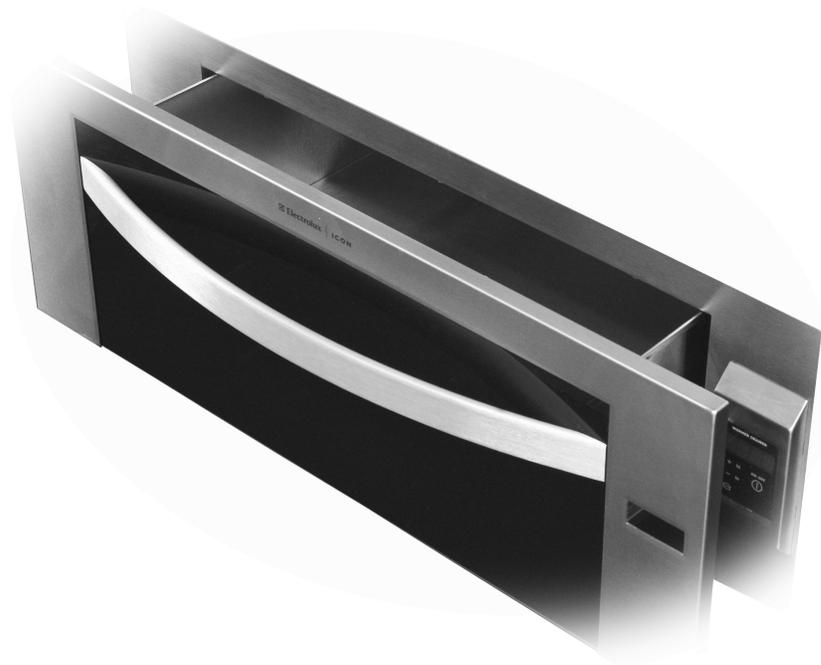




# Manuel d'utilisation et d'entretien

## Tiroir-réchaud



 **Electrolux**

## 2 Informations générales

### CONSERVEZ CES RENSEIGNEMENTS POUR PLUS TARD

Marque \_\_\_\_\_

Date d'achat \_\_\_\_\_

No de modèle \_\_\_\_\_

No de série \_\_\_\_\_

### NOTE

Pour connaître les numéros de modèle et de série référez-vous à la plaque signalétique située à la droite sur le cadre avant du tiroir.

### QUESTIONS?

Pour une assistance téléphonique, composez sans frais au États-Unis et au Canada: **1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Pour des informations au sujet de nos produits et/ou du service en ligne, visitez notre site internet: **www.electroluxicon.com**

### TABLE DES MATIÈRES

<b>Sécurité</b> .....	<b>3</b>	<b>Solutions aux problèmes communs</b> .....	<b>11</b>
Importantes mesures de sécurité .....	3	Le tiroir-réchaud n'est pas à niveau .....	11
<b>Réglage de la commande</b> .....	<b>6</b>	On ne peut déplacer l'appareil facilement .....	11
Avant le réglage de la commande		Rien ne fonctionne .....	11
du tiroir-réchaud .....	6	<b>Information sur la garantie</b> .....	<b>12</b>
Réglage de la commande du tiroir-réchaud .....	6		
Réglage de la commande d'humidité .....	8		
Réglage de la commande "Bread-Proof" .....	8		
<b>Nettoyage général</b> .....	<b>9</b>		
Pour retirer et replacer le tiroir-réchaud .....	9		
Tableau de nettoyage et d'entretien .....	10		

## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

S'il vous plaît, lisez toutes ces importantes mesures de sécurité avant d'utiliser votre nouveau tiroir-réchaud Electrolux.

