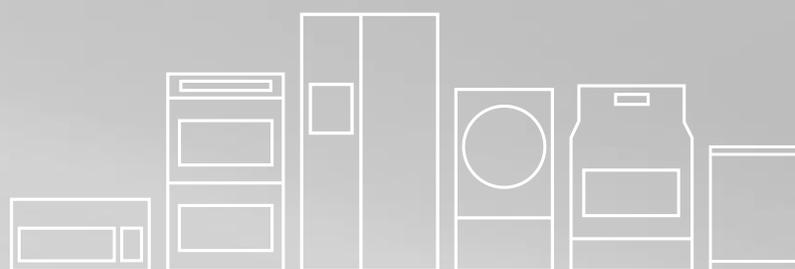


# FRIGIDAIRE

Tout à propos de

# l'utilisation et l'entretien

de votre table de cuisson



## TABLE DES MATIÈRES

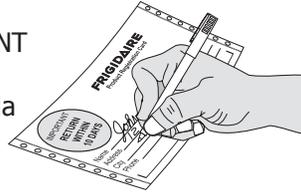
Bienvenue & félicitations.....	2	Entretien & nettoyage (Tableau de nettoyage).....	11
Mesures de sécurité importantes .....	3	Entretien & nettoyage.....	12
Surface de cuisson .....	5	Avant d'appeler le service .....	14
Avant de régler les éléments de surface .....	7	Garantie des appareils électroménagers .....	16
Réglage des éléments de surface .....	8		

# BIENVENUE & FÉLICITATIONS

## Enregistrement de l'appareil

### Enregistrer l'appareil

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



Félicitations, vous venez d'acheter un nouvel appareil! 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.

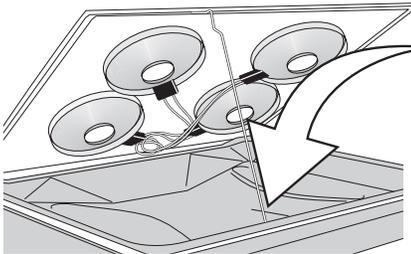
Nous savons que votre nouvel appareil vous plaira et nous vous remercions d'avoir choisi nos produits. Nous espérons que vous nous ferez confiance pour vos futurs achats.

## Emplacement de la plaque de série



Emplacement de la plaque de série

ou



Emplacement de la plaque de série

**Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série de votre appareil.**

Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Numéro de série: \_\_\_\_\_

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

## 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 exactement 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.

### NOTE

Apposez ici votre reçu pour toute référence future.

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

## DEFINITIONS

 Ceci est un symbole d'avertissement. Il est utilisé pour vous prévenir d'une situation de blessures possibles. Faites attention aux messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter des blessures graves ou la mort.

### 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.

### IMPORTANT

Ce sont des informations d'installation, d'opération et d'entretien importantes mais qui ne présentent pas de situations pouvant entraîner des blessures ou des dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériel 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 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 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 gaz au compteur et couper le courant électrique de la table de cuisson 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.**

- **Rangement sur l'appareil—Ne rangez pas sur la table de cuisson ou près des brûleurs de surface, des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas des produits explosifs comme des bombes en aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

### ATTENTION

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

- **Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE OU AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI.** Les éléments de surface peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou 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 et les surfaces orientées vers elle.
- **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 les surfaces chaudes.

### AVERTISSEMENT

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

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants 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 brûleurs ou la flamme. Ne vous servez pas de torchon ni de chiffon à la place d'un gant isolant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et blesser.**

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson.**
- **Nettoyez régulièrement votre appareil pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Mettez le ventilateur en marche lorsque vous faites flamber des aliments. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.
- **Utilisez la grosseur de casseroles appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.
- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents,** afin de réduire les risques de brûlures, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec l'ustensile.
- **Ne laissez jamais les éléments de surface sans surveillance.** Les débordements peuvent causer de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.
- **Protecteurs.** N'utiliser pas de papier d'aluminium pour recouvrir quelque partie que ce soit de la table de cuisson. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.
- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leurs utilisations sur une surface de cuisson.
- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a risque d'endommagement de la surface de cuisson.

