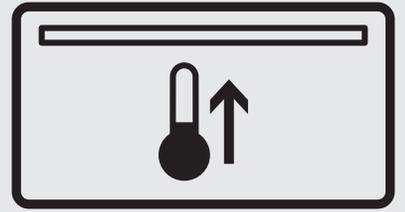




Thinking of you
Electrolux



FR TIROIR RÉCHAUD

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Table des matières

Emplacement de la plaque de série.....	2
Mesures de Sécurité Importantes	3-4
Avant le Réglage des Commandes	5
• Disposition de la grille du tiroir-réchaud	5
Réglage des commandes	5-7
• Pour faire fonctionner le tiroir-réchaud	5
• Contrôleur d'humidité	5
• Réglage de la commande.....	6
• Pour démarrer l'appareil.....	6
• Pour régler la température.....	6
• Pour réchauffer les bols et assiettes de service	6
• Témoin lumineux	6
• Arrêt automatique	6
• Réglages recommandés.....	6
• Préparation de la pâte de pain	7
• Pour activer la fonction Pâte de pain.....	7
Nettoyage et entretien général	8-9
• Pour retirer et replacer le tiroir-réchaud.....	8
• Nettoyage des composantes de l'appareil.....	9
Solutions aux problèmes communs.....	10
• Le tiroir-réchaud n'est pas à niveau	10
• On ne peut pas déplacer l'appareil facilement	10
• Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas	10
Information sur la garantie	12

NOTE

L'enregistrement de votre produit chez Electrolux améliore notre capacité à vous servir. Vous pouvez l'enregistrer en-ligne au www.electroluxappliances.com ou en envoyant la carte d'enregistrement par la poste.

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:
<http://www.electroluxappliances.com>

Veillez lire et conserver ce guide

Merci d'avoir choisi **Electrolux**, la nouvelle marque de qualité en matière d'électroménager. Ce Guide d'utilisation et d'entretien fait partie de notre engagement à vous satisfaire et à vous fournir un produit de qualité pendant toute la durée de vie de votre nouvel appareil.

Nous considérons votre achat comme le début d'une nouvelle relation. Pour que nous puissions continuer à vous servir, veuillez utiliser cette page pour enregistrer les renseignements importants concernant ce produit.

Conservez ces renseignements pour plus tard

Date d'achat

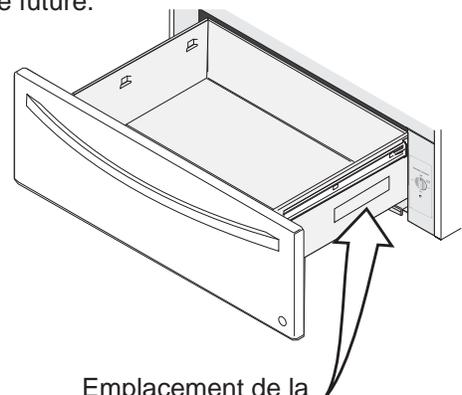
No de modèle

No de série

Emplacement de la plaque de série

Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque de série. Cette dernière se trouve sur la moulure latérale et est visible lorsque le tiroir est ouvert.

N'oubliez pas d'inscrire le numéro de série pour référence future.



Emplacement de la plaque de série

Ce que vous devez savoir au sujet des consignes de sécurité

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant en entretenant et en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le revendeur, l'agent de service ou le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaître les symboles, mots et étiquettes de sécurité



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT — Risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.



ATTENTION

ATTENTION — Risques ou comportements non sécuritaires qui **POURRAIENT** avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.



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.**
- **Rangement sur ou dans l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que des liquides inflammables. N'y posez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe



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 Mesures de Sécurité Importantes

AVERTISSEMENT

- **Ne vous servez pas du tiroir-réchaud comme espace de rangement.**
- **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.**
- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.**

aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur 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.
- **Revêtements protecteurs:** n'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir l'intérieur du tiroir. Tout autre usage de revêtement 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 connus à l'état, et exige que les entreprises avertissent leurs clients des risques potentiels d'exposition à ces substances.

