

Manuel d'utilisation et d'entretien

Tables de cuisson

électriques

CONTENU

Page

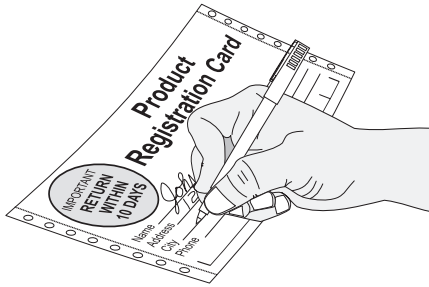
| | |
|--|-------|
| Enregistrement de l'appareil | 2 |
| Mesures de sécurité importantes | 3-4 |
| Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers | 5 |
| Casseroles et sous-plats particuliers | 5 |
| Conseils et renseignements sur la mise en conserve | 6 |
| Réglage des commandes des foyers de surface | 7 |
| Voyants lumineux | 7 |
| Surface de cuisson vitrocéramique | 8-10 |
| Types de foyers utilisés | 8 |
| Voyant avertisseur de surface chaude | 8 |
| Zone Réchaud (certains modèles) | 9 |
| Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium | 10 |
| Points à se rappeler | 10 |
| Entretien de la surface de cuisson | 10-11 |
| Nettoyage général | 12-13 |
| Liste des vérifications préventives | 14-15 |
| Garantie | 16 |

Consultez notre site web Frigidaire à:
<http://www.frigidaire.com>

Enregistrement de l'appareil

Enregistrez votre appareil

La **CARTE D'ENREGISTREMENT** doit être remplie avec soin, puis signée et retournée à la compagnie Produits Electrolux Nord-Américains.



Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil. Les informations contenues dans ce **guide de l'utilisateur** vous indiqueront comment utiliser correctement votre appareil et comment en prendre soin. Veuillez lire tous les renseignements contenus dans votre documentation pour mieux connaître votre nouvel appareil.

Enregistrez les numéros de modèle et de série de votre appareil

Indiquez ci-dessous les numéros de modèle et de série que vous trouverez sur la plaque signalétique située soit sous la table de cuisson ou à l'intérieur du boîtier de la table de cuisson.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date de l'achat _____

Ce guide donne des instructions générales pour votre table de cuisson et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre table de cuisson **peut ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites.

Note: Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Usez de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Important: Garder votre facture.

La période de la garantie débute à la date indiquée. Placez-la dans un endroit où vous la retrouverez facilement. Si vous devez faire réparer votre appareil alors qu'il est sous garantie, on pourrait exiger de voir votre facture.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠ AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **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.

- **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 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 l'appareil: ne rangez pas des matériaux inflammables près des éléments de surface.** Ceci inclus 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 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 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 ÉLÉMENTS DE SURFACE, 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.

⚠ 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. Éteignez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaude.
- **N'utilisez que des gants isolants secs. Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. 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.**

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.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- **Les poignées d'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 un 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 leur utilisation 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 cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque 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.

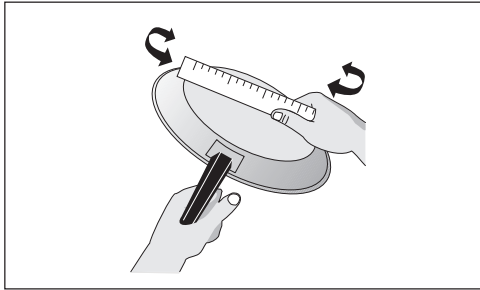
AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers

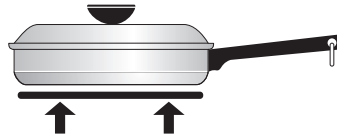
Pour obtenir de bons résultats et conserver l'énergie, choisissez des ustensiles de cuisine possédant les caractéristiques suivantes:



Le fond des casseroles doit être plat. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole. Il ne devrait pas y avoir d'espace entre la casserole et la règle.

