

Manuel d'utilisation et d'entretien

Cuisinière à gaz

Commande ES100 avec brûleurs
à gaz scellés et lèchefrite



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

Bienvenue 2



Importantes mesures de sécurité ... 2-4



Commandes des brûleurs de surface 5



Avant d'utiliser le four 6



Fonctions du four 6-7



Commandes du four 8-9



**Ajustement de la température du four
(certains modèles)** 8-9



Entretien et nettoyage 11-13



**Avant de faire appel au service
après-vente**

Solutions aux problèmes courants 14-15



Garantie Dernière page



Des questions?

1-800-944-9044 (États-Unis)

1-800-668-4606 (Canada)



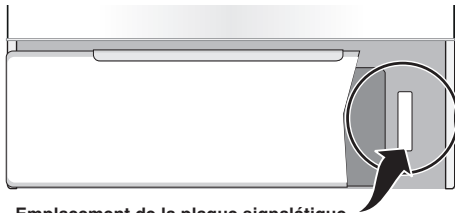
Bienvenue et félicitations

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



Emplacement de la plaque signalétique
Ouvrir la lèchefrite, plaque située sur
le coin inférieur droit.

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

Numéro de modèle: _____

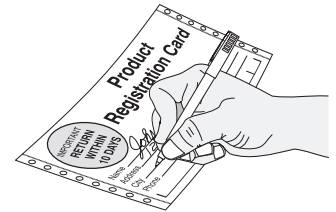
Numéro de série: _____

Date d'achat: _____

Enregistrement de l'appareil

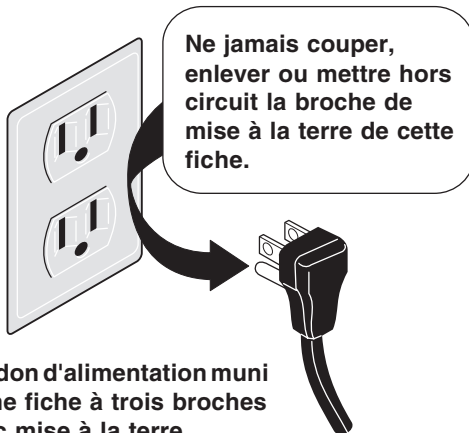
La **CARTE D'ENREGISTREMENT** préalablement adressée doit être remplie en entier, signée et retournée à Electrolux – Produits pour la maison.

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



Importantes mesures de sécurité

Prise murale
mise à la terre



Cordon d'alimentation muni
d'une fiche à trois broches
avec mise à la terre

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE (modèles à allumage électrique seulement)

⚠ AVERTISSEMENT Évitez tout risque de feu ou de choc électrique. N'utilisez pas de cordon prolongateur ni fiche d'adaptation. N'enlevez pas la broche de mise à la terre du cordon électrique. Si cet avertissement n'était pas suivi, il pourrait en résulter de graves blessures, la mort ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT Cet appareil est équipé d'une fiche à trois broches avec mise à la terre pour assurer votre protection contre les chocs électriques. Cette fiche doit être branchée directement dans une prise correctement mise à la terre. **Ne coupez pas**, n'enlevez pas la broche de mise à la terre de cette fiche.

Pour des raisons de sécurité personnelles, cette cuisinière doit être correctement mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de 120 volts, 60 Hz, correctement polarisée et mise à la terre.

Si une prise murale à deux alvéoles est la seule prise à votre disposition, il vous revient de demander à un électricien qualifié de la remplacer par une prise murale à trois alvéoles correctement mise à la terre.

Consultez les **INSTRUCTIONS D'INSTALLATION** emballées avec cette cuisinière pour y trouver tous les renseignements sur l'installation et la mise à la terre.

IMPORTANT AVIS DE SÉCURITÉ

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

Importantes mesures de sécurité



Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez ces instructions pour vous y reporter éventuellement.

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

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

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

⚠ AVERTISSEMENT Si l'information de ce guide n'est pas exactement suivie, il pourra en résulter un feu ou une explosion entraînant des dommages matériels, des blessures ou même la mort.

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

- N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable au voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
 - **QUE FAIRE SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - Ne mettez pas d'appareil en marche.
 - Ne touchez pas de commutateur électrique; ne vous servez pas du téléphone dans le bâtiment.
 - Chez le voisin, appelez immédiatement le fournisseur de gaz. Suivez ses instructions.
 - S'il n'est pas possible d'appeler le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
 - L'installation et l'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un technicien de service après-vente ou le fournisseur de gaz.
- Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- Installation: assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément à la dernière édition ANSI Z223.1 du National Fuel Gas Code aux États-Unis, ou aux normes CAN/ACG B149.1 et CAN/ACG B149.2 au Canada et aussi conformément à la dernière édition n° 70 ANSI/NFPA du National Electrical Code aux États-Unis, ou à la norme C22.1 de CSA au Canada, ainsi qu'aux codes de la région. N'installez la cuisinière que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.
Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez, en cas d'urgence, comment couper le gaz au compteur et couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit.
- Entretien par l'utilisateur: ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans ce guide. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à la cuisinière.
- Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds, protège-fils, supports/vis anti-renversement ou toute autre pièce.

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

⚠ AVERTISSEMENT

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



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

⚠ AVERTISSEMENT N'utilisez JAMAIS cet appareil électroménager comme appareil de chauffage pour chauffer ou réchauffer une pièce. Si vous le faites, un empoisonnement au monoxyde de carbone pourrait en résulter et l'appareil pourrait surchauffer.