### POUR SURFACE DE CUISSON AVEC ÉLÉMENTS DE SURFACE AMOVIBLES SEULEMENT

- N'immergez pas et ne trempez pas les éléments de surface amovibles. Ils se nettoient d'eux-mêmes lors d'un fonctionnement normal.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté sont en place, sinon les fils ou pièces se trouvant en dessous risquent d'être endommagés par la cuisson.

### POUR SURFACE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE SEULEMENT

- **Ne nettoyez pas ou ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée.** Si la surface se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.
- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne déposez pas d'ustensiles chauds sur la vitre froide de la table de cuisson.** Cela pourrait la briser.
- **Ne faites pas glisser les plats sur la surface de vitrocéramique.** Ils peuvent causer des éraflures en surface.
- **Ne laissez pas les plats s'évaporer à sec** - Ceci peut causer des dommages permanents tels que bris, fusion ou marques sur la surface en vitrocéramique (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie).



### 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.

## Choix des ustensiles de cuisine

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Faites tourner une règle sur le fond de la casserole pour vérifier si ce dernier est plat (Figure 1).

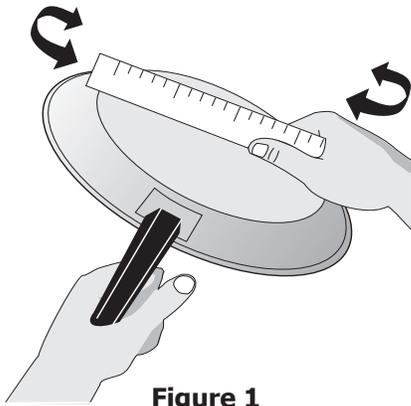
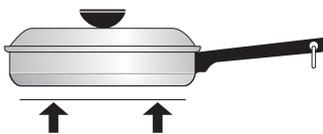


Figure 1

Suivez les instructions des figures 1 & 2.

### CORRECT



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

### INCORRECT



- Fonds incurvés et déformés.



- Casserole déborde du bord de l'élément de 1/2" (1.3 cm).



- La casserole est plus petite que l'élément.



- Manche trop lourd; fait basculer la casserole.

Figure 2

### NOTE

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

## Types de matériaux des ustensiles

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

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

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

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

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

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

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

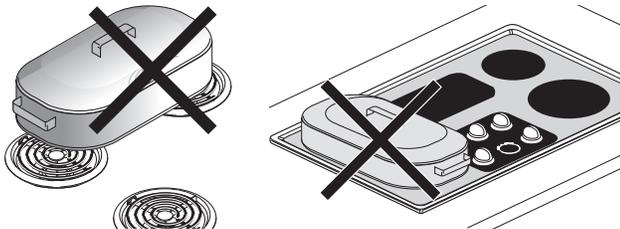
## SURFACE DE CUISSON

### Casseroles et sous-plats particuliers

La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique est conçu pour soutenir le wok de façon sécuritaire lorsqu'il contient une grande quantité de liquide (soupe) ou de graisse (friture).

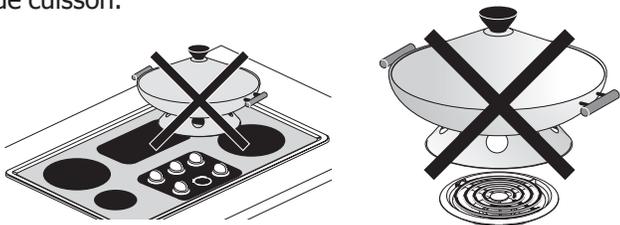
#### ATTENTION

**NE PAS** utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de la casserole risquerait de décolorer ou de craqueler la surface émaillée de l'appareil et d'endommager les éléments de surface ou la cuvette de l'élément (s'il y a lieu).



**Sous-plats métalliques:** Ne pas utiliser de sous-plats métalliques. Le fond de la casserole doit être en contact direct avec les éléments de surface.

**NE PAS** utiliser un wok pourvu d'un anneau métallique de support qui dépasse le contour de l'élément de surface. Étant donné que cet anneau retient la chaleur, il pourrait endommager l'élément de surface ou la surface de cuisson.



Dans le cas des surfaces lisses en verre, seuls les woks à fond plat (sans anneau de support) peuvent être utilisés.