Utilisez toujours les ustensiles pour l'usage auquel ils ont été conçus. Suivez les instructions du fabricant. Certains ustensiles de cuisine ne peuvent être utilisés au four ou sur les foyers.

*BON

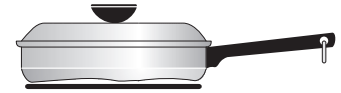


- Fond plat et côtés droits.
- Couverts qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.

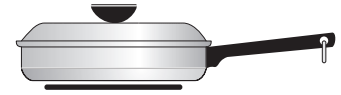
* Il est possible d'utiliser des ustensiles de cuisine spéciaux comme les casseroles à homard, les plaques chauffantes et les autocuiseurs en s'assurant toutefois, qu'ils sont conformes aux exigences ci-dessus.

MAUVAIS

- Fonds incurvés et déformés.



- La casserole déborde du brûleur de plus de 2.5 cm (1").



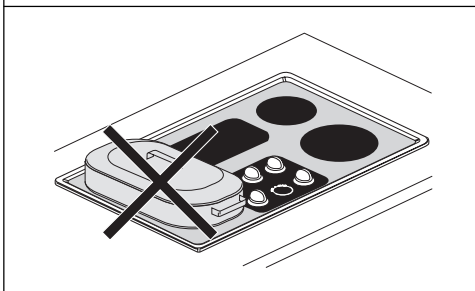
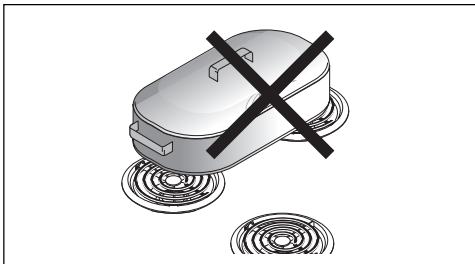
- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.



- Le foyer déborde des bords de la casserole.



Casseroles et sous-plats particuliers

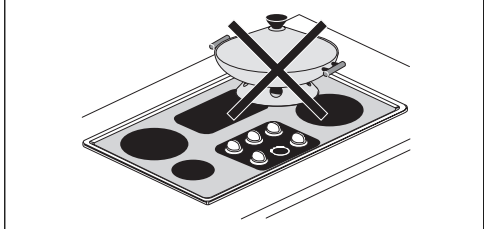


La plupart des boutiques d'articles de cuisine et des quincailleries offrent des **woks** à fond plat qui conviennent à cette surface de cuisson. Les woks à fond rond (pourvus d'un anneau de support qui ne dépasse pas le contour de l'élément chauffant) peuvent également être utilisés. L'anneau métallique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

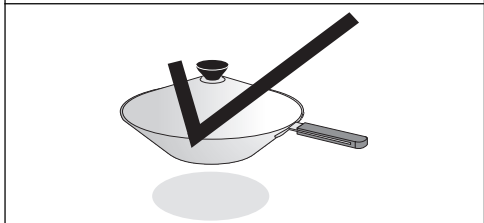
ATTENTION NE PAS utiliser deux éléments (sauf si la table de cuisson est munie d'un élément allongé) à la fois pour chauffer une grande casserole comme une rôtissoire ou une plaque chauffante, ni laisser chauffer l'ustensile jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore. Dans ces deux cas, le fond de la casserole 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

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.



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.

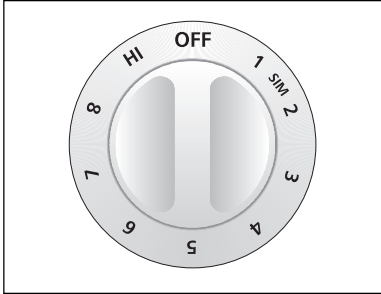
ATTENTION Pour ne pas endommager la surface de cuisson :

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.

ATTENTION 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.

Réglage des commandes des foyers de surface

NOTE : Le bouton de commande montré est typique seulement.