⚠ AVERTISSEMENT Ne bloquez JAMAIS les ouvertures d'aération, trous ou passages au fond du four ou ne recouvrez pas une grille d'un matériel tel du papier d'aluminium. Ceci bloquerait la circulation de l'air nécessaire au four et causerait un empoisonnement au monoxyde de carbone. Le fait de recouvrir de papier d'aluminium certaines parties de l'appareil peut retenir la chaleur et ainsi causer un risque d'incendie.

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

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

• Rangement dans ou sur l'appareil: ne rangez pas dans un four, près des brûleurs de surface, dans le tiroir de rangement, dans le tiroir chauffant ou dans le compartiment lèche-frite, de matériaux inflammables, soit papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que liquides inflammables. Ne rangez pas sur ou près de la cuisinière de produits explosifs comme bombes aérosol.



Importantes mesures de sécurité

- **Ne laissez pas les enfants seuls: ne les laissez pas seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX BRÛLEURS DE SURFACE, AUX ZONES ENTOURANT CES BRÛLEURS, AUX BRÛLEURS DU FOUR NI À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Les brûleurs de four et de surface peuvent être suffisamment chauds pour brûler même si aucune flamme n'est visible. 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, les sorties d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et le hublot.
- **Portez des vêtements appropriés: ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine: étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de la cuisinière.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs: des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants venir en contact avec les brûleurs. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts: l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**
- **Enlevez la porte du four si vous rangez ou jetez la cuisinière.**

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SURFACE DE CUISSON

AVERTISSEMENT Bonne dimension de la flamme: réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile. Avec des ustensiles de dimension insuffisante, une partie de la flamme du brûleur sera exposée et risquera de mettre le feu aux vêtements. Un bon contact entre l'ustensile et la flamme améliore aussi l'efficacité.

- **Sachez quel bouton correspond à chaque brûleur de surface.** Placez un plat de nourriture sur le brûleur avant de le mettre en marche et éteignez le brûleur avant d'enlever l'ustensile.
- **Tournez toujours le bouton à la position «LITE» pour allumer les brûleurs de surface.** Vérifiez que le brûleur s'est allumé. Puis, réglez la flamme pour qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.
- **Tournez toujours les ustensiles pour que les poignées se trouvent vers l'intérieur et non au-dessus d'autres brûleurs:** pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux

et de renversement par suite du contact accidentel de l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être placée vers l'intérieur et non au-dessus des brûleurs de surface.

- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés:** les débordements peuvent causer de la fumée, la graisse peut s'enflammer ou bien une casserole sans liquide peut fondre.
- **Revêtements protecteurs:** n'utilisez pas de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes des brûleurs de surface, ou la plaque de sole du four, sauf selon les recommandations de ce manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DU FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte ou le tiroir chauffant:** 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 de ventilation du four:** l'évent est situé sous le dossier. Si vous touchez les surfaces dans cette zone lorsque le four fonctionne, vous risquez de vous brûler. Aussi, ne placez pas d'articles en plastique ou sensibles à la chaleur sur ou près des événements. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- **Installation des grilles du four:** disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four est froid. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des gants isolants et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants, chauds. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de l'enlever.
- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans sa grille.** La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester à l'écart de la forte chaleur.
- **Ne recouvrez pas de papier d'aluminium la grille de la lèchefrite. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.**
- Des températures trop basses peuvent endommager le régulateur électronique. Lors de la première utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant un certain temps, avant de le mettre en marche, assurez-vous qu'il n'a pas été exposé à des températures en dessous de 0 °C (32 °F) pendant plus de 3 heures.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez régulièrement la cuisinière pour que toutes ses pièces soient libres de graisse risquant de s'enflammer.** Faites particulièrement attention à la zone sous chacun des éléments de surface. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Reportez-vous aux instructions de nettoyage fournies par le fabricant de la cuisinière.
- **Produits de nettoyage/aérosols: suivez toujours les recommandations du fabricant.** N'oubliez pas que les résidus de produits de nettoyage et d'aérosols risquent de s'enflammer, entraînant des dommages et/ou des blessures.

Commandes des brûleurs de surface



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

En cas de panne de courant, il est possible d'allumer manuellement les brûleurs de surface. Pour ce faire, tenez une allumette à la tête du brûleur, puis tournez doucement le bouton de commande sur «LITE» (ALLUMAGE). Après l'allumage du brûleur, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le au réglage voulu. Soyez prudent en allumant manuellement les brûleurs de surface.



OFF ..LITE.. hi 6 5 4 3 2 lo

Commandes des brûleurs de surface

Votre cuisinière est équipée de brûleurs de surface de différentes tailles. La possibilité de faire chauffer de la nourriture plus rapidement et dans des volumes plus importants augmente avec la taille des brûleurs.

Le brûleur de mijotage (le cas échéant) sert au mijotage de sauces délicates, etc.

Les brûleurs standard sont utilisés pour la majorité des opérations de cuisson sur les brûleurs de surface.

Les brûleurs **Power Plus^{MC}** (le cas échéant) servent de préférence à porter de grandes quantités de liquide à la température souhaitée et pour préparer de plus grandes quantités de nourriture.