### **AVERTISSEMENT**

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de bases dont les suivantes:

- **Enlevez tout le ruban et le matériel d'emballage avant d'utiliser le tiroir-réchaud.** Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel 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 de la norme n° 70 ANSI/NFPA du "National Electrical Code" aux États Unis, ou au Canada, à la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

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

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

### **AVERTISSEMENT**

- TOUS LES TIROIR-RÉCHAUDS PEUVENT SE RENVERSER.
- IL PEUT EN RÉSULTER DES BLESSURES.
- INSTALLEZ LES PLAQUES DE RETENUE FOURNIES AVEC L'APPAREIL.
- VOYEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE RENVERSEMENT DU TIROIR-RÉCHAUD, CELUI-CI DOIT ÊTRE CORRECTEMENT FIXÉ PAR DES PLAQUES DE RETENUE, FOURNIES AVEC L'APPAREIL. POUR VÉRIFIER SI L'APPAREIL EST CORRECTEMENT INSTALLÉ, PRENEZ ET TIREZ SUR LA POIGNÉE DU TIROIR EN ESSAYANT DE LE FAIRE SORTIR DE L'OUVERTURE OU DE LE FAIRE BASCULER. REPORTEZ-VOUS AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR SAVOIR COMMENT BIEN INSTALLER L'APPAREIL.

# 4 Sécurité

## **AVERTISSEMENT**

Ne vous servez pas du tiroir-réchaud comme espace de rangement.

## **ATTENTION**

Il y a risque de blessures pour les personnes ou de dommages pour le tiroir de monter, de s'appuyer dessus ou de s'asseoir sur la porte ou dans le tiroir. Ne laissez pas les enfants grimper sur le tiroir-réchaud ou jouer autour. Un tiroir ouvert, s'il est chaud, peut causer des brûlures.

- **Rangement dans ou sur l'appareil: ne rangez pas dans le tiroir-réchaud des matériaux inflammables**, ceci comprend les papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas sur ou près du tiroir des produits comme les produits en aérosol, qui risquent d'exploser et d'entraîner un incendie ou des dégâts matériels.
- **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 LES SURFACES INTÉRIEURES DU TIROIR-RÉCHAUD.** Les surfaces peuvent être suffisamment chaudes même si leur couleur est foncée. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir.
- **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'utilisez que des mitaines isolantes sèches: des mitaines mouillées ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les mitaines isolantes toucher les éléments chauds. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'une mitaine.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts: l'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**
- **IMPORTANT: n'essayez pas de faire fonctionner le tiroir-réchaud lors d'une panne de courant. En cas de panne, mettez toujours les commandes du tiroir à arrêt.** Sinon, lorsque le courant reviendra, l'appareil se mettra à fonctionner de nouveau et la nourriture laissée sans surveillance pourrait se gâter.

## **AVERTISSEMENT**

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

## INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DU TIROIR RÉCHAUD

- **Revêtements protecteurs:** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir. Tout autre usage de recouvrement protecteur ou de papier d'aluminium peut causer une baisse de performance ou endommager l'appareil. Utilisez uniquement le papier d'aluminium tel que recommandé pour la cuisson; il sert à recouvrir les aliments.
- **Ustensiles de cuisson en poterie:** seuls certains types d'ustensiles en verre/céramique, céramique, poterie, peuvent être utilisés sans se casser par suite d'un changement brusque de température. Vérifiez les recommandations du fabricant.
- **Soyez prudent en ouvrant le tiroir-réchaud:** tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un tiroir chaud. Laissez la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de placer ou d'enlever la nourriture.
- **Emplacement des grilles du tiroir-réchaud.** Placez toujours les grilles à l'endroit voulu lorsque le tiroir est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le tiroir est chaud, soyez extrêmement prudent. Servez-vous de gants isolants et saisissez la grille des deux mains pour la remettre en place. Ne laissez pas les gants entrer en contact avec l'élément ou l'intérieur du tiroir-réchaud. Enlevez tous les ustensiles déposés sur la grille avant de la déplacer.
- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau —Étouffez les feux avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE IMPORTANTES

- **Nettoyez régulièrement le tiroir pour que toutes ses pièces soient libres de graisse risquant de s'enflammer.** Maintenez propres les filtres à graisse et les hottes d'évacuation propres. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les dépôts de graisse dans le ventilateur pourraient s'enflammer.
- **Produits de nettoyage/produits en aérosol** — Toujours suivre les recommandations du fabricant. Ne pas oublier que tout dépôt laissé par les produits de nettoyage ou les produits en aérosol peuvent s'enflammer et causer des dommages ou des blessures.

## AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

Le décret Californien de régulation des déchets toxiques et de la qualité de l'eau potable demande au Gouvernement de la Californie de rendre publique l'énumération des substances causant le cancer, les malformations congénitales ou autres dommages de reproduction connues à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

## NOTE

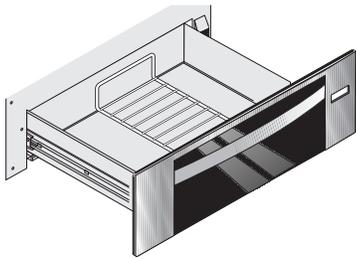
Conservez ces instructions pour référence future.

# 6 Réglage de la commande

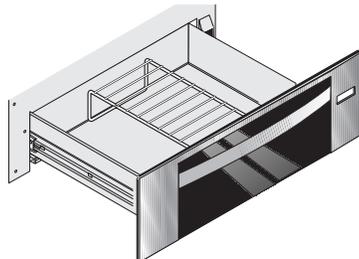
## AVANT LE RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU TIROIR-RÉCHAUD

### Disposition de la grille du tiroir-réchaud

Disposez la grille du tiroir-réchaud comme illustré ci-dessous.



À plat



U vers le haut

La grille peut être utilisée de 2 façons :

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

## RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU TIROIR-RÉCHAUD

Utilisez le tiroir-réchaud pour garder les aliments chauds comme : les légumes, sauces, viandes, casseroles, biscuits et petits pains, pâtisseries et assiettes à dîner chaudes.

Le tiroir-réchaud est équipé d'un loquet qui peut exiger assez d'effort pour ouvrir et fermer le tiroir.

### Pour faire fonctionner le tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. **Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.**

Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.**

Utilisez seulement la vaisselle, les ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour cuisson au four dans le tiroir-réchaud.

### MISE EN GARDE

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

## RÉGLAGE DE LA COMMANDE DU TIROIR-RÉCHAUD

### Réglage de la commande électronique

La commande électronique est utilisée pour sélectionner la température du tiroir-réchaud. Elle est située du côté droit du tiroir-réchaud et devient visible en ouvrant le tiroir.

### Pour démarrer l'appareil

Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, l'afficheur clignotera un "88:88". Appuyez la touche **ON-OFF** deux fois. La commande électronique affichera "----", indiquant l'utilisateur d'entrer une température. Si aucune autre touche n'est appuyée en dedans de 3 secondes, l'appareil retournera à son mode dormant.

### Pour sélectionner la température

Pour sélectionner la température de réchaud la plus basse possible (90°F), appuyez sur la touche **-lo** et attendez quelques secondes pour que l'appareil enregistre la donnée. Une deuxième pression de la touche **-lo** baissera la température pour la pâte de pain, affichée par "brPF" dans l'écran. La fonction pour la pâte de pain peut aussi être accédée à n'importe quel moment en appuyant la touche . Pour sélectionner la température de réchaud la plus haute possible (210°F), appuyez sur la touche **+hi** et attendez les quelques secondes d'acceptation. Pour tout autre température entre le minimum (90°F) et le maximum (210°F), utilisez les touches **-lo** et **+hi** jusqu'à ce que la température désirée soit affichée. Ces touches vont ajuster la température par 10°F chaque fois qu'elles sont appuyées. Lorsque la température voulue est affichée, attendez les quelques secondes d'acceptation. L'afficheur montrera la température augmentée jusqu'à la température ciblée et un signal sonore se fera entendre lorsque cette température sera atteinte. Il est recommandé de laisser le tiroir se préchauffer pendant 10 à 15 minutes avant d'y placer vos plats.