1. Placez le plat sur le foyer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de commande du foyer au réglage désiré.
3. La/les lampes témoins des foyers s'allument lorsqu'un ou plusieurs foyers sont utilisés. Éteignez toujours le foyer avant d'en retirer le plat.

Les réglages suggérés dans le tableau ont été obtenus en utilisant des plats en aluminium d'épaisseur moyenne ou élevée pour la cuisson, avec leur couvercle en place. Ces réglages peuvent être différents lorsque d'autres types de plats sont utilisés.

Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé, en plus de la quantité et du type d'aliment à cuire influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats culinaires.

⚠ ATTENTION Ne déposez pas d'objets en plastique tels que salières et poivrières, supports à cuillères ou emballages 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 s'ils sont trop près des foyers.

| Réglage | Type de cuisson |
|-------------------|---|
| Haut (MAX ou HI) | Pour débiter la cuisson, pour faire bouillir de l'eau, pour faire griller de la viande. |
| Moyen (MED) | Pour garder l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur. |
| Moyen à faible | Pour compléter la cuisson, faire cuire des oeufs pochés ou du ragoût. |
| Faible (MIN ou 1) | Pour garder chaud, fondre ou pour faire mijoter. |

Voyants lumineux (modèles avec éléments spiralés)

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).

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles)

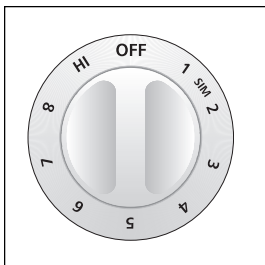
Des éléments électriques chauffants sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. Vous devez surtout vous assurer que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre des éléments. La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

La surface de cuisson vitrocéramique ne doit pas être utilisée comme planche à découper ou table de travail. Si vous laissez tomber des objets durs ou lourds sur la plaque de cuisson, vous risquez de la faire éclater. Les casseroles avec des fonds rugueux peuvent égratigner la plaque de cuisson. Il est recommandé de ne pas déposer d'aliments directement sur la plaque de cuisson (sans les mettre dans des ustensiles de cuisine), 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.

Types de foyers utilisés

Trois types de foyers chauffants peuvent être utilisés tout dépendant du modèle; ce sont ceux qui ont :

- des **éléments radiants réguliers** (à une seule zone) de divers diamètres ou configurations.
- des **éléments radiants à surface variable** (à deux zones) de divers diamètres ou configurations.
- des **éléments radiants allongés** (à trois zones) de divers diamètres ou configurations.



Éléments radiants réguliers (certains modèles)

Un motif épousant la forme du foyer radiant apparaît sur la surface vitrocéramique et vous permet de le situer.

Le niveau de chaleur est ajusté à l'aide d'un bouton de commande que vous devez enfoncer à fond en premier, s'il est à la position ARRÊT. Tournez ensuite le bouton au niveau de chaleur désiré.

Si la surface chauffante de l'élément dépasse le contour de la casserole, l'ustensile est trop petit pour l'élément. Il n'est pas nécessaire d'aligner le bouton de commande sur une marque particulière. Servez-vous des marques comme points de repère, et ajustez le bouton de commande en conséquence. Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront.

Exemple de boutons de commande pour les éléments à surface variable et les éléments allongés

Les boutons de commandes montrés ici peuvent être différents de ceux sur votre appareil; Ces derniers sont typiques.



Éléments radiants à surface variable (certains modèles)

Ce foyer combine les caractéristiques d'un petit et d'un grand foyer radiant. Le principal avantage de ce foyer c'est qu'il peut être utilisé pour la cuisson avec de petits ou de grands ustensiles, ce qui augmente l'utilité de la surface de cuisson.

Les niveaux de chaleur sont ajustés à l'aide d'un bouton de commande à deux séries de graduations. Avec de petits ustensiles, utilisez les petits caractères; seule la petite surface intérieure chauffera. Pour chauffer de grands ustensiles servez-vous des graduations à gros caractères; toute la surface du foyer chauffera alors.