### Conseils et renseignements sur la mise en conserve

1. Utiliser des recettes éprouvées et suivre les directives attentivement. Consulter un service de vulgarisation agricole ou un fabricant de bocaux en verre pour les données les plus récentes sur la mise en conserve.
2. Utiliser uniquement des casseroles de mise en conserve à fond plat. La chaleur se répartit plus uniformément lorsque le fond de la casserole est plat.
3. Centrer la casserole de mise en conserve sur l'élément de surface.
4. Verser de l'eau chaude dans la casserole et régler l'élément à une température élevée pour accélérer l'ébullition; réduire la température le plus possible tout en maintenant une ébullition constante.
5. Il est préférable de mettre de petites quantités d'aliments en conserve à la fois.



#### ATTENTION

La mise en conserve peut générer une grande quantité de vapeur. User d'une grande prudence pour prévenir les blessures. Toujours soulever le couvercle de façon à diriger la vapeur à l'opposé des personnes.

Pour ne pas endommager la surface de cuisson:

1. Ne pas utiliser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve qui dépassent de plus de 2,5 cm (1") le contour de l'élément de surface.
2. Ne pas laisser les grandes casseroles ou les autocuiseurs de mise en conserve à une température élevée trop longtemps.
3. Utiliser un élément différent pour chaque nouvelle charge de mise en conserve pour permettre à l'élément et à la surface avoisinante de refroidir. Éviter d'utiliser le même élément pendant toute une journée pour la mise en conserve.

Pour que la mise en conserve soit sécuritaire, les micro-organismes dangereux doivent être détruits et les pots bien scellés. Lorsqu'une grande casserole de mise en conserve est utilisée, il faut maintenir une ébullition légère mais constante pendant toute la durée requise.

## AVANT DE RÉGLER LES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Surface de cuisson vitrocéramique

#### (certains modèles)

Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le dessin sur la vitre. Vous devez surtout vous assurer que **le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments**.

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

#### ATTENTION

La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail.

Échapper des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, risque de la faire éclater.

Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson.

Déposer les aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine) n'est pas recommandé car le nettoyage sera plus difficile et les aliments pourraient générer de la fumée et entraîner un risque potentiel d'incendie.

N'utilisez jamais de plaque chauffante ou d'ustensiles similaires sur la surface en vitrocéramique.

#### NOTE

Assurez-vous de lire les instructions concernant la surface de cuisson en vitrocéramique aux sections **entretien et nettoyage** et **avant d'appeler le service**.

### À propos des éléments de surface radiants

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

### Types de foyers utilisés

Votre appareil est muni d'éléments radiants de différentes puissances. Plus l'élément est puissant, plus sa capacité de chauffer rapidement des quantités importantes de nourriture augmente. Dépendant de votre modèle, trois types de foyers chauffants sont utilisés:

- L'élément radiant régulier (à une seule zone) de divers diamètres ou configurations.
- L'élément radiant à surface variable (à deux zones) de divers diamètres ou configurations.
- L'élément radiant allongé (à trois zones) de divers diamètres ou configurations.

## RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Réglages recommandés pour les éléments de surface

Utilisez le tableau ci-dessous afin de déterminer le réglage adéquat pour le type de nourriture que vous préparez.

**Note:** La dimension et le type d'ustensile utilisé influencera le réglage nécessaire pour le meilleur résultat de cuisson.

#### Réglages recommandés pour les éléments de surface

Réglage	Type de cuisson
HI (Haut)	Pour débiter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
MOYEN HAUT (7 - 8)	Pour maintenir l'ébullition, frire.
MOYEN (4-6)	Pour maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces, cuire la vapeur.
MOYEN BAS (2 - 3)	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés, du ragoût.
BAS (LO)	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

### ! ATTENTION

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

### ! ATTENTION

**Ne laissez pas le papier d'aluminium, ou tout autre matériel pouvant fondre, entrer en contact avec la surface de vitrocéramique.** Ces items peuvent fondre sur la surface de cuisson et causer des dommages permanents à la surface de vitrocéramique.

### 📌 NOTE

**Surface de cuisson en vitrocéramique seulement:** Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de chaleur demandé. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum, ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat.

