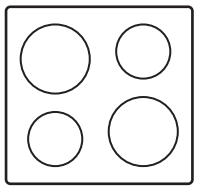
FRIGIDAIRE

frigidaire.com/register



EN User Manual | **Electric Cooktop** **2**

FR Manuel d’utilisation | **Surface de cuisson électrique** **10**

Bienvenue au sein de notre famille

Merci d'accueillir Frigidaire chez vous! Nous considérons votre achat comme le début d'une longue relation.
Ce manuel vous aidera à utiliser et à entretenir votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour le consulter rapidement. En cas de problème, la section Dépannage vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants.
La FAQ, des conseils et des vidéos utiles, des produits de nettoyage et des accessoires pour la cuisine et la maison sont disponibles sur **http://www.frigidaire.com**.
Nous sommes là pour vous! Visitez notre site Web, discutez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter une visite du service après-vente. Si vous avez besoin d'un service, nous pouvons le mettre en place pour vous.
Officialisons les choses! N'oubliez pas d'enregistrer votre produit.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ....10
2. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE....13
3. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE....14
4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE....16
5. DÉPANNAGE....17
6. LE DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC....18
7. GARANTIE LIMITÉE....19

1. INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1.1 Conservez ces renseignements pour référence rapide

Numéro de modèle

.....

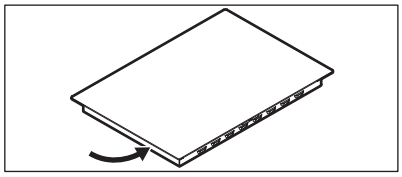
Numéro de série

.....

Date d'achat

.....

Numéro de série Emplacement



Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
Ce manuel contient des symboles de sécurité et des instructions importants. Veuillez porter attention à ces symboles et suivre toutes les instructions données.
Lire les consignes de sécurité de ce guide avant d'installer ou d'utiliser votre appareil ménager. Les articles de sécurité figurant dans ce manuel sont étiquetés AVERTISSEMENT ou MISE EN GARDE selon le type de risque.
Les avertissements et les instructions importantes apparaissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations possibles qui peuvent se produire. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation de votre appareil.

1.2 ✓ Liste de contrôle à l'installation

- ❒ Lire toutes les instructions de sécurité au recto de votre guide d'utilisation.
- ❒ Retirer tous les matériaux d'emballage de votre appareil ménager avant la cuisson.
- ❒ S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est allumée.
- ❒ Testez tous les éléments de surface/brûleurs pour vous assurer de leur bon fonctionnement.
- ❒ Ne pas oublier de compléter l'enregistrement de votre produit.

1.3 Définitions sur la sécurité

⚠
Il s'agit du symbole de sécurité. Il signale les risques potentiels de dommages corporels. Suivez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter tout risque de blessure ou de décès.

⚠ AVERTISSEMENT!
Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures graves ou tout décès.

⚠ ATTENTION!
Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut donner lieu à des blessures mineures ou modérées.

IMPORTANT
Donne des renseignements importants sur l'installation, le fonctionnement ou l'entretien qui n'impliquent aucun danger.

REMARQUE
Indique une note brève et informelle, qui sert d'aide-mémoire ou sera utile pour toute consultation ultérieure.

1.4 Instructions importantes pour le déballage et l'installation

IMPORTANT
Lire et suivre les instructions et précautions ci-dessous pour le déballage, l'installation et l'entretien de votre appareil.

Retirer tout le ruban et l'emballage avant d'utiliser l'appareil. Détruire le carton et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ne pas retirer l'étiquette de câblage et les autres documents fixés sur l'appareil. Ne pas retirer la plaque du numéro de modèle/série.

Les températures froides peuvent endommager la commande électronique. Pour utiliser cet appareil pour la première fois, ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant longtemps, s'assurer que l'appareil a été exposé à des températures supérieures à 32 °F (0 °C) pendant au moins 3 heures avant d'allumer l'appareil.
Ne pas modifier ni altérer jamais la construction de l'appareil ménager en retirant les pieds de nivellement, les panneaux, les couvercles de fils, les supports/vis antibasculement ou toute autre pièce de l'appareil.
S'assurer d'avoir un extincteur de type mousse approprié à portée de main, visible et facilement accessible près de l'appareil.

1.5 Instructions de mise à la terre

⚠ AVERTISSEMENT!

- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.
- Évitez les risques d'incendie ou d'électrisation. Ne pas utiliser d'adaptateur de fiche ou de rallonge et ne pas retirer la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Tout non-respect de cet avertissement pourra occasionner des blessures graves, un incendie ou la mort.