Les voyants lumineux de fonctionnement et de surface chaude s'allumeront lorsque l'élément chauffera.

Éléments radiants allongés (certains modèles)

Le principal avantage de ce type de foyer est qu'il permet de créer une zone de cuisson plus grande pour les casseroles de forme allongée comme les rotissoires ou les plaques chauffantes.

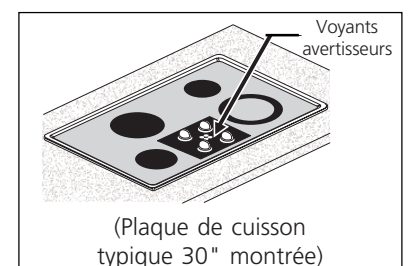
Pour faire fonctionner l'élément allongé, utilisez les graduations à gros caractères sur le bouton de commande.

Pour un élément allongé complet, activez aussi l'élément arrière.

Et pour faire fonctionner seulement l'élément avant, utilisez les graduations à petits caractères sur le bouton de commande.

Voyant avertisseur 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)

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Zone Réchaud (certains modèles)

Pour faire fonctionner la zone réchaud

La surface de cuisson de votre appareil est munie d'une zone réchaud. Cette zone a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours par les mets 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.

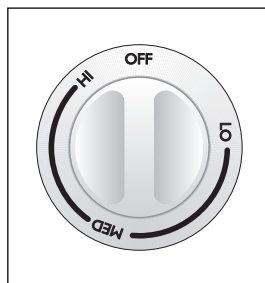
Tous les aliments placés sur la zone réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur qualité. Pour de meilleurs résultats, laissez le couvercle entrouvert lorsque vous désirez garder chaud des pâtisseries ou des pains. N'utilisez pas de plastique 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.



Réglage de la zone réchaud

1. Pour régler le thermostat, enfoncez le bouton et tournez-le au réglage désiré. Les températures sont approximatives et désignées par HAUT (HI), MOYEN (MED) et BAS (LO). Toutefois, le bouton peut être positionné à tout endroit entre les repères HAUT (HI) et BAS (LO) pour des niveaux de chaleur différents.
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.

Sélection de température

Référez-vous au tableau pour les réglages recommandés. Si un aliment n'est énuméré, commencez par le réglage moyen. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen.

Tableau des réglages recommandés pour la zone réchaud

| Aliments | Réglage | Aliment | Réglage |
|-------------------------|----------------|-------------------|----------------|
| Pains/Pâtisseries | LO | Sauces | MED |
| Mets dans une casserole | LO | Soupes (crème) | MED |
| Assiette de service | | Ragoût | MED |
| avec aliments | LO | Légumes | MED |
| Oeufs | LO | Aliments Frits | HI |
| Jus de viande | LO | Breuvages chauds | HI |
| Viandes | MED | Soupes (liquides) | HI |

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

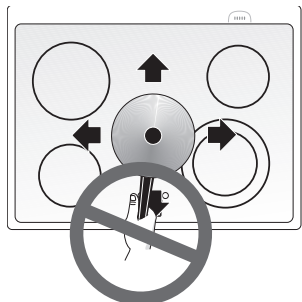
Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

1) Papier d'aluminium

L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; évitez de l'employer.

2) 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 du récipient s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter; égratignure, fusion et même bris de la surface.

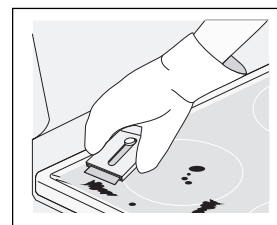


Glisser des récipients avec des fonds en aluminium ou cuivre peut laisser des marques. Ces marques doivent être nettoyées avec une crème immédiatement après que la surface aie refroidie. Ces marques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas nettoyées.

Les ustensils (acier, métal, céramique ou verre) avec des fonds rugueux peuvent endommager la surface de cuisson. **Ne glissez aucun ustensils de métal ou verre sur la surface. N'utilisez pas** la surface comme comptoir de cuisine. **Ne cuisinez pas** sur la surface directe sans récipients. **N'échappez pas** d'objets lourds ou très durs sur la surface, ceci pourrait la faire craquer.