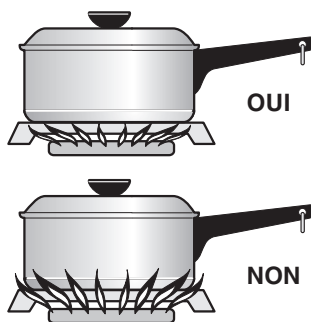
Quelle que soit la dimension des brûleurs, choisissez toujours un ustensile qui convient à la quantité et au type d'aliment à préparer. Choisissez un brûleur et la dimension de flamme appropriés à l'ustensile. Ne laissez jamais les flammes dépasser du bord extérieur de l'ustensile.

Chaque brûleur s'allume avec un allumeur électrique chaque fois que vous tournez une commande à la position «LITE» (ALLUMAGE).

Emploi d'un brûleur de surface:

1. Placez l'ustensile sur le brûleur de surface.
2. **Appuyez sur** le bouton de commande du brûleur de surface et **tournez-le à gauche** pour le sortir de la position «OFF» (ARRÊT).
3. Relâchez le bouton de commande et tournez-le à la position «LITE» (ALLUMAGE). Remarque: Une étincelle se produit en même temps aux quatre allumeurs électroniques. Cependant, seul le brûleur mis en marche va s'allumer.
4. Vérifiez que le brûleur est bien allumé.
5. **Appuyez sur** le bouton de commande et **tournez-le à gauche** jusqu'à l'obtention de la dimension de flamme voulue. Les boutons n'ont pas à être réglés à un repère particulier. Servez-vous des guides et réglez la flamme au besoin. **NE** cuisez **PAS** avec le bouton à la position «LITE» (ALLUMAGE). (L'allumeur électronique continue de produire une étincelle si le bouton est laissé à cette position.)

Dimension de la flamme



Ne laissez jamais la flamme dépasser du bord extérieur de l'ustensile. Une flamme plus haute gâche chaleur et énergie et augmente les risques de brûlure.

Pour presque tous les types de cuisson, commencez par le réglage le plus élevé, puis tournez sur un réglage plus faible pour terminer la cuisson. Suivez les recommandations ci-dessous pour déterminer la bonne dimension de la flamme correspondant aux différents types de cuisson. La dimension et le type d'ustensiles utilisés ainsi que la quantité d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour la cuisson.

Pour la grande friture, servez-vous d'un thermomètre et réglez la commande en conséquence. Si la graisse est trop froide, la nourriture absorbe la graisse. Si la graisse est trop chaude, la nourriture rissolle si rapidement que le centre n'est pas cuit. N'essayez pas de frire à grande friture une trop grande quantité à la fois, la nourriture risquant de ne pas rissoler ou cuire correctement.

* Dimension de la flamme

Flamme haute

Flamme moyenne

Flamme basse

Type de cuisson

Commencer la majorité des recettes; amener l'eau à ébullition; cuisson à feu vif dans poêle

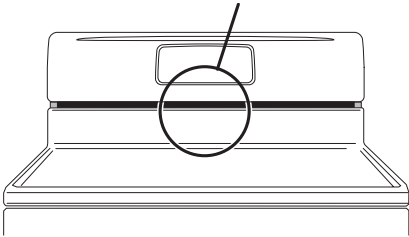
Maintien d'une ébullition lente; épaissement des sauces; cuisson à la vapeur

Mijotage, pochage, continuation de la cuisson

*Ces réglages sont basés sur l'utilisation de casseroles en aluminium ou en métal de poids moyen avec couvercle. Les réglages peuvent varier avec d'autres types de casseroles. La couleur de la flamme est la clé d'un bon réglage. Une flamme doit être transparente, de couleur bleue, aux contours bien définis et à peine visible dans une pièce bien éclairée. Chaque cône doit être uniforme et précis. Réglez ou nettoyez le brûleur si la flamme est jaune orangé.

Avant d'utiliser le four

ORIFICE DE VENTILATION



Orifice de ventilation

Un orifice de ventilation est situé **sous le dosseret**. Lorsque le four est chaud, l'air chaud s'échappe par cet orifice. Cette ventilation est nécessaire pour assurer un bon fonctionnement des brûleurs et de bons résultats de cuisson. **LAISSEZ TOUJOURS LIBRE L'ORIFICE DE VENTILATION.**

Disposition des grilles

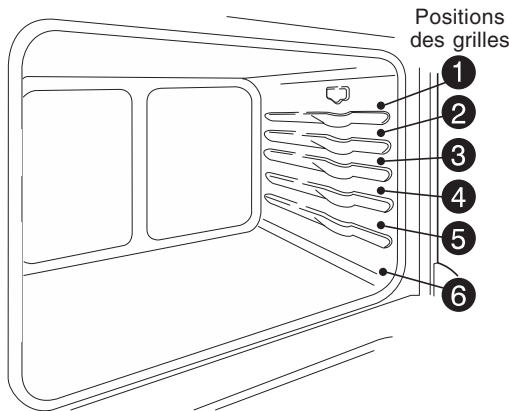
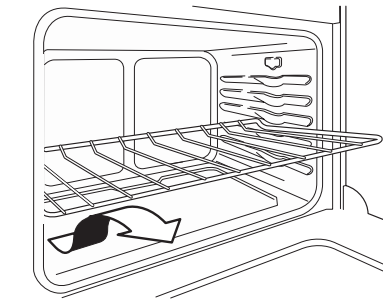
DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants pour utiliser le four.

Dépose et remise en place des grilles

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

Positions des grilles

Si vous n'utilisez qu'une seule grille, placez-la à la position 3 ou 4. **Si vous utilisez deux grilles**, placez-les aux positions 3 et 5.