Installation adéquate : s'assurer que votre appareil ménager est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Aux États-Unis, installer conformément au Code national du gaz combustible ANSI Z223.1/NPFA nº 54, la dernière édition et le Code national de l'électricité NFPA nº 70, la dernière édition, et aux exigences du Code local de l'électricité. Au Canada, installer conformément aux normes CAN/CGA B149.1 et CAN/CGA B149.2 et à la norme CSA C22.1, Code canadien de l'électricité, partie 1 – dernières éditions et exigences du Code local de l'électricité. Installer uniquement selon les instructions d'installation figurant dans la documentation de cet appareil.
Pour des raisons de sécurité personnelle, cet appareil ménager doit être correctement mis à la terre. Pour une sécurité maximale, le câble d'alimentation doit être correctement raccordé à une prise électrique ou à une boîte de jonction à la bonne tension, dûment polarisée et mise à la terre et qui est protégée par un disjoncteur conformément à la réglementation locale.
Il incombe au consommateur de faire installer la prise ou la boîte de jonction appropriée avec la prise murale appropriée et convenablement mise à la terre par un électricien qualifié. Contactez un installateur qualifié pour vous assurer de l'adéquation de l'installation électrique et de sa conformité à tous les codes et règlements locaux.
Consulter les instructions d'installation communiquées avec cet appareil pour obtenir les instructions complètes d'installation et de mise à la terre.

1.6 Instructions importantes pour l'utilisation de l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT!

- Ne pas stocker de matériaux inflammables dans les fours, les micro-ondes, à proximité des brûleurs ou des éléments de surface, ni dans le tiroir de stockage ou le tiroir chauffant (si l'appareil en est équipé). Cela comprend le papier, le plastique et les articles en tissu, comme les livres de cuisine, les articles en plastique et les serviettes ainsi que les liquides inflammables. Ne pas entreposer d'explosifs, comme des bombes aérosol, sur ou près de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants seuls : les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil, y compris le tiroir de rangement, le tiroir du gril inférieur, le tiroir chauffant ou le four double inférieur.
- Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur les dosserets des cuisinières. Les enfants qui grimpent sur ou près de l'appareil pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
- Ne pas laisser les enfants grimper ou jouer autour de l'appareil. Le poids d'un enfant sur une porte de four ouverte peut faire basculer l'appareil, entraînant des brûlures graves ou d'autres blessures. Un tiroir ouvert lorsqu'il est chaud peut provoquer des brûlures.
- Le fait de marcher, de se pencher ou de s'asseoir sur la porte ou les tiroirs de cet appareil peut donner lieu à des blessures graves et endommager l'appareil.
- Ne recouvrez jamais les fentes, les trous ou les passages du fond du four ou de la grille entière avec des matériaux comme du papier d'aluminium. Cela bloque la circulation d'air dans le four et pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en aluminium peuvent également retenir la chaleur, ce qui peut occasionner un risque d'incendie.
- Ne pas utiliser le four ou le tiroir chauffant (le cas échéant) pour le rangement.
- Ne jamais utiliser votre appareil comme appareil de chauffage pour réchauffer la pièce. Cela pourrait provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.

⚠ ATTENTION!

- En cas de réchauffage de graisse, la surveiller attentivement. La graisse peut prendre feu si elle devient trop chaude.
- Ne pas utiliser d'eau ou de farine sur les feux de graisse. Étouffer un feu ou une flamme ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse. Couvrir le feu à l'aide d'un couvercle ou utiliser du bicarbonate de soude.
- Utiliser des poignées sèches. Les poignées humides sur les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures provoquées par la vapeur. Ne pas laisser les poignées toucher les zones de cuisson chaudes. Ne pas utiliser de serviettes ni d'autres chiffons encombrants.
- Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts - l'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du contenant et entraîner des blessures.
- Porter des vêtements appropriés - les vêtements amples ou suspendus ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil. Ne pas laisser les vêtements ni d'autres matières inflammables entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne touchez pas les brûleurs, les éléments de surface, les zones près de ces brûleurs ou éléments, les surfaces intérieures du four ou le tiroir chauffant (le cas échéant). Les brûleurs et les éléments de surface peuvent être chauds même s'ils semblent froids. Les zones près des brûleurs et des éléments de surface peuvent devenir assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou ne pas laisser les vêtements ou autres matières inflammables toucher ces zones jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ces zones peuvent inclure la table de cuisson, les surfaces faisant face à la table de cuisson, les zones d'aération du four, la porte du four et la fenêtre du four.
- Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. En cas de panne de courant, toujours éteindre l'appareil. Si l'appareil n'est pas éteint et que le courant est rétabli, les éléments électriques de surface peuvent reprendre leur fonctionnement au rétablissement du courant. Une fois l'alimentation rétablie, réinitialiser l'horloge et la fonction du four.