### Pour réchauffer les bols et assiettes de service

Réglez la commande électronique à 140°F pour réchauffer les bols et assiettes. Placez les plats vides sur la grille pour qu'ils ne touchent pas le fond du tiroir. Vérifiez auprès du fabricant pour déterminer le degré de chaleur que peuvent tolérer les articles en porcelaine.

### Arrêt automatique

Cet appareil est programmé pour s'éteindre automatiquement après 4 heures d'utilisation. L'élément chauffant arrêtera de réchauffer le tiroir, le témoin lumineux s'éteindra et la commande électronique affichera "End", pour rappeler à l'utilisateur d'éteindre son appareil après la prochaine utilisation.

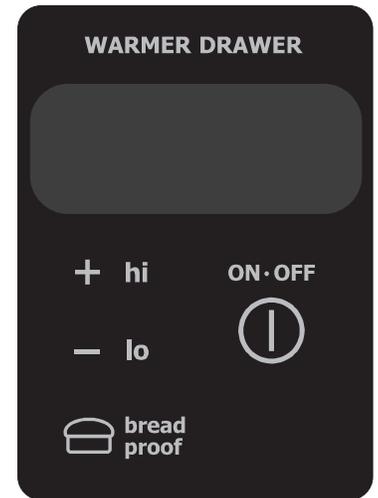


Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

Aliments	Réglage
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	170°F
Côtes de porc	190°F
Bacon	190°F
Hamburger	190°F
Volaille	190°F
Sauces	170°F
Plats en casseroles	170°F
Oeufs	170°F
Aliments frits	190°F
Légumes	170°F
Pizza	190°F
Biscuits	170°F
Petits pains, mous	140°F
Petits pains, durs	170°F
Pâtisseries	170°F
Assiettes à dîner vides	140°F
Poisson, fruits de mer	170°F
Jambon	170°F
Crêpes, gaufres	190°F
Tartes	170°F
Patates (cuites au four)	190°F
Patates en purée	170°F

## 8 Réglage de la commande

### RÉGLAGE DE LA COMMANDE D'HUMIDITÉ

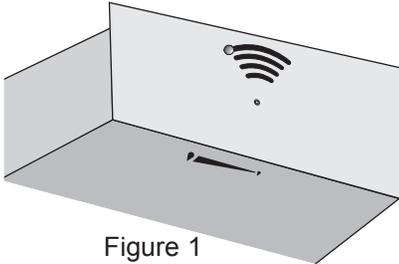


Figure 1

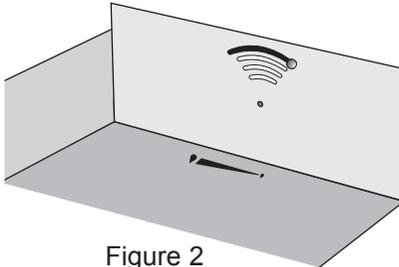


Figure 2

#### Pour régler le contrôleur d'humidité

Le contrôleur d'humidité est situé à l'intérieur du devant du tiroir et est utilisé pour contrôler l'humidité à l'intérieur du tiroir réchaud. Le bouton de commande du contrôleur d'humidité peut être réglé à n'importe quelle position située entre humide  (Figure 1) et croustillant  (Figure 2).

Pour régler le contrôleur d'humidité, glissez le bouton à la position désirée.

### RÉGLAGE DE LA COMMANDE "BREAD PROOF"

#### Pour préparer la pâte de pain

Lorsque l'appareil est en fonction (ON), appuyez sur la touche portant l'icône . La commande électronique affichera "brPF", indiquant que le tiroir-réchaud est en mode de préparation pour la pâte de pain. Attendez quelques secondes pour que l'appareil enregistre la donnée.