### Réglage des éléments de surface simples (tous les modèles)

#### Pour régler les éléments simples

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande d'un côté ou de l'autre en vous référant à l'afficheur numérique (Figure 1) pour obtenir le réglage désiré.
3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
4. **Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.**

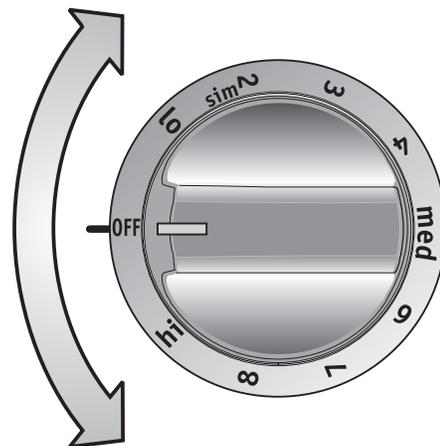


Figure 1 - Le bouton montré ici est typique.

### ! ATTENTION

Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allumera aussitôt que l'élément sera en fonction et restera allumé jusqu'à ce que la surface ait suffisamment refroidi. La surface de vitrocéramique **peut être encore chaude** et causer des brûlures si elle est touchée lorsqu'elle n'a pas assez refroidi.

### 📌 NOTE

Référez-vous au tableau de la page 6 pour connaître les réglages recommandés.

## Voyants lumineux (Certains modèles)

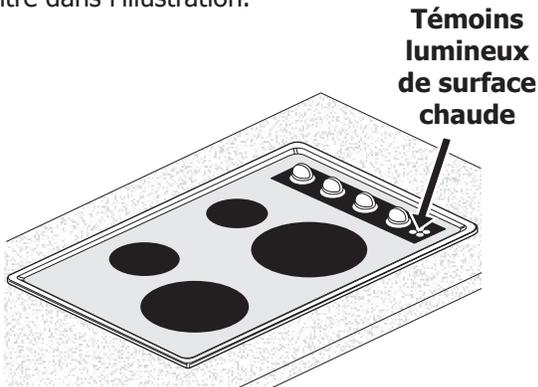
Certains modèles possèdent un voyant pour chacun des foyers, d'autres en possèdent un pour chaque paire de foyers, certains autres possèdent aussi un voyant pour tous les foyers.

Le voyant devient lumineux aussitôt qu'un foyer est allumé. Vérifiez si le voyant devient lumineux aussitôt que vous tournez chacun des boutons des commandes de foyer. Si le bouton est réglé à un très faible réglage de chaleur, le voyant peut s'allumer même si aucune chaleur n'est produite par le foyer. Si cela se produit, tournez le bouton à un réglage plus élevé, jusqu'à ce que le foyer commence à chauffer.

Quand la cuisson est terminée, jetez un coup d'oeil rapide aux voyants; c'est un moyen facile de vous assurer que tous les boutons de commande ont été tournés au repère ARRÊT (OFF).

## Témoins lumineux de surface chaude (certains modèles)

Certains modèles possèdent un voyant avertisseur situé sous la surface vitrocéramique qui s'allume aussitôt qu'elle devient chaude. Lorsque vous éteignez les foyers, le voyant demeure allumé tant que la vitre est suffisamment chaude pour causer des brûlures. D'autres modèles en possèdent un pour chaque foyer. Ils sont regroupés au même endroit que montré dans l'illustration.



(Plaque de cuisson typique 30" montrée)

## Réglage des éléments radiants doubles (certains modèles en vitrocéramique seulement)

Votre table de cuisson possède un ou deux éléments radiants doubles. Les graduations sur le bouton de commande indiquent quelle zone de l'élément double fonctionne. Les petites graduations indiquent que seule la zone interne de l'élément fonctionne (Fig. 1). Les grandes graduations indiquent que les deux zones de l'élément double fonctionnent (Fig. 2). Vous pouvez passer d'une zone à l'autre à tout moment durant la cuisson.

### Pour régler les éléments doubles

1. Placez un ustensile de cuisson de dimension appropriée sur l'élément radiant double.
2. Poussez et tournez le bouton tel que montré à la figure 1 pour faire fonctionner la zone interne de l'élément double ou tel que montré à la figure 2 pour faire fonctionner l'élément double au complet.
3. Tournez le bouton en tout temps pour ajuster l'élément si désiré. Débutez la plupart des cuissons à la position la plus élevée et ensuite continuez la cuisson à un réglage plus faible. Chacun des éléments de cuisson produit une chaleur constante. Si un halo rouge débordé de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
4. **Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande à la position OFF (arrêt) avant de retirer l'ustensile de l'élément.**

Les boutons montrés ici sont typiques.