1.7 Instructions importantes pour l'utilisation des tables de cuisson radiantes

Savoir quelle molette ou quelle clé contrôle chaque zone de chauffage de surface. Placer la batterie de cuisine avec les aliments sur la zone de cuisson avant de l'allumer. Éteindre la zone de cuisson avant de retirer l'ustensile.
Les poignées des batteries de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser des éléments de surface adjacents. Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec la batterie de cuisine, la poignée de celle-ci doit être tournée vers l'intérieur et ne pas déborder sur d'autres zones de cuisson.
Utiliser la bonne taille de casserole — Cet appareil est équipé d'une ou de plusieurs unités de surface de différentes tailles. Sélectionnez des batteries de cuisine à fond plat qui correspondent à la taille de l'unité de surface. L'utilisation d'une batterie de cuisine appropriée sur la zone de cuisson améliorera l'efficacité.
Ustensiles de cuisson émaillés : seuls certains types d'ustensiles de cuisson conviennent aux tables de cuisson et doivent être magnétiques pour fonctionner correctement sur les zones d'induction. Consulter les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de la surface de cuisson pour s'assurer que les batteries de cuisine sont compatibles avec la cuisson par induction.
Une batterie de cuisine inadéquate peut se briser en raison de changements soudains de température. Consultez les recommandations du fabricant de batterie de cuisine pour l'utilisation de la table de cuisson.
Ne jamais laisser les éléments de surface sans surveillance. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent s'enflammer. Une casserole qui a bouilli à sec pourrait être endommagée et endommager la table de cuisson.
N'utilisez pas un gril de cuisson destiné à être utilisé avec une lèchefrite sur la table de cuisson. La grille de cuisson n'est pas conçue pour être utilisée sur la table de cuisson. Cela pourrait provoquer un incendie.
Pour flamber des aliments sous une hotte de ventilation, allumer le ventilateur.

1.8 Instructions importantes pour les tables de cuisson en verre et en céramique

Ne nettoyer ni utiliser une surface de cuisson brisée. Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements pourraient s'infiltrer dans la table de cuisson brisée et occasionner un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
Nettoyez le verre de la table de cuisson avec précaution. En cas d'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures par la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
Éviter d'égratigner le verre de la table de cuisson avec des objets tranchants.

1.9 Instructions importantes pour le nettoyage de l'appareil

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer manuellement toute partie de l'appareil, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid. Le nettoyage d'un appareil chaud peut provoquer des brûlures.

Nettoyer l'appareil régulièrement pour que toutes les pièces restent exemptes de graisses susceptibles de s'enflammer. Ne pas laisser la graisse s'accumuler. Des dépôts graisseux dans le ventilateur pourraient prendre feu.
Toujours suivre les directives du fabricant pour l'utilisation des nettoyants et des aérosols pour la cuisine. Sachez que l'excès de résidus des nettoyants et des aérosols pourra s'enflammer et provoquer des dommages et des blessures.
Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre. Suivre les instructions du fabricant pour le nettoyage des hottes à évacuation.

1.10 Instructions importantes pour l'entretien et la réparation

Ne pas réparer ni remplacer la moindre pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans

les manuels. Tous les autres entretiens doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cela réduit le risque de blessures corporelles et de dommages à l'appareil.
Toujours communiquer avec votre détaillant, distributeur, agent de service ou fabricant au sujet de problèmes ou de conditions que vous ne comprenez pas.
Demander à votre concessionnaire de recommander un technicien qualifié et un service de réparation autorisé. Se renseigner sur comment couper l'alimentation de l'appareil au disjoncteur ou à la boîte à fusibles en cas d'urgence.

⚠ AVERTISSEMENT!

Résidents de la Californie : pour obtenir plus de renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, veuillez consulter le site Web www.P65Warnings.ca.gov

2. AVANT DE RÉGLER LES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

2.1 À propos de la table de cuisson en céramique et en verre

⚠ AVERTISSEMENT!

Se reporter à Entretien et nettoyage.

La table de cuisson vitrocéramique comporte des éléments chauffants sous une surface en verre lisse. Les conceptions de la table de cuisson en céramique décrivent les zones des éléments de surface situés en dessous. Toujours faire correspondre la taille de la casserole au diamètre du contour de l'élément sur la table de cuisson. Utiliser uniquement des batteries de cuisine à fond plat.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquer une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Nettoyer et polir à l'aide d'un essuie-tout propre. Cela facilite le nettoyage lorsqu'elle est souillée par la cuisson. Les crèmes nettoyantes pour table de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre pour faciliter la prévention des rayures et de l'abrasion.

Le type et la taille de la batterie de cuisine, le nombre d'éléments de surface utilisés et leurs réglages affecteront la quantité de chaleur qui se propagera sur les zones au-delà des éléments de surface. Les zones autour des éléments peuvent surchauffer au point de provoquer des brûlures.