POSITIONS RECOMMANDÉES POUR CUISSON AU GRIL, AU FOUR ET RÔTISSAGE

Aliment	Position de la grille
Cuisson au gril de viandes, poulet ou poisson	1, 2 ou 3
Biscuits, gâteaux, tartes, gâteaux secs et muffins	3 ou 4
Tartes congelées, gâteau des anges, pains à la levure, plats mijotés, petites coupes de viande ou volaille	5
Dinde, rôti ou jambon	5-6

Remarque: Faites toujours preuve de prudence lorsque l'on enlève des aliments des positions de grille inférieure.



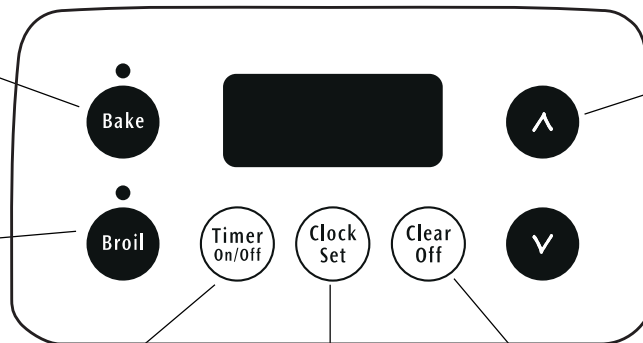
Fonctions du four

LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR. Pour bien utiliser votre four, habituez-vous aux différentes fonctions du four décrites ci-dessous.

«**BAKE**» (CUISSON): sert à programmer la cuisson.

«**BROIL**» (GRIL): sélectionne les différentes fonctions de cuisson au gril.

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



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

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

FLÈCHES PLUS ou MOINS:




s'utilisent avec les touches de fonction pour programmer la température du four, l'heure du jour, la durée de nettoyage et la minuterie.

Fonctions du four








Mise à l'heure

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



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

Réglage de la minuterie

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  pour faire avancer l'heure par intervalles d'une minute. Appuyez sur  en continu pour faire avancer l'heure par intervalles de 10 minutes. La minuterie peut être réglée pour n'importe quel laps de temps, de 1 minute à 11 heures et 59 minutes. **Remarque:** Si vous appuyez d'abord sur  la minuterie indiquera 11 heures et 59 minutes.
3. L'afficheur indique le compte à rebours en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste qu'une minute. Ensuite, le compte à rebours s'affiche en secondes.
4. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, la minuterie émet 1 bip pendant 3 secondes. «0:00» paraît à l'afficheur jusqu'à ce que vous appuyiez sur .

Remarque: Lors du fonctionnement de la minuterie, «:» clignote à l'afficheur. La minuterie ne fait pas démarrer ni arrêter la cuisson. Elle sert uniquement de minuterie additionnelle dans la cuisine et elle émet un bip lorsque la durée programmée s'est écoulée. La minuterie peut être utilisée indépendamment ou pendant tout autre fonction du four. Lorsque la minuterie est utilisée en même temps que tout autre fonction, le décompte de la minuterie paraît à l'afficheur. Pour afficher les autres fonctions, appuyez sur la touche de fonction correspondante.

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





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

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

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

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

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

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



Commandes du four

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

Pour programmer ou changer la température de cuisson

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

Pour régler les commandes, procédez comme suit:

1. Appuyez sur **Bake** . «— — —°» paraît à l'afficheur.
2. Dans les 5 secondes qui suivent, appuyez sur **^** ou **v** . L'afficheur indique 350 °F (177 °C). En retenant **^** ou **v** , la température peut alors être ajustée par intervalles de 3 °C (5 °F).
3. Dès que vous relâchez **^** ou **v** le four se met à chauffer jusqu'à la température sélectionnée. Lorsque le four atteint la température affichée, la commande fera bip-bip une fois.
4. Pour annuler la fonction cuisson, appuyez sur **Clear off** .

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

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

Commandes du four



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

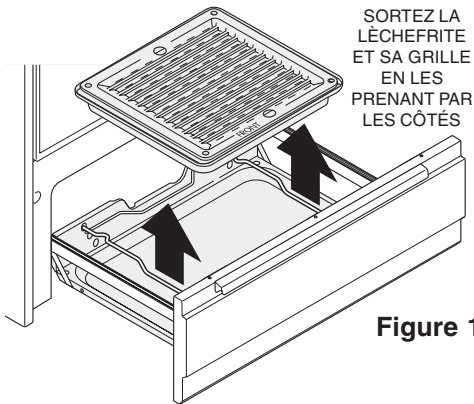


Figure 1

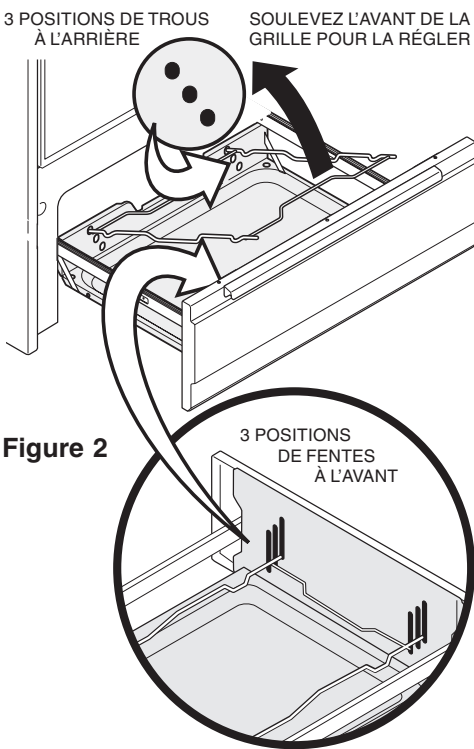


Figure 2

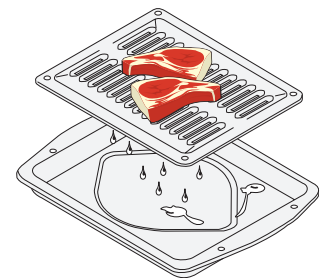
AVERTISSEMENT NE vous servez PAS du tiroir de la lèchefrite comme espace de rangement. Les articles qui y seraient placés pourraient prendre feu.