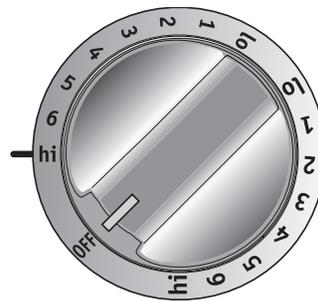


Figure 1

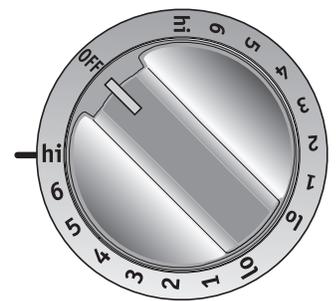
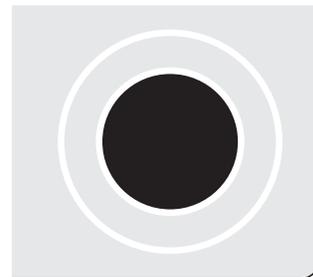


Figure 2



## RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

### Surface de cuisson vitrocéramique (Certains modèles avec surface en vitrocéramique)

#### Pour faire fonctionner la zone réchaud

Votre appareil est muni d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Toujours garder chaud, sur la zone réchaud, des aliments qui sont déjà chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids sur la zone réchaud.

Utilisez la zone réchaud pour conserver chauds certains aliments qui sont cuits tels que: légumes, mets en casserole, soupes, ragoûts, pains, pâtisseries et assiettes de service utilisables au four.

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

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



### ATTENTION

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

### Témoin lumineux

La lampe témoin surface chaude qui est située sous la vitre céramique s'allumera lorsque le bouton de commande sera réglé et continuera de briller tant que la vitre ne se sera pas refroidie à un niveau acceptable.

### Pour régler de la zone réchaud

1. Pour régler le thermostat, tournez-le à la position ON.
2. Lorsque vous aurez terminé, tournez la commande de thermostat à ARRÊT (OFF). La lampe témoin surface chaude s'éteint lorsque la zone réchaud s'est refroidie à un niveau sécuritaire.

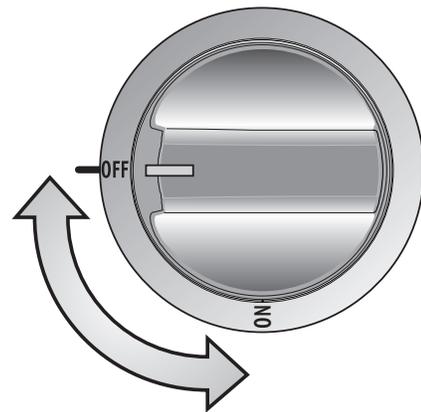
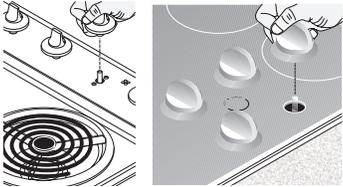
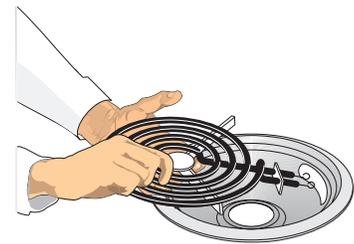


Figure 1 - Le bouton montré ici est typique.

## Nettoyage des différentes parties de votre surface de cuisson

Avant de nettoyer votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont à la position "OFF" (ARRÊT) et que la surface a REFROIDI. ENLEVEZ LES DÉBORDEMENTS ET LES SALETÉS SÉVÈRES AUSSI RAPIDEMENT QUE POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER VA RÉDUIRE LE TEMPS ET LA DIFFICULTÉ D'UN NETTOYAGE COMPLET.