IMPORTANT

- La table de cuisson ne doit pas servir de planche à découper ni de surface de travail.
- La chute d'objets lourds ou durs sur la table de cuisson peut fissurer cette dernière.
- Il n'est pas recommandé de placer des aliments directement sur la surface de la table de cuisson (sans utiliser d'ustensiles de cuisine), car il sera difficile de la nettoyer et les résidus d'aliments risquent de produire de la fumée et de créer les conditions d'un risque d'incendie.
- Toujours soulever la batterie de cuisine avant de la déplacer sur la table de cuisson en verre céramique. Toute batterie de cuisine dont le fond est rugueux ou sale peut rayer la table de cuisson en céramique. Toujours commencer avec des batteries de cuisine propres.

2.2 À propos des éléments de surface radiante

La température de l'élément augmente graduellement et uniformément. À mesure que la température augmente, l'élément s'allumera en rouge. Pour maintenir le niveau de réglage sélectionné, l'élément s'allume et s'éteint périodiquement. L'élément chauffant retient suffisamment de chaleur pour diffuser une chaleur uniforme et constante pendant le cycle d'arrêt.

Pour une cuisson efficace, éteindre l'élément plusieurs minutes avant la fin de la cuisson. Cela permettra à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Les éléments de surface peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. La surface de l'élément peut être encore chaude et des brûlures peuvent se produire si l'on touche l'élément ou la zone alentour avant qu'il ne refroidisse à une température sûre.
Ne pas placer d'objets inflammables tels que des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est en marche. Ces objets pourraient fondre ou s'enflammer. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois pourraient prendre feu si elles sont placées trop près des éléments de surface.
Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage ou les bacs réflecteurs. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

IMPORTANT

Ne pas laisser le papier d'aluminium ni tout autre matériau susceptible de fondre entrer en contact avec l'élément de cuisson. Si ces objets fondent sur la table de cuisson, ils endommageront la table de cuisson.

REMARQUE

- Les éléments radiants sont dotés d'un limiteur qui leur permet de s'allumer et de s'éteindre, même au réglage **HI**.

2.3 Utiliser les bons ustensiles de cuisine

La taille et le type d'ustensiles utilisés influencent le réglage de chaleur nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

Ustensiles de cuisine appropriés :

- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles hermétiques.
- Le poids de la poignée n'incline pas la poêle. La poêle est bien équilibrée.
- Fabriqués en matériau qui conduit bien la chaleur.
- Faciles à nettoyer.
- La taille des ustensiles correspond à la quantité d'aliments à préparer.
- Le diamètre des ustensiles correspond à la taille de la zone de cuisson.

Batterie de cuisine inappropriée :

- Fond bombé ou déformé.
- Ustensiles dépassant la zone de cuisson de plus de 0,5 pouce (12 mm).
- Une poignée lourde incline la poêle.
- La casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson.

Types de matériau de batterie de cuisine :

- Aluminium - Excellent conducteur de chaleur. Certains types d'aliments le feront noircir (les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux piqûres).
- Cuivre – Excellent conducteur de chaleur, mais se décolore facilement (voir Aluminium).
- Acier inoxydable – Conducteur de chaleur lent avec des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résiste aux taches.

- Fonte – Un conducteur de chaleur lent, mais qui retient très bien la chaleur. Cuisson uniforme une fois la température de cuisson atteinte.
- Émail de porcelaine sur métal – Les caractéristiques de chauffage peuvent varier selon le matériau de base.
- Verre – Conducteur de chaleur lent

➲ IMPORTANT

Ne placez pas d'ustensiles de cuisson vides recouverts d'aluminium, de verre ou d'émail de porcelaine sur l'élément. Le point de fusion des ustensiles de cuisson fabriqués avec ces matériaux peut être atteint rapidement, surtout s'il est laissé vide. Si l'ustensile fond, cela endommagera la table de cuisson. Suivez toutes les recommandations du fabricant de l'ustensile pour l'utilisation et l'entretien des ustensiles de cuisson.

➲ IMPORTANT

Ne placez jamais un ustensile de cuisson sur deux surfaces de cuisson différentes en même temps. Une mauvaise utilisation peut endommager la table de cuisson.

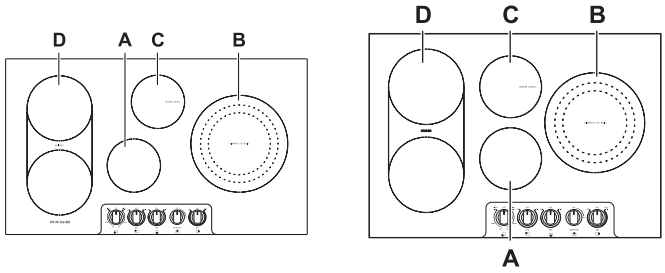
2.4 ELEMENT ON et HOT SURFACE boutons rétroéclairés

Chaque bouton de commande est doté d'un rétroéclairage qui permet de savoir si un élément de la surface de la table de cuisson est allumé ou chaud. Une lueur blanche signifie que l'élément est allumé. Une lueur rouge signifie que l'élément est chaud. Le rétroéclairage rouge s'allume lorsque l'élément est encore suffisamment chaud au point de provoquer des brûlures et reste allumé après l'arrêt de l'élément jusqu'à ce que la surface ait refroidi pour atteindre une température sûre.