ATTENTION En cas d'incendie dans le four, fermez la porte du four et arrêtez le four. Si l'incendie ne s'éteint pas, utilisez un extincteur. NE versez PAS d'eau ni de farine sur le feu. La farine peut exploser.

Gril

1. Sortez le tiroir de la lèchefrite jusqu'à sa position d'arrêt.
 2. Enlevez la lèchefrite et sa grille. (Voir figure 1).
 3. Placez toujours la grille avant de régler la commande, alors que le four est froid.
 4. Pour placer la grille, soulevez l'avant et sortez la grille des trous de positionnement à l'arrière du tiroir de la lèchefrite. Remettez en place l'arrière de la grille aux trous de positionnement voulus et laissez l'avant de la grille coulisser en place dans les fentes correspondantes à l'avant du tiroir de la lèchefrite. (Voir figure 2).
- Pour des viandes saignantes, placez la grille plus près du brûleur (position supérieure). Pour des plats à point, utilisez la position centrale. Si vous voulez que la nourriture soit bien cuite, comme le poulet, les queues de langoustes ou les tranches épaisses de viande, placez la grille le plus loin possible du brûleur (position inférieure).
5. Placez la grille sur la lèchefrite, puis placez la viande sur la grille. **NE** vous servez PAS de la lèchefrite sans sa grille. **NE** recouvrez PAS la grille de papier aluminium. La graisse ainsi exposée pourrait prendre feu.
 6. Placez la lèchefrite sur la grille. Assurez-vous que la lèchefrite et sa grille sont placées comme il est indiqué sur la figure 1 et que le bord avant de la lèchefrite est positionné correctement sur la grille.
 7. Coulissez à fond le tiroir de la lèchefrite dans la cuisinière. Appuyez sur **Broil** du tableau de commande.
 8. Appuyez et maintenez la pression sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que le réglage désiré de cuisson au gril paraisse à l'afficheur. Appuyez sur **▲** pour une température élevée et sur **▼** pour une température plus basse. La plupart des aliments peuvent passer au gril à température élevée. Sélectionnez la température plus basse pour éviter le brunissement excessif ou le dessèchement des aliments devant être bien cuits.
 9. Passez la viande au gril sur un côté jusqu'à ce qu'elle prenne couleur. Retournez-la et faites-la cuire de l'autre côté. **Remarque:** Tirez toujours le tiroir de la lèchefrite jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou d'enlever la nourriture du four.
 10. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **Clear Off**.
 11. Pour enlever la lèchefrite du tiroir, servez-vous toujours de gants isolants.

Remarque: La lèchefrite et sa grille permettent à la graisse de s'écouler et de rester éloignée de la chaleur intense du gril (voir illustration). N'utilisez PAS la lèchefrite sans sa grille. NE couvrez PAS la grille de papier d'aluminium. La graisse pourrait s'enflammer si elle ne s'écoulait pas.











Ajustement de la température du four (certains modèles)

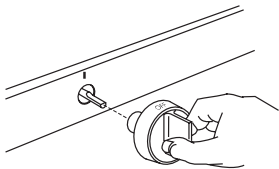
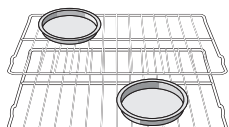
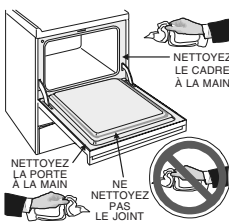
Remarque: Mettre d'abord l'horloge à l'heure du jour avant de mettre en marche le four.