Points à se rappeler

1. **Ne glissez pas d'ustensiles sur la surface de cuisson vitrocéramique, ceci pourrait égratigner ou laisser des marques métalliques permanentes sur la surface de cuisson.**
2. ÉVITEZ d'utiliser des agents de blanchissage et ne vous servez pas d'ammoniaque pour nettoyer la surface vitrocéramique.
3. Ne placez pas d'articles en matière plastique sur la surface de cuisson si elle est chaude.
4. Ne placez pas les grilles du four sur la surface de cuisson vitrifiée, car elles peuvent l'endommager.
5. **Si la vitre venait à se briser, ne vous servez pas de la surface de cuisson et n'essayez pas de la nettoyer. Appelez immédiatement un technicien du service autorisé.**
6. Ne placez pas de supports métalliques entre les casseroles et la surface de cuisson vitrifiée. Ces supports risquent de tacher, d'égratigner ou même de marquer la surface de cuisson vitrifiée.
7. Les renversements sucrés peuvent attaquer la surface de votre plaque de cuisson. Vous devez donc procéder au nettoyage de ces renversements pendant que l'appareil est encore chaud. Suivez prudemment les étapes qui suivent.
 - a) Éteignez tous les foyers et retirez immédiatement toutes les casseroles.
 - b) Protégez votre main avec une moufle et grattez le débordement encore chaud de la surface du foyer à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en repoussant les résidus vers la partie plus froide de la surface de cuisson.
 - c) Laissez refroidir l'appareil.



Entretien de la surface de cuisson

| Problème | Causes | Pour prévenir | Pour enlever |
|--|--|--|--|
| Lignes brunes très fines (légères égratignures, dans lesquelles se sont logées des impuretés). | Présence de grains de sel, sucre, résidus de cuisson, ou même sable entre les récipients et la surface de cuisson. Utilisation d'agents de nettoyage non recommandés. | Essuyez la surface de cuisson après chaque usage. Utilisez quotidiennement la crème nettoyante. | Enlever les égratignures s'avère impossible. Celles-ci peuvent être réduites au minimum en vous servant régulièrement d'une crème nettoyante. Ces égratignures n'affectent pas pour autant la cuisson. |
| Marques métalliques, grises ou noires. | Frottement de récipients de métal ou tablettes du four sur la surface de cuisson. | Évitez de déplacer les récipients en les glissant sur la surface de cuisson. | Appliquer sur la surface froide une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide. |
| Rayures brunâtres et petites taches. | Nettoyage avec une éponge ou un linge à vaisselle destiné à d'autres tâches dans la cuisine. | Utilisez la crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier propre et humide. | Appliquez une crème nettoyante à l'aide d'une serviette de papier humide. |

NOTE : La vitre de la surface de cuisson deviendra verte lorsque les éléments de surface seront éteints après avoir été utilisés à haute intensité. Ce phénomène est normal et la vitre redeviendra à sa couleur blanche originale lorsqu'elle sera complètement refroidie. (Vitres blanches seulement).

Surface de cuisson vitrocéramique (certains modèles) (suite)

Entretien de la surface de cuisson (suite)

Comment nettoyer la surface de cuisson vitrocéramique

Certains nettoyeurs à vitres contiennent des ingrédients qui endommageront votre surface de cuisson. Nous vous suggérons de vous servir de nettoyeurs approuvés, énumérés plus loin dans le texte. Pour nettoyer et protéger la surface de cuisson, une crème nettoyante devra être utilisée régulièrement. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, appliquez de la crème nettoyante sur la surface de cuisson céramique.

Un échantillon de crème nettoyante **CERAMA BRYTE®** est fourni avec votre appareil. Ce produit est disponible en magasins.