2.5 Types d'éléments de table de cuisson en céramique

Les cercles sur la table de cuisson en céramique et en verre indiquent la taille et le type d'élément situé en dessous. Les éléments de votre table de cuisson dépendent du modèle.

Face avant Modèles de commande



A. Élément unique
B. Simmer to Boil
C. Zone chaude (certains modèles)
D. Élément en forme de pont

3. RÉGLAGE DES COMMANDES DE SURFACE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

3.1 Réglage des éléments de surface rayonnants

Commencer la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis les faire tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson. Les boutons de contrôle de la surface n'ont pas besoin d'être réglés exactement à un endroit précis. Utilisez les empreintes comme guide et ajustez le bouton de commande si nécessaire.

Une zone de chauffage de surface rouge brillante qui s'étend au-delà du bord inférieur de la batterie de cuisine indique que la batterie est trop petite pour la zone de chauffage de surface.

Réglages suggérés pour les éléments rayonnants

Réglages	Type de cuisson
Élevé (HI - 9)	Commencer la plupart des aliments; porter l'eau à ébullition; griller à la poêle.
Moyen (7 - 8)	Poursuivre une ébullition rapide, frire, frire à la friteuse.
Moyen (5 - 6)	Maintenir une ébullition lente, épaissir les sauces ou cuire les légumes à la vapeur.
Moyen bas (2 - 4)	Maintenir la cuisson des aliments, pocher, mijoter.
Bas (1)	Cuisson à basse température.
Bas (LO)	Garder au chaud, faire fondre.

Les réglages suggérés sont pensés pour une cuisson avec des casseroles en aluminium de poids moyen avec couvercles. Les réglages peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres types de casseroles.

La taille et le type d'ustensiles utilisés, ainsi que la quantité et le type d'aliments à cuire influencent le réglage nécessaire pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

⚠ ATTENTION!

Les éléments de surface rayonnants peuvent sembler avoir refroidi après avoir été éteints. L'élément peut être encore chaud et des brûlures peuvent se produire si l'on touche l'élément avant qu'il n'ait suffisamment refroidi.
Ne placez pas d'articles inflammables comme des salières et poivrières en plastique, des porte-cuillères ou des emballages en plastique sur le dessus de la cuisinière lorsqu'elle est utilisée. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer. Les poignées, les serviettes ou les cuillères en bois pourraient prendre feu si elles sont placées trop près des éléments de surface.
Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes d'égouttage ou les bacs réflecteurs. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de décharge électrique ou d'incendie.

➲ IMPORTANT

Ne laissez pas le papier d'aluminium ou tout autre matériau qui peut fondre entrer en contact avec la table de cuisson en céramique et en verre. Si ces articles fondent sur la table de cuisson, ils l'endommageront.
Ne placez jamais un ustensile de cuisine sur deux surfaces de cuisson différentes en même temps, sauf si la table de cuisson est équipée d'un élément de pont et que l'ustensile de cuisine est spécifiquement conçu à cet effet. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la table de cuisson en céramique.

Réglage d'un seul élément de surface rayonnant
Pour faire fonctionner les éléments à rayonnement simple (notamment les éléments de Mijotage à ébullition) :

1. Placez une batterie de cuisine de taille appropriée sur l'élément de surface.
2. Enfoncez et tournez le bouton de réglage de la surface dans l'une ou l'autre direction jusqu'au réglage souhaité (voir le tableau « Réglages suggérés pour les éléments rayonnants »).
3. Lorsque la cuisson est terminée, réglez sur OFF l'élément de la surface rayonnante avant de retirer l'ustensile de cuisson.

Élément de mijotage à ébullition
L'élément de mijotage à ébullition (certains modèles) est conçu pour chauffer et cuire rapidement de grandes quantités d'aliments dans de

grandes casseroles. Les éléments de mijotage à ébullition sont clairement indiqués sur la table de cuisson.

Réglage Zone de maintien au chaud (Warm Zone) (certains modèles)
Utilisez la zone de maintien au chaud pour garder les aliments cuits chauds.

Commencez toujours par des aliments chauds. Il n'est pas recommandé de réchauffer des aliments froids dans la zone de maintien au chaud. Tous les aliments placés dans la zone de réchauffement doivent être recouverts d'un couvercle afin d'en préserver la qualité.

Pour de meilleurs résultats, lorsque vous réchauffez des pâtisseries ou des pains, le couvercle doit avoir une ouverture pour permettre à l'humidité de s'échapper. Ne pas utiliser de film plastique pour couvrir les aliments. Le plastique peut fondre sur la surface et être très difficile à nettoyer. N'utilisez que la vaisselle, les ustensiles et les ustensiles de cuisine recommandés pour le four et la table de cuisson dans la zone de maintien au chaud.

