sucre ou en acide (lait, tomates, choucroute, jus de fruit ou intérieur de tarte) sur la surface, ils risquent de causer des taches ternes, même après nettoyage.

Pour enlever la saleté accumulée

1. Laissez un plat d'ammoniaque dans le four pendant plusieurs heures en laissant la porte du four fermée. Nettoyez les taches ramollies à l'aide d'eau chaude savonneuse. Rincez bien à l'eau avec un chiffon propre.
2. Si la saleté reste, enlevez-la à l'aide d'un tampon saponifié ou d'un produit de nettoyage non abrasif. Au besoin, utilisez un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant. NE mélangez PAS l'ammoniaque avec d'autres produits de nettoyage.

Prenez les précautions suivantes lors de l'utilisation de produits de nettoyage:

1. **NE** pulvérisez **PAS** de produits sur les commandes électriques, cela risque de produire un court-circuit avec possibilité d'étincelles ou de feu.
2. **NE** laissez **PAS** un film de produit se former sur la sonde du détecteur de température; le four risquerait de mal chauffer. (La sonde est située à l'arrière du four.) Essuyez la sonde après chaque nettoyage du four en faisant attention de ne pas la déplacer. Un changement de position pourrait modifier le fonctionnement du four. Évitez de plier la sonde et le tube capillaire.
3. **NE** pulvérisez **PAS** de produits sur la garniture ou sur le joint du four, sur les poignées ou les surfaces extérieures, en bois ou peintes. Le produit pourrait endommager ces surfaces.

Pour nettoyer le fond du four

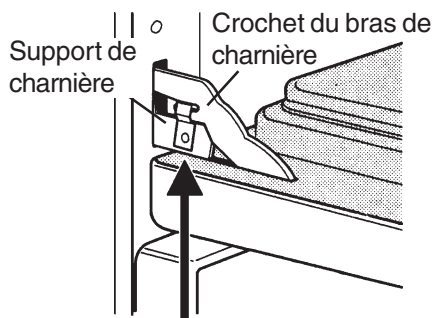
Nettoyer le four en utilisant de l'eau chaude savonneuse, un produit de nettoyage non abrasif doux, un tampon abrasif saponifié ou un produit de nettoyage pour four, en suivant les instructions du fabricant.

⚠ ATTENTION L'ammoniaque doit être rincée avant de vous servir du four. Aérez bien.

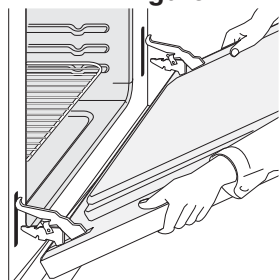
⚠ ATTENTION **NE** tapissez **PAS** les parois, le fond, les grilles ou toute autre partie du four de papier d'aluminium. Sinon, la répartition de la chaleur serait réduite, de mauvais résultats de cuisson en résulteraient et il serait risqué d'endommager de façon permanente l'intérieur du four (de plus le papier aluminium risque de fondre sur la surface intérieure du four).

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

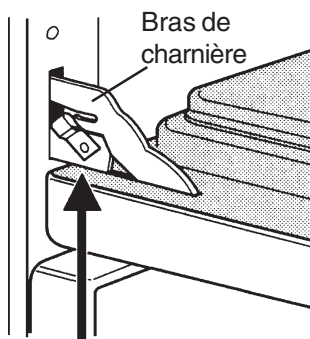
Certains modèles sont munis de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage spéciaux sont **nécessaires** pour maintenir l'apparence des pièces en acier inoxydable. Veuillez vous reporter au tableau de nettoyage fourni au début de la section **Entretien et nettoyage** de ce manuel.



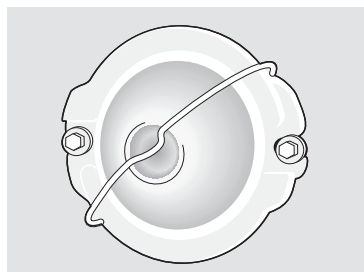
Loquet en position engagée dans le bras de la charnière
Figure 1



FENTE DES CHARNIÈRES
Porte complètement délogée de l'appareil
Figure 2



Loquet en position normale
Figure 3



Enlever et réinstaller la porte

⚠ 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 (Figure 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 légèrement la porte 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 (Figure 2).
4. Pour le nettoyage de la porte, suivez les instructions situées 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 deux loquets des crochets des bras des charnières (Figure 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. Egratiner, frapper, faire subir un choc ou créer un stress sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

Remplacement de l'ampoule du four

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

⚠ ATTENTION ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure 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 le 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

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'épaullement. Glissez ensuite le rebord avant du couvercle sous le support.