Employez un des nettoyeurs recommandés et terminez avec la crème nettoyante. Suivez les recommandations suivantes:

1. AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL, nettoyez à fond et saturez la surface de cuisson avec une crème nettoyante.
 - a) Humectez une serviette de papier et nettoyez la surface souillée.
 - b) Essuyez avec une autre serviette de papier imbibée d'eau; après quoi polissez avec une serviette de papier sèche.
2. Pour le nettoyage quotidien, appliquez un peu de crème nettoyante au centre de chaque foyer. Appliquez environ 1/8 de cuillerée à thé (appliquez-en plus si nécessaire), puis procédez de la façon spécifiée plus haut pour le nettoyage (a et b).
3. Assurez-vous que le dessous du récipient et la surface de cuisson sont propres et secs.
4. Réglez le bouton de commande et choisissez des récipients suffisamment grands pour éviter des renversements et éclaboussures.
5. Essuyez les aliments qui se sont renversés ainsi que les éclaboussures avant qu'ils ne brûlent sur la surface.

IMPORTANT Utilisez la crème nettoyante à intervalles réguliers. Assurez-vous de toujours avoir de la crème nettoyante à la portée de la main. Si vous ne disposez pas de crème nettoyante, utilisez un des nettoyeurs approuvés.

ATTENTION Ne mélangez jamais les agents nettoyeurs. Les mélanges peuvent être nocifs, dommageables, et possiblement dangereux.

Nettoyeurs approuvés pour la surface de cuisson vitrocéramique

1. BICARBONATE DE SOUDE (Soda à pâte).
2. Tampons de plastique et de nylon non-imprégnés.
3. Dans le cas d'aliments brûlés sur la surface, grattez légèrement à un angle de 30° avec une lame de rasoir à tranchant unique.
4. Crème pour nettoyer les vitres céramique.
5. Crème nettoyante **CERAMA BRYTE®**.

À ne pas utiliser sur la surface de cuisson vitrocéramique

1. Des tampons qui peuvent égratigner et marquer la surface de cuisson.
2. Des poudres nettoyantes. Elles peuvent égratigner, selon leur rugosité et la pression de frottage qui est appliquée.
3. Des nettoyeurs chimiques pour le four. Ils peuvent marquer la surface de cuisson et sont caustiques.
4. Tous les produits capables d'enlever les taches de rouille qui contiennent de l'acide hydrofluorique.
5. Les agents de blanchissage. Ne vous servez pas d'ammoniaque.

Instructions spéciales pour le nettoyage des dépôts minéraux et décoloration

Problème: Une tache d'un gris brunâtre qui ne s'enlève pas avec la crème nettoyante.

Cause: La condensation, provenant de la cuisson, s'accumule et dégoutte du couvercle du récipient. Les minéraux qui se trouvent dans l'eau et dans les aliments peuvent causer la formation d'un dépôt grisâtre ou brunâtre sur la surface de cuisson. Ce dépôt est si mince qu'il ne peut être décelé au toucher et semble être situé sous la surface de cuisson.

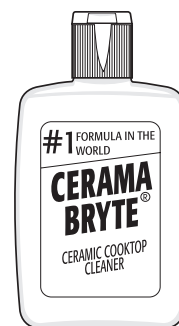
Pour prévenir: Servez-vous chaque jour de la crème nettoyante.

Pour l'enlever:

- Humectez la tache avec de l'eau et appliquez une petite quantité de crème nettoyante.
- Frottez avec une serviette de papier propre et humide, jusqu'à ce que la tache disparaisse.
- Enlevez le résidu avec une autre serviette de papier humide.
- Appliquez une petite quantité de crème nettoyante et polissez avec une serviette de papier propre.

AVERTISSEMENT

- N'appliquez jamais de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie, à cause des vapeurs nocives qui seraient générées.
- N'utilisez pas de crème nettoyante pour le nettoyage et le polissage des surfaces en porcelaine, chromées ou en aluminium.