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

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

Entretien et nettoyage



Surfaces	Comment nettoyer
Aluminium (garnitures), vinyle	Eau chaude savonneuse et linge. Séchez avec un linge propre.
Verre, peinture et plastique Parties de la caisse, boutons de commande, et garnitures décoratives	<i>Nettoyage général:</i> eau chaude savonneuse et linge. <i>Taches rebelles et graisse accumulée:</i> détergent liquide appliqué directement sur la saleté. Laissez pendant 30 à 60 minutes. Rincez avec un linge humide et séchez. N'utilisez PAS de produits abrasifs sur ces matières, au risque de les rayer.
Tableaux de commande 	<i>Avant de nettoyer le tableau de commande,</i> tournez toutes les commandes à l'ARRÊT et enlevez les boutons en les tirant de leur axe. Nettoyez comme il est indiqué ci-dessus. Essorez bien le linge avant de le passer autour du tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau autour des commandes risquerait d'endommager l'appareil. Pour remettre les boutons après le nettoyage, alignez les méplats du bouton et de l'axe, puis poussez les boutons en place.
Émail vitrifié Grilles de brûleur, table de cuisson (dessus et dessous), lèchefrite et sa grille, tiroir chauffant, revêtement de porte, sole de four, et cuvette de propreté	Nettoyez les grilles de brûleur, la lèchefrite et sa grille dans le lave-vaisselle et séchez-les aussitôt après. Si la saleté ne s'enlève pas, suivez les instructions données ci-dessous pour le dessus de la cuisinière. Frottez doucement avec un tampon récurer savonneux pour enlever la majorité des taches. Rincez avec un mélange à parties égales d'eau et d'ammoniaque. <i>Au besoin,</i> recouvrez les taches rebelles d'un papier essuie-tout trempé dans l'ammoniaque et ce pendant 30 à 40 minutes. Rincez bien à l'eau propre et avec un linge humide puis frottez avec un tampon récurer rempli de savon. Rincez et séchez avec un linge propre. Enlevez tous les produits de nettoyage sinon l'émail risque de s'abîmer par la suite en chauffant. NE pulvérisez PAS de produit de nettoyage du four sur le dessus de la cuisinière.
Grilles de four 	Enlevez les grilles. Reportez-vous à la Dépose et remise en place des grilles sous Avant d'utiliser le four . Utilisez un produit de nettoyage doux et abrasif en suivant les instructions du fabricant. Rincez à l'eau claire et séchez. Après le nettoyage, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou un linge contenant une petite quantité d'huile pour bébé ou d'huile à salade, pour les faire mieux glisser.
Porte du four 	Lavez la porte du four avec un linge propre et de l'eau chaude savonneuse. NE trempez PAS la porte dans l'eau. NE nettoyez PAS le joint tissé de la porte. Ce joint est en caoutchouc de silicone, ce qui est essentiel pour une bonne étanchéité. Faites attention à ne pas frotter le joint, l'endommager ou le retirer.



Entretien et nettoyage

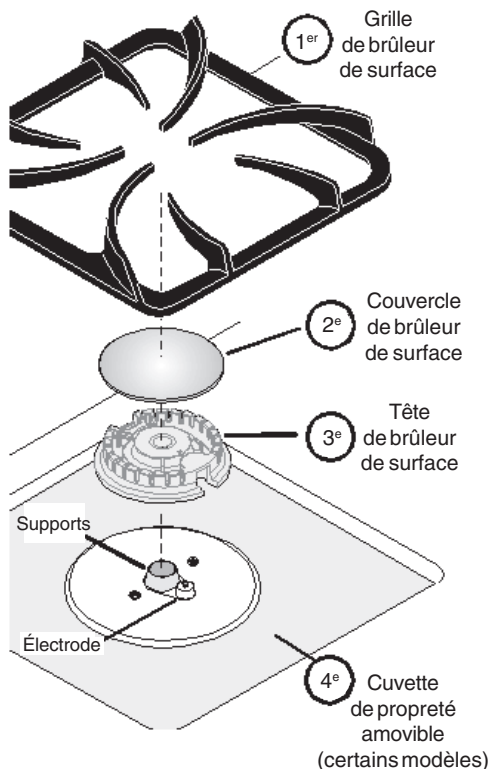
Nettoyage de la table de cuisson:

La table de cuisson est conçue pour faciliter le nettoyage. Les quatre brûleurs étant scellés, les nettoyages sont faciles si vous essuyez les renversements immédiatement.

Nettoyez avec un linge humide et propre puis essuyez.

Nettoyage des zones concaves, des couvercles, des têtes de brûleur et des cuvettes de propreté:

Les zones concaves, les couvercles, les têtes de brûleur et les cuvettes de propreté (certains modèles) doivent être nettoyés régulièrement. Les gicleurs doivent être propres pour empêcher un mauvais allumage et une flamme inégale. Reportez-vous à la section suivante pour de plus amples informations.



Nettoyage des zones concaves et encastrées de la table de cuisson. Les zones encastrées ou concaves se nettoient en épongeant les renversements avec un linge absorbant. Ensuite, rincez avec un linge humide et propre et essuyez.

Dépose et remplacement des couvercles et des têtes de brûleurs de surface.

Enlevez dans l'ordre suivant: grille de brûleur de surface (1), couvercle (2) tête de brûleur (3), cuvette de propreté (4) (le cas échéant).

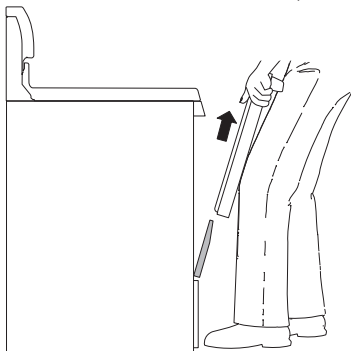
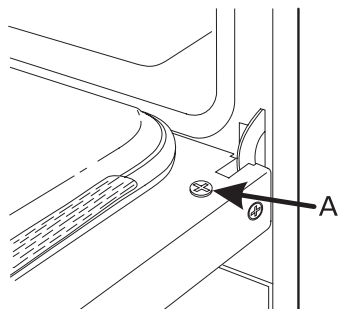
Effectuez la procédure ci-dessus en ordre inverse pour remplacer le couvercle, la tête de brûleur et les cuvettes de propreté (le cas échéant). **Ne procédez à l'enlèvement d'aucun élément de la table de cuisson avant le refroidissement complet de toutes les pièces permettant ainsi de les manipuler en toute sécurité. Ne faites pas fonctionner les brûleurs de surface sans que le couvercle et la tête de brûleur ne soient correctement en place.**

Nettoyage du couvercle de la tête de brûleur, de la tête de brûleur et de la cuvette de propreté (le cas échéant). Utilisez un tampon récureur rempli de savon ou un produit de nettoyage légèrement abrasif pour nettoyer les couvercles et les têtes de brûleur de surface ainsi que les cuvettes de propreté (le cas échéant). Les orifices ou fentes autour de la tête des brûleurs doivent être nettoyés de façon régulière. Si des résidus ne peuvent être enlevés de ces orifices, servez-vous d'un fil fin ou d'une aiguille. **NE LAISSEZ PAS DE RENVERSEMENTS, NOURRITURE, PRODUITS DE NETTOYAGE OU AUTRES PRODUITS PÉNÉTRER DANS LA LUMIÈRE DU TUBE DE GAZ.** Laissez TOUJOURS le couvercle et la tête de brûleur de surface en place lorsque le brûleur est utilisé.