Pour activer la zone de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de commande de la zone de maintien au chaud et tournez-le dans un sens ou dans l'autre. Les températures sont désignées par Hi et Lo. Cependant, la commande peut être réglée sur n'importe quelle position entre Hi et Lo pour différents niveaux de réchauffement.

Réglages recommandés pour la zone de maintien au chaud
Pour la sélection de la température, se référer au tableau ci-dessous. Si un aliment particulier n'est pas mentionné, commencez par le niveau moyen et ajustez-le si nécessaire. La plupart des aliments peuvent être conservés à la température de service en utilisant le niveau moyen.

Aliment	Niveau de chauffage
Pain/pâtisseries	Bas (Lo)
Casseroles	Bas (Lo)
Assiettes à dîner avec aliments	Bas (Lo)
Œufs	Bas (Lo)
Sauces	Bas (Lo)
Viandes	Moyen (Med)
Sauces	Moyen (Med)
Soupes (crèmes)	Moyen (Med)
Ragoûts	Moyen (Med)
Légumes	Moyen (Med)
Aliments frits	Élevé (Hi)
Boissons chaudes	Élevé (Hi)
Soupes (liquides)	Élevé (Hi)

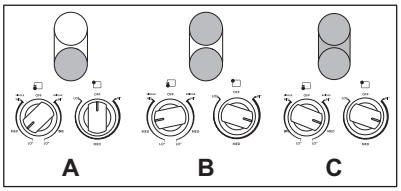
REMARQUE

Contrairement aux éléments à simple ou double surface, la zone de maintien au chaud ne s'allume pas en rouge lorsqu'elle est chaude. Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des poignées ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments de la table de cuisson, y compris de la zone de maintien au chaud, car les ustensiles de cuisine et les assiettes seront chauds.

Réglage de l'élément de pont (certains modèles)
Certains modèles sont équipés d'un élément de pont permettant aux ustensiles de cuisson longs (comme une plaque à griller) de s'étendre sur deux éléments de surface circulaires. Les symboles entourant le bouton indiquent si l'élément unique ou l'élément unique et l'élément de pont chauffent.

Pour faire fonctionner l'élément de pont :

1. Placez les ustensiles de cuisine de la bonne taille sur la table de cuisson en plaçant l'élément de pont sous le centre.
2. Pour chauffer l'élément avant gauche (A), enfoncez et tournez le bouton avant gauche sur la section simple qui convient aux ustensiles de cuisine ordinaires, ou sur la section en forme de pont qui convient aux ustensiles de cuisine plus longs.
3. Pour chauffer l'élément avant gauche et l'élément arrière gauche (B), enfoncez et tournez le bouton de commande de l'élément arrière gauche jusqu'au réglage souhaité.
4. Pour chauffer l'élément en forme de pont complet (C), enfoncez et tournez le bouton en forme de pont ON/OFF en position ON afin de mettre l'élément en forme de pont en marche.
5. Laissez la plaque chauffer pendant quelques minutes lorsque vous cuisinez des aliments qui nécessitent une surface préchauffée, comme les crêpes et les œufs. Les deux éléments travailleront ensemble avec l'élément de pont pour fournir un chauffage uniforme. Vous pouvez ajuster le réglage, si nécessaire. Commencer la plupart des opérations de cuisson à un réglage plus élevé, puis les faire tourner à un réglage plus bas pour terminer la cuisson.
6. Lorsque la cuisson est terminée, tourner la molette de commande de surface en position OFF avant de retirer la batterie de cuisine.



REMARQUE

Le bouton de l'élément en forme de pont permet de contrôler un seul élément avant de la surface du pont et l'ensemble de l'élément en forme de pont. Pour faire fonctionner l'élément unique arrière de la surface du pont, utilisez son propre bouton.

3.2 Mise en conserve

Veiller à lire et à observer tous les points suivants lors de l'utilisation de votre appareil pour la mise en conserve. Consulter le site Web de l'USDA (United States Department of Agriculture) et veiller à lire tous les renseignements disponibles ainsi qu'à suivre les recommandations pour les procédures de mise en conserve.