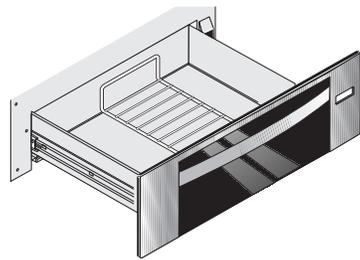


Figure 3

#### Préparer la pâte de pain pour le tiroir réchaud

Le tiroir réchaud est muni de la fonction Bread Proof qui peut être utilisée pour aider à préparer la pâte de pain. La durée recommandée pour garder la pâte de pain dans le tiroir réchaud est d'environ 45 à 60 minutes. Assurez-vous cependant de bien suivre le temps recommandé par la recette.

La pâte qui n'est pas gonflée devrait être placée dans un grand bol, puisque la pâte doublera de volume. Placez la grille du tiroir réchaud en U vers le haut (voir Figure 3). Avant de le placer dans le tiroir, couvrez le bol avec un linge humide ou utilisez du papier ciré qui a été recouvert d'huile à cuisson non-adhérente.

**NOTE:** La fonction "BREAD PROOF" utilise de très basses températures qui pourraient être plus basse que la température de votre pièce. Le tiroir ne fonctionnera pas comme un refroidisseur et ne sera pas capable de diminuer la température en dessous de la température ambiante.

## POUR RETIRER ET REPLACER LE TIROIR-RÉCHAUD

### **AVERTISSEMENT**

Assurez-vous que le tiroir réchaud est éteint, à la position ARRÊT avant de le retirer. **Ne touchez pas** à l'élément du tiroir-réchaud. L'élément peut être encore chaud et causer des brûlures même s'il est de couleur foncée.

#### **Pour enlever le tiroir-réchaud:**

1. Tournez le bouton de commande du tiroir-réchaud à OFF (ARRÊT) avant de retirer le tiroir.
2. Ouvrez le tiroir complètement.
3. Localisez les leviers (un de chaque côté du tiroir) soulevez le levier de la glissière de droite et poussez sur le levier de la glissière de gauche (Voir Figure 1).
4. Retirez le tiroir de son bâti.

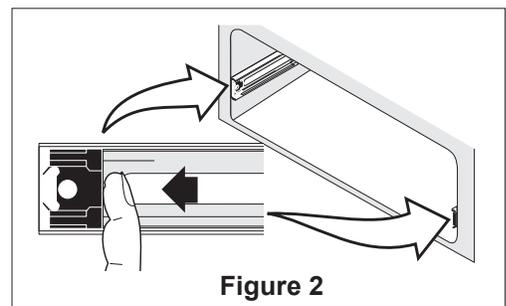
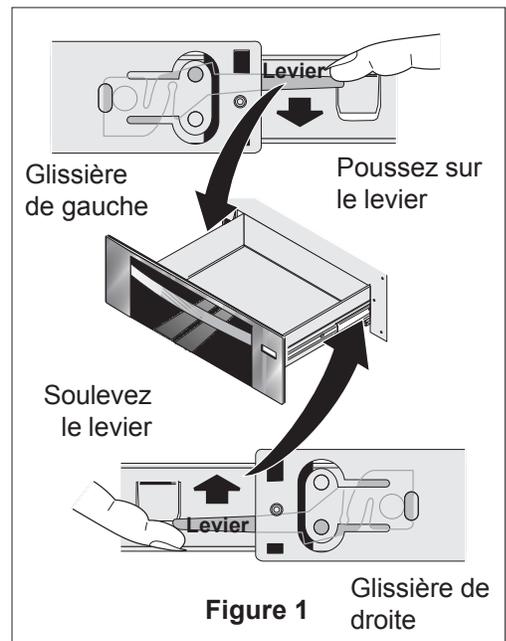
#### **Pour replacer le tiroir-réchaud:**