Surfaces	Méthode de nettoyage
Aluminium (Moulure)	Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Asséchez avec un linge sec.
Verre, peinture et plastique boutons de commande, partie de la caisse et moulures décoratives	Pour un nettoyage général, utilisez de l'eau chaude et savonneuse et un linge. Pour les saletés incrustées et la graisse accumulée, appliquez un détergent liquide directement sur la saleté. Après de 30 à 60 minutes rincez avec un linge humide et asséchez. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de produits abrasifs car ils peuvent égratigner la surface. Les nettoyeurs conçus pour le verre peuvent être utilisés.
Tableau de commande 	Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande, tournez les commandes à la position ARRÊT et enlevez les boutons en tirant vers le haut. Nettoyez à l'aide d'un linge et de l'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de bien essorer le linge avant de le passer sur le tableau, surtout autour des commandes. Un surplus d'eau pourrait endommager l'appareil. Pour remettre les boutons en place après le nettoyage, alignez la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncez.
Foyers spiralés et cuvettes 	Les foyers spiralés et les cuvettes sont amovibles. Les foyers se nettoient d'eux mêmes lorsqu'ils fonctionnent en brûlant les saletés. Les dépôts sur des foyers froids peuvent être enlevés en utilisant un linge humide- les résidus seront brûlés lors de l'utilisation suivante. <b>N'IMMERGEZ JAMAIS LES FOYERS SPIRALÉS DANS L'EAU.</b>  Utilisez de l'eau chaude et savonneuse pour laver les cuvettes ou les placer dans le lave-vaisselle. Rincez et asséchez quand elles sont encore chaudes. Pour nettoyer les taches résistantes ou brûlées, faites tremper les cuvettes durant 20 minutes dans un nettoyeur liquide légèrement dilué ou dans une solution faite de quantités égales d'eau et d'ammoniaque. Un tampon à récurer peut être utilisé après le trempage. <b>N'UTILISEZ PAS</b> de produit abrasif ou de laine d'acier, pour ne pas égratigner la surface. Rincez toujours avec de l'eau propre et asséchez avec un linge doux et sec ou avec un chiffon de papier.
Acier émaillé Table de cuisson	Frottez légèrement avec un tampon à récurer et du savon. Rincez avec une solution d'eau et d'ammoniaque en quantités égales. Si nécessaire, couvrez les taches résistantes d'un chiffon imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincez avec un linge humide et frotter avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et essuyez avec un linge sec ou un chiffon de papier. S'assurez d'enlever tout résidu de nettoyeur sinon l'émail pourrait s'endommager en chauffant. <b>N'utilisez PAS</b> de nettoyeur à four en aérosol sur la plaque.
Acier inoxydable, Chrome Moulure décorative table de cuisson	Couvrez les taches résistantes d'un chiffon de papier imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau propre et un linge. On peut utiliser délicatement un tampon à récurer en nylon sur de l'acier inoxydable mais pas sur du chrome. On peut aussi utiliser des nettoyeurs faits spécialement pour l'acier inoxydable, le chrome ou le cuivre. N'utilisez pas de tampon à récurer en métal sur du chrome brossé. Celui-ci pourrait jaunir. Enlevez tout nettoyeur avant de faire fonctionner la table de cuisson sinon des taches bleuâtres permanentes pourraient en résulter.
Vitrocéramique Table de cuisson	<b>Reportez-vous à la section Surfaces de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

### Nettoyage et entretien de la surface de cuisson vitrocéramique

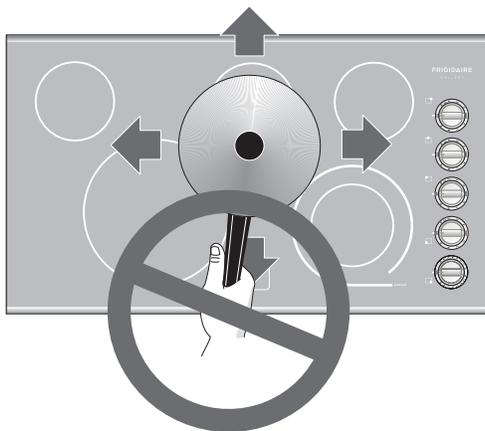
**Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.**

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



Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser des ustensiles en verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond**; remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisinez pas** directement sur la surface de la table de cuisson sans ustensile. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.



### Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

#### **ATTENTION**

Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de commande sont à la position arrêt et que la surface de cuisson est bien froide.

#### **AVERTISSEMENT**

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

#### **Saleté légère à modérée:**

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez un essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

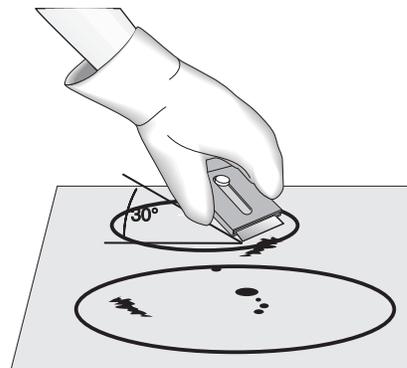
#### **Saleté épaisse, brûlée:**

Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

#### **IMPORTANT**

La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.



## Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:

Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, enfiler un gant de cuisine et utiliser un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

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

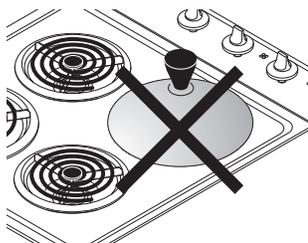
- **Produits de nettoyage abrasifs ou des tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **Produits de nettoyage agressifs, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyeurs chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**
- **Papier d'aluminium** - L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium** - L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter: égratignure, fusion et même bris de la surface.



## Nettoyage et entretien de la surface de cuisson munie d'éléments spiralés

Avant de débuter le nettoyage des foyers spiralés, assurez-vous qu'ils sont froids et que les commandes soient à la position ARRÊT (OFF).

N'immergez jamais les foyers spiralés dans l'eau.



### **!** ATTENTION

Ne laissez jamais de couvercles sur les foyers spiralés, car ils pourraient être endommagés en permanence, s'ils étaient allumés accidentellement.

## Pour enlever et replacer les foyers spiralés et les cuvettes (certains modèles)

### **!** ATTENTION

Faites attention de ne pas plier les bornes des foyers en les replaçant.



### **!** ATTENTION

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que les commandes sont à la position ARRÊT (OFF) et que la table est refroidie.

#### Pour les enlever:

1. Soulever le côté opposé aux bornes suffisamment pour dégager le bord de la cuvette.
2. Tirer doucement le foyer hors du bloc de connexion.
3. Enlever la cuvette.

#### Pour les replacer:

1. Aligner l'ouverture dans la cuvette avec le bloc de connexion.
2. Tenir le foyer aussi horizontalement que possible et le glisser à travers l'ouverture et dans le bloc de connexion.
3. S'assurer que le foyer soit de niveau pour éviter que les casseroles glissent.

## Pour soulever la table de cuisson

1. Saisir les côtés et soulever l'avant. Certains modèles peuvent être équipés d'une tige de support. Soulever alors la table suffisamment pour permettre de placer la tige de support et laisser doucement retomber la table sur la tige.
2. Nettoyer en-dessous avec un linge propre et de l'eau chaude savonneuse.
3. Refermer doucement la table. Si le modèle comporte une tige de support, la rabaisser d'abord et refermer la table.

### **!** ATTENTION

Pour abaisser la table, saisir les côtés avec le bout des doigts seulement. Attention de ne pas se pincer les doigts. NE PAS laisser tomber ou plier la table en la soulevant ou en la refermant pour ne pas l'endommager.

## Nettoyage de l'acier inoxydable

Certains modèles sont équipés de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont **requis** pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Référez-vous au tableau intitulé **Nettoyage des différentes parties de votre surface de cuisson** pour les instructions de nettoyage.