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

ATTENTION N'endommagez pas l'électrode en remettant en place le couvercle du brûleur. Ceci pourrait retarder l'allumage ou même l'empêcher.

ATTENTION Les additions, changements ou conversions nécessaires pour que cet appareil soit conforme à des besoins précis doivent être effectués par une agence qualifiée ou un distributeur agréé Frigidaire.



Dépose et remise en place de la porte du four

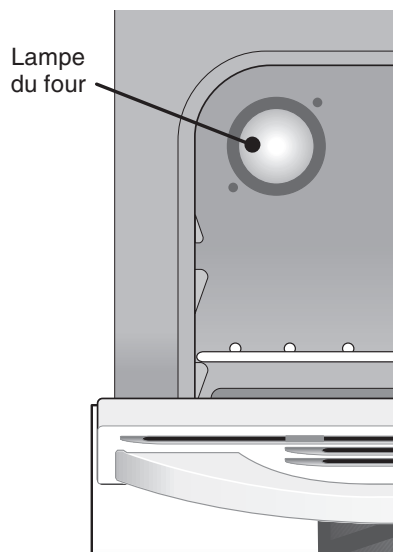
Dépose:

1. Ouvrez la porte.
2. Enlevez les vis situées à l'intérieur de la porte, près des charnières **A** (une de chaque côté).
3. Fermez la porte au quart d'ouverture. Saisissez fermement la porte des deux côtés et soulevez-la de ses charnières.
4. Pour nettoyer la porte du four, voyez le tableau page 11.

Remise en place:

1. Assurez-vous que les bras de charnière sont en position de quart d'ouverture. Soyez prudent en tirant les charnières à la main. Elles peuvent se refermer contre le cadre du four et vous pincer.
2. Tenez la porte sur les côtés près du haut. Introduisez les bras de charnière dans les fentes au bas de la porte.
3. Les bras de charnière doivent pénétrer dans les fentes de la cuisinière de façon uniforme. Ils doivent être introduits aussi loin que possible dans les coins inférieurs de la porte.
4. Si la porte n'est pas alignée avec le cadre de four, enlevez-la et répétez les étapes ci-dessus.

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



Remplacement de l'ampoule du four (certains modèles)

Sur certains modèles, la lampe du four s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte. Certains modèles ont un interrupteur situé sur le tableau de commande pour allumer la lampe du four. Celle-ci est située à l'arrière du four et est protégée par un cabochon maintenu en place par un fil métallique. Le cabochon doit rester en place toutes les fois que vous vous servez du four.

Remplacement de l'ampoule du four:

1. Coupez l'alimentation électrique ou débranchez la cuisinière.
2. Poussez le fil métallique de retenue sur un côté pour libérer le cabochon.
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule de 40 watts pour appareil électroménager.
4. Rétablissez le courant (ou rebranchez la cuisinière).
5. L'horloge doit alors être remise à l'heure. Pour ce faire, consultez les paragraphes **Mise à l'heure** et **Réglage de la minuterie** dans ce manuel.

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



Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourra vous économiser temps et argent. Cette liste décrit des situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
La cuisinière n'est pas de niveau.	<p>Mauvaise installation. Placez la grille du four au centre du four et un niveau sur la grille. Réglez les pieds de mise à niveau jusqu'à obtention du bon niveau. Lorsque la cuisinière est de niveau, la surface de cuisson peut sembler non alignée si le dessus du comptoir n'est pas de niveau.</p> <p>Sol instable et peu solide. Assurez-vous que le sol est de niveau et peut supporter le poids de l'appareil. Adressez-vous à un charpentier pour corriger l'affaissement ou la pente du plancher.</p> <p>Les armoires, mal alignées, peuvent prêter à penser que la cuisinière n'est pas de niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et qu'il y a assez d'espace libre pour la cuisinière.</p>
Difficile de déplacer la cuisinière. La cuisinière doit être accessible en cas de réparation.	<p>Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop serrées contre l'appareil. Faites corriger le problème par un homme du métier.</p> <p>Adressez-vous à un ébéniste ou à un installateur pour qu'il apporte les rectifications nécessaires.</p> <p>La moquette gêne la cuisinière. Laissez assez d'espace pour soulever la cuisinière par-dessus la moquette.</p> <p>Conduite de gaz rigide en métal. Faites installer un raccord métallique souple, approuvé par le C.S.A. international.</p>
Les brûleurs de surface ne s'allument pas.	<p>La commande n'est pas complètement sur «LITE» (ALLUMAGE). Appuyez sur la commande et tournez-la sur «LITE» jusqu'à allumage du brûleur, puis tournez la commande à la dimension de flamme voulue.</p> <p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, utilisez une aiguille ou un fil fin pour nettoyer les orifices. Voyez «Brûleurs de surface» dans le tableau de nettoyage sous Entretien et nettoyage pour de plus amples instructions sur le nettoyage.</p> <p>Le cordon d'alimentation de la cuisinière n'est pas branché (modèles à allumage électrique seulement). Assurez-vous que le cordon est bien branché dans la prise.</p> <p>Panne d'électricité (modèles à allumage électrique seulement). Les brûleurs peuvent être allumés manuellement. Voyez Commande des brûleurs de surface dans le présent manuel.</p>
La flamme n'est pas complète autour des brûleurs.	<p>Les orifices des brûleurs sont obstrués. Le brûleur étant éteint, débouchez les orifices à l'aide d'un fil métallique fin ou d'une aiguille.</p> <p>De l'humidité reste après le nettoyage. Ventilez légèrement la flamme et laissez le brûleur fonctionner jusqu'à ce que la flamme soit complète. Séchez soigneusement les brûleurs (voyez le chapitre Entretien et nettoyage).</p>
La flamme est orange.	<p>Des particules de poussière se trouvent dans la conduite principale. Laissez le brûleur fonctionner quelques minutes jusqu'à ce que la flamme devienne bleue.</p> <p>Air salé dans zones côtières. Une flamme légèrement orange est inévitable.</p>
Le four ne fonctionne pas.	<p>Assurez-vous que les commandes du four sont correctement réglées, à la fonction souhaitée. Voyez Commandes du four, dans ce guide ou la rubrique Toute la cuisinière ne fonctionne pas, sur cette page.</p> <p>Assurez-vous que le robinet du détendeur est sur «ON». Reportez-vous aux Instructions d'installation.</p>