Recommandation de nettoyage :

- Utiliser uniquement un appareil de mise en conserve à fond complètement plat sans arêtes rayonnant à partir du centre inférieur lors de la mise en conserve. La chaleur est répartie plus uniformément lorsque la surface inférieure est plate. Utiliser une règle droite pour vérifier le fond de l'autoclave de mise en conserve.
- S'assurer que le diamètre de l'autoclave de mise en conserve ne dépasse pas de 2,5 cm (1 po) les repères de l'élément de surface ou le brûleur.
- Il est recommandé d'utiliser des contenants de plus petit diamètre sur les surfaces de cuisson à serpentin électrique et en verre céramique, et de centrer les autoclaves de mise en conserve sur les grilles du brûleur.
- Commencer avec de l'eau chaude du robinet pour amener l'eau à ébullition plus rapidement.
- Utiliser le réglage de chaleur le plus élevé lorsque vous portez l'eau à ébullition. Une fois l'ébullition terminée, réduire la chaleur à la température la plus basse possible pour maintenir cette ébullition.
- Utiliser des recettes testées et suivre attentivement les instructions. Consulter votre service d'extension agricole coopératif local ou un fabricant de bocaux en verre pour obtenir les dernières informations sur la mise en conserve.
- Il est préférable de mettre en conserve de petites quantités et des charges légères.

⚠ ATTENTION!

Ne pas laisser le bain-marie ou les autoclaves à pression à chaleur élevée durant trop longtemps.

4. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT!
Voir les chapitres sur la sécurité.

4.1 Renseignements généraux

Enlever tout déversement et toute salissure importante dès que possible. Un nettoyage régulier réduit les difficultés de nettoyage majeur ultérieur.

⚠ ATTENTION!
Avant de nettoyer toute partie de l'appareil ménager, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que l'appareil est froid.
Si vous utilisez de l'ammoniaque ou des nettoyants pour appareil ménager, les enlever, puis rincer soigneusement l'appareil avant de le mettre en marche. Suivre les instructions du fabricant, puis mettre en place une aération adéquate.

⚠ AVERTISSEMENT!
Ne pas utiliser d'eau de javel pour nettoyer l'appareil ménager.

⚠ ATTENTION!
Utiliser les tampons à récurer, les nettoyants pour four, les nettoyants abrasifs et l'ammoniaque avec une prudence particulière lorsque vous nettoyez l'appareil ménager.

Surface ou zone	Recommandation de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre.
Molettes de commande peintes et en plastique Pièces de corps peintes Garnitures décoratives peintes	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher et polir à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas appliquer les nettoyants pour vitres directement sur la surface, mais les vaporiser sur un chiffon, puis les essuyer.
Panneau de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Ne pas vaporiser de liquides directement sur la zone de commande et d'affichage du four. Ne pas utiliser de grandes quantités d'eau sur le tableau de commande. Un excès d'eau sur la zone de commande peut endommager l'appareil ménager. Ne pas utiliser d'autres nettoyants liquides, des nettoyants abrasifs, tampons à récurer ou essuie-tout, car ils endommageraient le fini.
Molettes de commande	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Pour retirer les molettes de commande, tourner la molette en position **OFF**, la saisir fermement et la retirer de l'arbre. Pour remplacer les molettes après le nettoyage, aligner les **OFF** repères, puis pousser les molettes en position.
Acier inoxydable	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque.
Smudge Proof™ Acier inoxydable Acier inoxydable noir	Utiliser un chiffon doux et nettoyer à l'aide de détergent à vaisselle doux et d'eau ou d'une 50/50 solution de vinaigre et d'eau. Rincer à l'eau propre, sécher à l'aide d'un chiffon doux et propre. Ne pas utiliser de nettoyants pour appareils ménagers, de nettoyants pour acier inoxydable ou de nettoyants abrasifs tels que les chlorures, le chlore ou l'ammoniaque. Ces nettoyants peuvent endommager le fini.
Table de cuisson en céramique	Veuillez vous reporter **à la section Nettoyage de la surface de cuisson.**

4.2 Entretien de la table de cuisson

REMARQUE
Un nettoyage régulier et adéquat est essentiel pour entretenir votre table de cuisson en verre céramique.

Première utilisation
- Appliquer une crème de nettoyage pour table de cuisson en céramique (disponible dans la plupart des quincailleries, des épiceries et des grands magasins) sur la surface en céramique. Les crèmes nettoyantes pour une surface de cuisson laissent un fini protecteur sur le verre et contribue à prévenir les égratignures et les abrasions.
- Nettoyer et polir à l'aide d'un essuie-tout propre. Cela facilite le nettoyage lorsqu'elle est souillée par la cuisson.

REMARQUE
Glisser des casseroles sur la table de cuisson peut laisser des marques métalliques sur la surface de la table de cuisson. Utiliser une crème nettoyante après refroidissement de la surface de cuisson et les enlever aussitôt. Les marques métalliques peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas enlevées avant toute utilisation ultérieure.

⚠ ATTENTION!
Les batteries de cuisine en fonte, en métal, en céramique ou en verre dont le fond est rugueux peuvent laisser des marques ou rayer la surface de la table de cuisson.