## AVANT D'APPELER LE SERVICE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>La table de cuisson ne fonctionne pas.</b>	<p>Un fusible a sauté ou un coupe-circuit s'est déclenché. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez le fusible. S'il s'agit d'une surcharge du circuit, faites venir un électricien pour corriger le problème.</p> <p>Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur.</p> <p>Panne de courant. Vérifiez les lumières de la maison. Appelez la compagnie d'électricité.</p>
<b>Un élément de surface ne chauffe pas.</b>	<p>L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez/réenclenchez le coupe-circuit ou remplacez un fusible. S'il s'agit d'une surcharge ou d'un mauvais raccordement du câble armé fourni avec l'appareil, faites corriger la situation par un électricien qualifié.</p> <p>Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.</p> <p>Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondant à l'élément utilisé.</p>
<b>L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.</b>	<p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue.</p> <p>Utilisation d'ustensiles trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, à fond plat.</p> <p>Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.</p> <p>Utilisez seulement des casseroles à fond plat, non bosselées, bien équilibrées et d'épaisseur moyenne ou élevée. Les casseroles dont le fond est plat chauffent plus rapidement que celles dont le fond est bombé. La rapidité du chauffage dépend des matériaux utilisés et du poids des casseroles. Les casseroles à paroi d'épaisseur moyenne ou élevée chauffent de façon uniforme. Les aliments risquent de brûler plus facilement dans une casserole à paroi mince.</p>
<b>La nourriture ne cuit pas également.</b>	<p>Ustensiles impropres. Choisissez un ustensile à fond plat, de la bonne dimension par rapport à l'élément.</p> <p>Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.</p>
<b>Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique.</b>	<p>Des particules grossières (comme sel ou sable) se trouvent entre la surface et l'ustensile. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. De petites égratignures ne gênent pas la cuisson et deviendront moins visibles à l'usage.</p> <p>Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.</p> <p>Utilisation d'un ustensile à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section <b>Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les éléments</b> dans ce guide.</p>
<b>Marques métalliques sur la surface vitrocéramique</b>	<p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.</p>
<b>Marques brunes sur la surface vitrocéramique.</b>	<p>De la nourriture a débordé sur la surface. Enlevez la saleté à l'aide d'un grattoir armé d'une lame de rasoir. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson vitrocéramique</b> dans ce guide.</p> <p>Utilisation de produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique. N'utilisez que des produits et une méthode de nettoyage recommandés. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.</p>

## AVANT D'APPELER LE SERVICE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
<b>Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique.</b>	Dépôts de minéraux provenant de l'eau et de la nourriture. Humidifiez la surface avec de l'eau et appliquez de la crème de nettoyage pour surface de cuisson. Frottez avec un papier essuie-tout propre et humidifié, jusqu'à la disparition de la tache. Enlevez le reste de crème, puis appliquez une petite quantité de crème de nettoyage pour la table de cuisson et polissez à l'aide d'un papier essuie-tout propre. Servez-vous d'ustensiles qui ont des fonds secs et propres. Reportez-vous à la section <b>Surface de cuisson en vitrocéramique</b> dans ce guide.
<b>Cuvettes rouillées ou attaquées</b>	Les aliments acides, tels que les tomates, causent de la corrosion si on les laisse sur/dans les cuvettes. Enlevez et lavez les cuvettes aussitôt que possible après un débordement. Environnement. Les habitations situées près de la mer sont exposées à l'air salin. Protégez les cuvettes le plus possible contre l'air salin.
<b>Cuvettes changent de couleur ou se déforment</b>	Le fond des casseroles est plus grand que le foyer. Ceci peut faire que les cuvettes se décolorent par la chaleur. N'UTILISEZ PAS de casseroles trop grandes. La casserole devrait être de même grandeur que le foyer. Vous pouvez vous procurer des cuvettes de remplacement dans un bureau de service après-vente. Foyers mal placés. Tournez la commande à la position ARRÊT. Laissez refroidir. Enlevez le foyer et remplacez-le correctement. Mauvaise commande allumée. Assurez-vous d'allumer la commande correspondante au foyer que vous voulez utiliser.

# GARANTIE DES APPAREILS 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 de réparation ou de remplacement des pièces de cet appareil présentant un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec ce dernier.

## **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 identifiable.
- 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 à cause d'une panne du réfrigérateur ou du congélateur.
- 6 Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
- 7 Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais 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 l'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, 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 garanti concernent 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 modifiés sans préavis.

**États-Unis**  
**1.800.944.9044**  
**Electrolux Major Appliances**  
**North America**  
**Case postale 212378**  
**Augusta, GA 30907**

 **Electrolux**

**Canada**  
**1.800.265.8352**  
**Electrolux Canada Corp.**  
**5855 Terry Fox Way**  
**Mississauga, Ontario, Canada**  
**L5V 3E4**