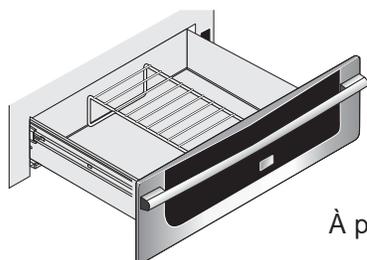
NOTE

Conservez ces instructions pour référence future.

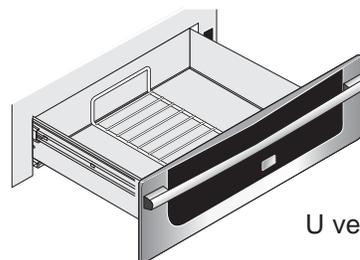
Disposition de la grille du tiroir-réchaud

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).



À plat



U vers le haut

Réglage des commandes

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.



ATTENTION

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

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.

Contrôleur d'humidité

Cette caractéristique est utilisée pour contrôler l'humidité à l'intérieur du tiroir réchaud. Le bouton de commande du contrôleur d'humidité est situé à l'intérieur du tiroir, sur le panneau avant.

Pour de la chaleur sèche: Faites glisser le bouton de commande du contrôleur d'humidité vers moins d'humidité (Figure 1). Ceci permet à plus d'humidité de s'échapper et ainsi avoir un environnement plus sec à l'intérieur du tiroir réchaud.

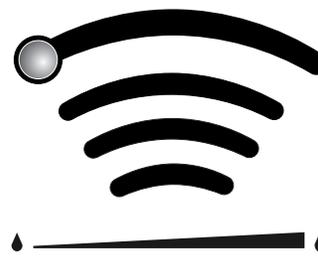


Figure 1

Pour de la chaleur humide: Faites glisser le bouton de commande du contrôleur d'humidité en direction de plus d'humidité (Figure 2). Ceci évite à la nourriture à l'intérieur du tiroir de sécher. La chaleur et l'humidité seront alors présentes dans la cavité du tiroir-réchaud.

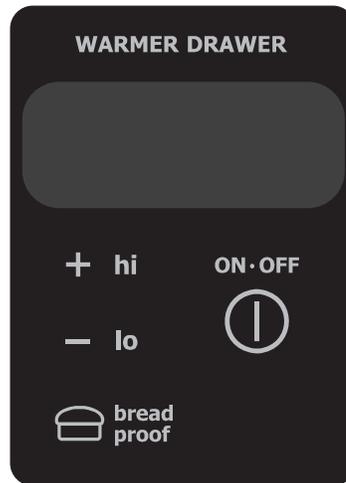


Figure 2

6 Réglage des commandes

Réglage de la commande

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 régler 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.

Témoin lumineux

Le témoin lumineux est situé dans la partie centrale inférieure de la vitre décorative du tiroir-réchaud. Il s'allume lorsque la commande est réglée et reste allumé jusqu'à ce qu'on éteigne l'appareil. Assurez-vous que le témoin lumineux soit éteint lorsque les aliments sont retirés du tiroir.

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.

Réglages recommandés

<u>Aliments</u>	<u>Réglage</u>
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

Préparation de la pâte de pain

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 1). 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 activer la fonction 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.

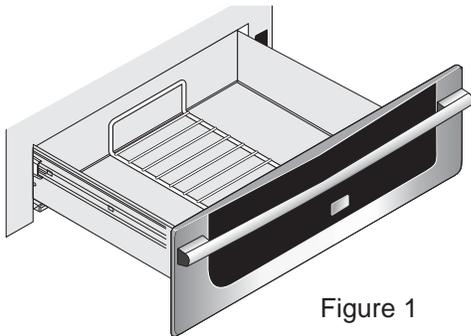


Figure 1

8 Nettoyage et entretien général

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.