1. **Tirez la partie de plastique de la glissière vers l'avant** sur chaque côté de la cavité du tiroir (Voir Figure 2).
2. Alignez les glissières de chaque côté du tiroir dans les réceptacles de glissières situés sur les parois du bâti de l'appareil.
3. Poussez le tiroir jusqu'à ce que vous entendiez des "déclics" (approximativement 2"). **Si vous n'entendez pas les déclics des leviers ou si vous avez l'impression que le tiroir n'est pas à sa place, retirez-le et répétez les étapes de 1 à 3.**



### **AVERTISSEMENT**

**Risque de choc électrique** pouvant occasionner de blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant d'en faire le service ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir-réchaud.

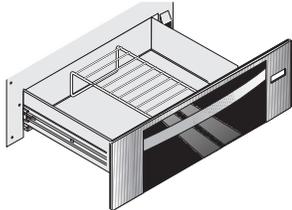


# 10 Nettoyage et entretien général

## TABLEAU DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

### Nettoyage des composantes de l'appareil

Avant de nettoyer toute composante du tiroir-réchaud, assurez-vous que le bouton de commande est à la position OFF (ARRÊT) et que le tiroir est FROID. NETTOYER LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS PLUS TARD.

Surfaces	Méthode
<b>Plastique</b> Bouton de commande	Tournez le bouton de commande à OFF (ARRÊT) avant de le retirer. Serrez-le fermement et tirez-le tout droit hors de l'axe. Nettoyez en suivant les directives qui figurent ici. Rincez à l'eau claire à l'aide d'un chiffon. Pour replacer le bouton après l'avoir nettoyé, alignez le plat dans la cavité du bouton avec le plat de l'axe et poussez le bouton en place. <b>Note:</b> Le bouton du contrôleur d'humidité ne peut pas être enlevé.
<b>Acier inoxydable</b> Porte et tiroir-réchaud	Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable sont recommandés. Rincez tout résidu de nettoyeur. <b>NE PAS</b> nettoyer le joint de la porte. Le joint est essentiel à l'étanchéité de la porte. Il faut prendre soin de ne pas frotter, endommager ni retirer le joint.
<b>Émail</b> Châssis et cavité du tiroir	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. <b>NE PAS</b> utiliser de nettoyeur en aérosol pour four.
<b>Grille du tiroir-réchaud</b> 	La grille peut être retirée pour être nettoyée. Si vous l'enlevez, nettoyez-la avec un nettoyeur abrasif doux en suivant les instructions du fabricant. Rincez-la à l'eau propre et asséchez-la.

## IMPORTANT

Avant d'appeler un agent de service après-vente, consultez cette liste. Elle pourrait vous faire 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.

## LE TIROIR-RÉCHAUD N'EST PAS À NIVEAU

- Mauvaise installation. Déposez un niveau à bulle sur le plancher du découpage du tiroir-réchaud. Vérifiez si le fond du découpage est de niveau.
- Assurez-vous que le plancher du découpage est solide et capable de supporter adéquatement le tiroir-réchaud (en plus du four encastré si applicable).

## ON NE PEUT PAS DÉPLACER L'APPAREIL FACILEMENT

- L'appareil doit être accessible pour l'entretien.
- Les armoires ne sont pas d'équerre ou le découpage est trop petit. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible.

## RIEN NE FONCTIONNE

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement raccordé.
- Le branchement n'est pas achevé. Communiquez avec votre détaillant, l'installateur ou l'agent de service autorisé.
- Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison pour être sûr qu'il s'agit bien d'une panne. Communiquez avec votre fournisseur d'électricité pour rétablir le service.