Avant de faire appel au service après-vente

Solutions aux problèmes courants



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE/SOLUTION
Toute la cuisinière ne fonctionne pas.	L'heure exacte doit d'abord être entrée afin de faire fonctionner le four. Assurez-vous que le cordon électrique est bien branché (modèles à allumage électrique). Le câblage n'est pas terminé. Prenez contact avec un réparateur ou le marchand. Panne de courant (modèles à allumage électrique). Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité. Les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Voyez Commande des brûleurs de surface . Assurez-vous que l'alimentation de gaz est ouverte.
La lampe du four (certains modèles) ne fonctionne pas.	L'ampoule est brûlée ou desserrée. Voyez Remplacement de l'ampoule du four (le cas échéant) dans le présent manuel pour remplacer ou resserrer les ampoules.
Le four dégage beaucoup de fumée lors du gril.	Viande trop proche du brûleur de gril. Changez la position en laissant plus de place entre la viande et le gril. Viande pas correctement préparée. Enlevez l'excédent de gras. Taillez les bords de gras restants pour qu'ils ne se soulèvent pas, sans couper dans le maigre. Lèche-frite sans grille ou grille recouverte d'aluminium. N'utilisez PAS la lèche-frite sans sa grille et ne recouvrez pas la grille d'aluminium. Le tiroir de la lèche-frite doit être nettoyé. Une fumée excessive est causée par l'accumulation de graisse ou des projections alimentaires. Si vous utilisez souvent la lèche-frite, nettoyez-la régulièrement. Le tiroir de la lèche-frite est ouvert. Le tiroir/la porte doivent être fermés lors du gril.
La saleté n'est pas complètement enlevée.	L'avant de la plaque du sole du four, le haut du four ou la partie de la porte à l'extérieur du joint n'ont pas été nettoyés. Nettoyez-les. Les résidus qui ont cuit sur place peuvent être nettoyés avec une brosse en nylon dur et de l'eau ou avec un tampon à récurer en nylon. N'endommagez pas le joint du four. Renversements excessifs dans le four. Répétez l'autonettoyage pour une durée plus longue.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de l'orifice de ventilation.	Renversements excessifs dans le four. Ceci est normal, surtout pour les débordements ou les grandes quantités de graisse sur la plaque de sole. Essayez ces débordements. Si des flammes ou une fumée excessive se forment, voir la rubrique Gril au chapitre Commandes du four .
*Le régulateur du four émet des bips et affiche F1 ou F3 (certains modèles).	Le régulateur a décelé une anomalie. Appuyez sur CLEAR/OFF pour annuler l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez le numéro d'anomalie. Appuyez sur CLEAR/OFF et prenez contact avec un réparateur autorisé (certains modèles).
Le régulateur de four émet un signal sonore et affiche un code d'erreur avec la lettre F (par exemple, F11; (certains modèles):	Le système électronique a décelé une anomalie. Appuyez sur CLEAR/OFF pour remettre l'afficheur à zéro et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si l'anomalie se reproduit, notez-en le numéro. Appuyez sur CLEAR/OFF et communiquez avec un réparateur autorisé.
Mauvais résultats de cuisson (certains modèles).	De nombreux facteurs affectent les résultats. Assurez-vous de la bonne position des grilles. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de mettre les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette (certains modèles).
Mauvais résultats de cuisson (certains modèles).	De nombreux facteurs affectent les résultats de cuisson. Assurez-vous de la bonne position des grilles du four. Centrez la nourriture dans le four et disposez les plats pour permettre une bonne circulation de l'air. Laissez le four préchauffer à la température choisie avant de mettre les aliments au four. Essayez d'ajuster la durée de cuisson ou la température recommandée dans la recette. Si vous pensez que le four est trop chaud ou trop froid, reportez-vous à Ajustement de la température du four dans ce guide.



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-UNI



Canada

1.800.668.4606

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada

L5V 3E4