Pour avoir accès plus facilement au couvercle de l'élément caché, enlever la porte du four. Voir les instructions à la page précédente.

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



Ajustement de la température du four

Pour ajuster la température du four, suivez les instructions dans le feuillet intitulé "Commande électronique du four".



Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE /SOLUTION

*La commande du four sonne et affiche un code d'erreur F (par exemple F11)

Le contrôleur électronique a décelé une défectuosité. Appuyez sur la touche **ANNULER** pour annuler l'affichage et arrêter l'avertisseur sonore. Programmer à nouveau le four. Si le défaut revient, notez le numéro de l'erreur, appuyez sur la touche **ANNULER** et communiquez avec un service d'entretien autorisé.

-F8- est affiché.

La porte du four est laissée ouverte et la commande réglée au cycle autonettoyage. Fermez la porte et appuyez sur la touche **ANNULATION (CANCEL)** du four supérieur et inférieur.

Installation.

Placez une grille au centre du four et un niveau sur la grille. Communiquez avec l'agence responsable de l'installation si la grille et le découpage de l'armoire sous le four ne sont pas de niveau.

L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que l'appareil n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et de niveau. Communiquez avec le fabricant d'armoires de cuisine pour corriger le problème.

L'appareil ne fonctionne pas.

Lors du branchement de l'appareil, ou lors d'une interruption de courant, l'afficheur clignote "12:00". Il sera impossible de régler le four tant que l'heure n'aura pas été réglée.

Fusible fondu; il doit être remplacé; ou coupe-circuit déclenché, il doit être ré-enclenché.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la boîte de jonction.

Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand.

Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.

Le cordon est trop court ou la prise électrique est trop loin. Remplacez le cordon électrique ou déplacez la prise électrique.

Les commandes ne sont pas bien réglées. Voyez les instructions sous réglage du four.

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché peu après l'installation du four. Le fusible n'est peut-être pas complètement inséré. Vérifiez le fusible ou enclenchez le coupe-circuit de manière sécuritaire. Le fusible de la maison a fondu ou le coupe-circuit s'est déclenché après que le four ait été installé et ai servi. Appelez un réparateur autorisé.
L'ampoule du four ne fonctionne pas.	L'ampoule est brûlée ou dévissée. Voir les instructions sous "Lampe du four" pour remplacer ou revisser l'ampoule.
Le four dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson au gril.	La porte du four est fermée. Lors de la cuisson au gril, elle devrait être ouverte. La viande est trop proche de l'élément du gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et l'élément de gril. Préchauffez l'élément de gril pour saisir rapidement la viande. La viande n'est pas correctement préparée. Enlevez l'excédant de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. Le couvercle de la lèchefrite est du mauvais côté. La graisse ne s'écoule pas dans la lèchefrite. Placez toujours le couvercle sur la lèchefrite, les nervures vers le haut, les fentes vers le bas, pour permettre à la graisse de s'écouler dans la lèchefrite. La lèchefrite a été utilisée sans son couvercle ou le couvercle a été couvert de papier d'aluminium. N'UTILISEZ PAS la lèchefrite sans son couvercle ou NE COUVREZ PAS le couvercle de papier d'aluminium. Le four a besoin d'être nettoyé. La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage fréquent est nécessaire lorsque vous cuisinez souvent au gril. Des éclaboussures d'aliments et de graisse peuvent dégager de la fumée.
Mauvais résultats de cuisson.	De nombreux facteurs affectent les résultats. Voir les instructions sous "Informations de cuisson".
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la porte est fermée. Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique "Entretien et nettoyage". Le cycle autonettoyant a été interrompu. L'heure d'arrêt doit être réglée de 2 à 4 heures après le début du cycle. Suivez les étapes décrites à "Arrêt ou interruption du cycle de nettoyage" dans le feuillet "Commande électronique du four". Dans le cas d'un four double, un des fours fonctionne. Si un des fours a été réglé à une fonction, le second ne peut être réglé à Nettoyage (CLEAN).
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	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. Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	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. Essuyez l'excès d'éclaboussures.



Informations sur la garantie des gros électroménagers

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire initial à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un mal fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate ou les cas de force majeure.

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

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

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

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

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS

1.800.944.9044

Electrolux Major Appliances

North America

Case postale 212378

Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4