# 12 Information sur la garantie

## **GARANTIE** *Votre tiroir-réchaud est protégé par cette garantie*

Aux **États-Unis**, votre appareil est garanti par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. Nous n'autorisons aucune personne à modifier ou à ajouter quelle qu'obligation que ce soit à cette garantie. Nos obligations concernant les réparations ou les pièces couvertes par cette garantie doivent être effectuées par Produits Electrolux Nord-Américains ou par un dépositaire de service autorisé de Produits Electrolux Nord-Américains. Au **Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'ENTREMISE DE NOS PRÉPOSÉS À L'ENTRETIEN AUTORISÉS:	RESPONSABILITÉ DU CLIENT:
<b>GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN</b>	Un an à partir de la date d'achat.	Tous les frais de réparation ou de remplacement de toute pièce de cet appareil présentant des défauts de matériaux ou de fabrication.	Le coût des visites d'un réparateur pour les items classés sous la liste RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT. *
<b>GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état de l'Alaska uniquement)</b>	Les périodes de temps indiquées ci-dessus.	Toutes les dispositions de la garantie complète indiquées ci-dessus et les exclusions indiquées ci-dessous s'appliquent.	Les coûts de déplacement du réparateur et de transport de l'appareil requis pour effectuer les réparations.

### \*RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT

**Cette garantie s'applique uniquement aux produits utilisés à des fins domestiques et le client est responsable pour les items inclus dans la liste ci-dessous :**

1. Une utilisation appropriée de l'appareil conformément aux instructions fournies avec le produit.
2. Une installation appropriée par un dépositaire de service autorisé conformément aux instructions fournies avec l'appareil et à tous les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Un branchement approprié à une prise de courant avec mise à la terre et à une tension suffisante, ainsi que le remplacement des fusibles grillés, la réparation des branchements défectueux ou défaillants.
4. Les coûts pour rendre l'appareil accessible pour les réparations, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa sortie de l'usine.
5. Les dommages au fini après l'installation.
6. Le remplacement des ampoules électriques et/ou des tubes fluorescents (sur les modèles qui présentent ces caractéristiques).

### EXCLUSIONS

**Cette garantie ne couvre pas :**

1. LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, COMME LES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ OU LES FRAIS CONSÉCUTIFS RÉSULTANT D'UN MANQUEMENT DE QUELLE QUE NATURE QUE CE SOIT DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE.  
**REMARQUE :** Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs, il est donc possible que cette limitation ne s'applique pas à votre cas.
2. Les appels de service non reliés à un mauvais fonctionnement ou à une défaillance de matériaux ou de fabrication ou pour les appareils qui ne servent pas à des fins domestiques. Le client devra assumer les frais de ces appels de service.
3. Les dommages causés par un entretien effectué par un dépositaire non autorisé par Produits Electrolux Nord-Américains; l'utilisation de pièces autres que les pièces authentiques de Produits Electrolux Nord-Américains ou obtenues par une personne autre qu'un dépositaire autorisé ou encore des causes extérieures comme une utilisation abusive, un mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate ou une catastrophe naturelle.
4. Les produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés ou effacés et qui ne peuvent être lus.

Garder votre facture, le bordereau de livraison ou toute autre preuve de versement effectué. La date de la facture indique le début de la période de garantie dans l'éventualité où une réparation serait requise. Il est dans votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Il est possible que vous ayez également d'autres droits qui varient selon les régions. Les services couverts par cette garantie doivent être obtenus en contactant Produits Electrolux Nord-Américains:

### SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

**USA**  
**1•800•944•9044**  
 Produits Electrolux  
 Nord-Américains  
 P.O. Box 212378  
 Augusta, GA 30917

**Canada**  
**1•866•294•9911**  
 Produits Electrolux  
 Nord-Américains  
 802, boul. L'Ange-Gardien  
 L'Assomption, Québec  
 J5W 1T6

Cette garantie ne s'applique qu'aux 50 états des États-Unis, Puerto Rico, et Canada. Les caractéristiques du produit décrites ou illustrées sont sujettes à des modifications sans préavis. Toutes les garanties sont émises par Produits Electrolux Nord-Américains, une filiale de White Consolidated Industries, Inc. **Au Canada**, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.