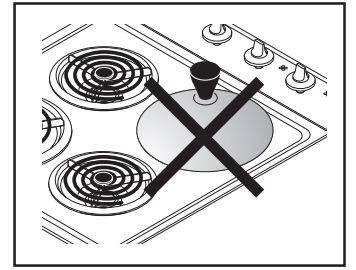
CERAMA BRYTE®
(Crème nettoyante pour les surfaces de cuisson en céramique)

Nettoyage général

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.

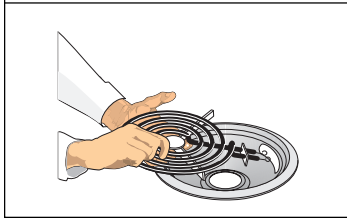
ATTENTION Ne laissez jamais de couvercles sur les foyers spiralés, car ils pourraient être endommagés en permanence, s'ils étaient allumés accidentellement.



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

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

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



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 :

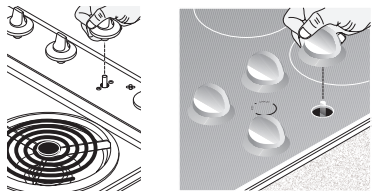
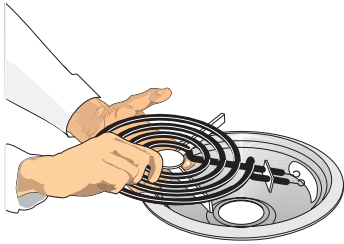
1. Saisir les côtés et soulever l'avant. Certains modèles peuvent être équipés d'une tige de support. Soulever alors la table suffisamment pour permettre de placer la tige de support et laisser doucement retomber la table sur la tige.
2. Nettoyer en-dessous avec un linge propre et de l'eau chaude savonneuse.
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 général (suite)

Nettoyage des différentes parties de votre table de cuisson

Avant de nettoyer votre surface de cuisson, assurez-vous que toutes les commandes sont au repère "OFF" (ARRÊT) et que la surface a REFROIDI.

| Surfaces | Méthode |
|--|---|
| Aluminium (Moulure) | Eau chaude et savonneuse avec un linge ou un chiffon de papier. Assécher avec un linge sec. |
| Verre, Peinture et Plastique Boutons de commande, Partie de la caisse et moulures décoratives | <i>Nettoyage général</i> ; eau chaude et savonneuse avec un linge. <i>Saletés incrustées et graisse accumulée</i> : détergent liquide appliqué directement sur la saleté. Après de 30 à 60 minutes rincez avec un linge humide et asséchez. NE PAS UTILISER de produits abrasifs car ils peuvent égratigner la surface. |
| Tableau de commande  | <i>Essuyez le tableau de commande après chaque utilisation. Avant de nettoyer le tableau de commande</i> , tourner les commandes à la position ARRÊT et enlever les boutons en tirant vers le haut. Nettoyer au moyen d'un linge et d'eau chaude savonneuse. 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, aligner la forme de la cavité du bouton avec celle de l'axe et enfoncer. |
| 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. NE JAMAIS IMMERGER LES FOYERS SPIRALÉS DANS L'EAU. Utiliser de l'eau chaude et savonneuse pour laver les cuvettes ou les placer dans le lave-vaisselle. Rincer et assécher quand elles sont encore chaudes. Pour nettoyer les taches résistantes ou brûlées, faire 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. NE PAS utiliser de produit abrasif ou de laine d'acier, pour ne pas égratigner la surface. Toujours rincer avec de l'eau propre et assécher avec un linge doux et sec ou avec un chiffon de papier. |
| Acier émaillé Table de cuisson | Frotter légèrement avec un tampon à récurer et du savon. Rincer avec une solution d'eau et d'ammoniaque en quantités égales. Si nécessaire, couvrir les taches résistantes d'un chiffon imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincer avec un linge humide et frotter avec un tampon à récurer savonneux. Rincer et essuyer avec un linge sec ou un chiffon de papier. S'assurer d'enlever tout résidu de nettoyeur sinon l'émail pourrait s'endommager en chauffant. NE PAS utiliser de nettoyeur à four en aérosol sur la plaque. |
| Acier inoxydable, Chrome Moulure décorative table de cuisson | Couvrir les taches résistantes d'un chiffon de papier imbibé d'ammoniaque durant 30 à 40 minutes. Rincer 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. Ne pas utiliser de tampon à récurer en métal sur du chrome brossé. Celui-ci pourrait jaunir. Enlever tout nettoyeur avant de faire fonctionner la table de cuisson sinon des taches bleuâtres permanentes pourraient en résulter. |
| Vitrocéramique Table de cuisson | Reportez-vous à la section Surfaces de cuisson vitrocéramique dans ce guide. |