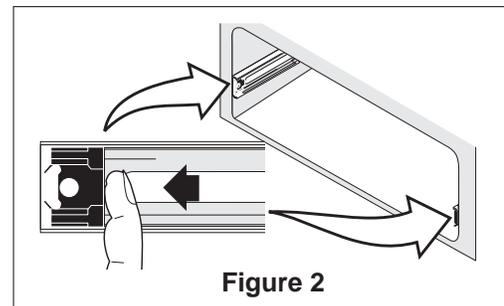
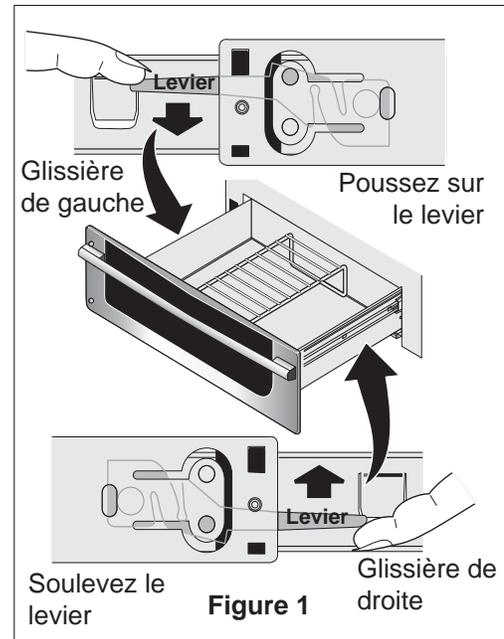
Pour replacer le tiroir-réchaud:

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



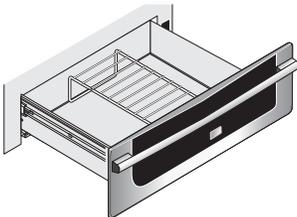
Risque de choc électrique pouvant occasionner de blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant d'en faire le service ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir-réchaud.



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
Plastique 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. Note: Le bouton du contrôleur d'humidité ne peut pas être enlevé.
Acier inoxydable Porte et tiroir-réchaud	Les nettoyeurs conçus spécialement pour l'acier inoxydable sont recommandés. Rincez tout résidu de nettoyeur. NE PAS 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.
Émail 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. NE PAS utiliser de nettoyeur en aérosol pour four.
Grille du tiroir-réchaud 	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.

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.

Avant d'appeler	
Problème	Cause possible / Solution
Le tiroir-réchaud n'est pas à niveau.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Le tiroir-réchaud ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché.• Le branchement n'est pas achevé. Communiquez avec le 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.

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux réparera ou remplacera les pièces de cet appareil qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies. De plus, la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant de l'appareil (à l'exception des cuisinières encastrées et des cuisinières autonomes) sont couverts par une garantie limitée de deux à cinq ans. Durant la période s'étendant de la deuxième à la cinquième année à partir de la date d'achat d'origine, Electrolux fournira la table de cuisson en vitrocéramique ou l'élément de surface radiant pour l'appareil qui présente un défaut de matériau ou de fabrication, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les appareils qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur des États-Unis ou du 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 produits utilisés dans des établissements commerciaux.
6. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ni un vice de matériau, ou les appels effectués pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
7. Les appels de service visant à vérifier l'installation de votre appareil ou à obtenir des instructions concernant l'utilisation de votre appareil.
8. Les frais encourus afin de rendre l'appareil accessible pour une réparation, ce qui comprend la dépose de garnitures, d'armoires, d'étagères, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
9. Les appels de service qui concernent la réparation ou le remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autres matériels ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
10. Les coûts de main-d'oeuvre ou de service à domicile pendant les périodes supplémentaires de garantie limitée au-delà de la première année suivant la date d'achat originale.
11. Les coûts de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
12. Les frais supplémentaires comprenant, sans en exclure d'autres, les appels de service en dehors des heures normales de bureau, en fin de semaine ou un jour férié, les droits de péage, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment l'État de l'Alaska.
13. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
14. Les dommages causés par : des réparations effectuées par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine ou qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, un accident, un incendie ou une catastrophe naturelle.

AVERTISSEMENT CONCERNANT 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 RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI, QUI NE DOIT PAS ÊTRE INFÉRIEURE À UN AN. ELECTROLUX NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES 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 AUCUNE RESTRICTION OU EXEMPTION SUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS NI RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX PRÉCIS. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS VARIANT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou toute autre preuve de paiement valide permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis, à Puerto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Puerto Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Nul n'est autorisé à modifier les obligations contenues dans cette garantie ni à y apporter des ajouts. 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 les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

USA

1.800.944.9044

Electrolux Home Products, Inc.,
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Canada

1-800-265-8352

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