Liste des vérifications préventives

Avant d'appeler un réparateur, consultez cette liste. Vous pourriez économiser temps et argent. Cette liste décrit les situations courantes qui ne sont causées ni par un défaut de fabrication ni par un matériau défectueux.

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE / SOLUTION

Toute la table de cuisson ne fonctionne pas.

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.

Le câblage de l'appareil n'est pas complété. Prenez contact avec le marchand ou un réparateur

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

Un élément de surface ne chauffe pas.

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.

Réglage trop faible. Tournez la commande sur un réglage légèrement supérieur jusqu'à ce que l'élément se mette à chauffer.

Mauvais bouton de commande choisi. Choisissez la commande correspondante à l'élément à utiliser.

L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.

Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à ce que la bonne quantité de chaleur soit obtenue. Les repères sur le bouton ne sont qu'un indicateur du réglage et peuvent varier légèrement.

Utilisation d'ustensile trop légers ou gondolés. N'utilisez que des ustensiles épais ou moyennement épais, au fond plat et équilibré.

Tension incorrecte. Assurez-vous que l'appareil est bien branché à une source d'alimentation électrique conforme aux exigences.

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.

La nourriture ne cuit pas également.

Ustensiles impropres. Choisissez des ustensiles à fond plat, de la bonne dimension par rapport à élément.

Mauvais réglage. Augmentez ou baissez le réglage jusqu'à l'obtention de la bonne quantité de chaleur.

Liste des vérifications préventives (suite)

| PROBLÈME | CAUSE POSSIBLE / SOLUTION |
|--|--|
| Égratignures ou marques d'abrasion sur la surface vitrocéramique. | 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. |
| | Des produits de nettoyage non recommandés pour la vitrocéramique ont été utilisés. Reportez-vous à la section Surface de cuisson vitrocéramique dans ce guide. |
| | Utilisation d'ustensiles à fond inégal. N'utilisez que des ustensiles à fond plat et lisse. Consultez la section Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers dans ce Guide. |
| Marques métalliques sur la surface vitrocéramique | Glissement ou frottement d'ustensiles en métal sur la table de cuisson. Ne faites pas glisser l'ustensile en métal sur celle-ci. Utilisez un produit de nettoyage à abrasifs doux pour enlever ces marques. |
| Marques brunes sur la surface vitrocéramique. | 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 Surface de cuisson vitrocéramique dans ce guide. |
| | 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 Surface de cuisson vitrocéramique dans ce guide. |
| Zone de décoloration sur la surface vitrocéramique. | Dépôts minéraux en provenance 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. N'utilisez que des ustensiles à fond sec et propre. Reportez-vous à Surface de cuisson vitrocéramique dans ce guide. |
| Cuvettes rouillées ou attaquées. | Les aliments acides, tels que des 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. |
| Cuvettes changeant de couleur ou se déformant. | 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 correspondant au foyer que vous voulez utiliser. |

Informations sur la garantie des gros électroménagers

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

Exclusions Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

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

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

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

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

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

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

ÉTATS-UNIS
1.800.944.9044

Electrolux Major Appliances
North America
Case postale 212378
Augusta, GA 30907, ÉTATS-UNIS



Canada
1.800.668.4606

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