Ne pas utiliser ce qui suit sur la surface de cuisson :
- Faire glisser tout objet en métal ou en verre sur la table de cuisson.
- Utiliser des batteries de cuisine dont le fond est sale ou encrassé. Toujours utiliser des batteries de cuisine propres.
- Utiliser votre table de cuisson comme planche à découper ou surface de travail dans la cuisine.
- Faire cuire les aliments directement sur la surface de cuisson sans poêle.
- Laisser tomber des objets lourds ou durs sur la surface de cuisson en vitrocéramique, car ils risquent de la fissurer.

4.3 Nettoyage de la table de cuisson

⚠ ATTENTION!

Avant de nettoyer la surface de cuisson, s'assurer que les commandes sont en **OFF** position et que la surface de cuisson est froide. La surface du verre peut être chaude en cas de contact avec des batteries de cuisine chaudes, et des brûlures peuvent survenir si vous touchez la surface du verre avant qu'elle ne soit suffisamment refroidie.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de nettoyant pour table de cuisson sur une table de cuisson chaude. Les vapeurs peuvent être dangereuses pour votre santé et endommager chimiquement la surface en verre céramique.

Taches légères à modérées :

1. appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la surface de cuisson.
2. Utiliser un essuie-tout propre pour nettoyer toute la surface de cuisson. Ne pas utiliser la même serviette pour nettoyer d'autres choses.
3. Assurer un nettoyage complet, ne laisser aucun résidu.

Taches incrustées et brûlées :

1. appliquer quelques gouttes de crème nettoyante directement sur la zone souillée.
2. Frotter la zone souillée, utiliser un outil de nettoyage non abrasif et exercer une pression si nécessaire.
3. Ne pas utiliser le même tampon que celui utilisé pour nettoyer la surface de cuisson à d'autres fins.
4. S'il reste des taches, les gratter soigneusement à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir métallique. Tenir le grattoir à un angle de 30 degrés par rapport à la surface.
5. Enlever les taches restantes, puis appliquer quelques gouttes de crème nettoyante et polir la surface.

⚠ AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser de tampon de nettoyage de type abrasif, cela pourrait endommager la surface de cuisson en vitrocéramique. N'utiliser que des produits de nettoyage recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

4.4 Remise en place du bouton de commande de la table de cuisson

➔ IMPORTANT

Chaque type d'élément de surface de la table de cuisson (simple, double et mijotage) possède son propre type de bouton de commande. Ces boutons ne sont pas interchangeables entre les différents types d'éléments. La remise en place des boutons sur un type d'élément et un type d'arbre différents risque d'endommager le bouton et l'arbre.

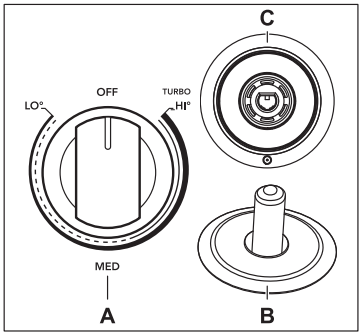
Pour retirer un bouton :

- tournez-le en position OFF, saisissez-le fermement et retirez-le de l'arbre.

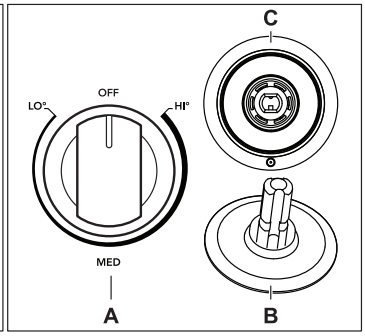
Pour remplacer un bouton :

- alignez le marquage OFF et poussez le bouton en place.

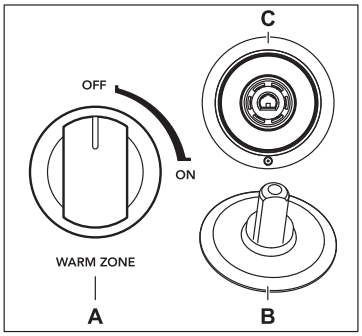
Bouton représentant l'élément d'ébullition turbo :



Bouton à élément unique :



Bouton permettant de maintenir l'élément chaud :



A. Bouton de la table de cuisson
B. Arbre du bouton
C. Face arrière du bouton

5. DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT!

Voir les chapitres sur la sécurité.

5.1 Avant d'appeler (solutions aux problèmes courants)

Laissez-nous vous aider à résoudre votre problème! Cette section vous aidera à résoudre les problèmes les plus courants. Si vous avez besoin de nous, visitez notre site Web, discutez avec un agent ou contactez-nous. Nous pourrons peut-être vous aider à éviter un passage au service après-vente. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pourrons la mettre en place pour vous!

Frigidaire.com (États-Unis)
1 800-374-4432

Frigidaire.ca (Canada)
1 800-265-8352

Occurrence	Cause possible	Solution
Tout l'appareil ne fonctionne pas.	Appareil non branché.	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. Vérifiez la boîte à fusibles ou la boîte du disjoncteur, afin de vous assurer que le circuit est actif.
	Panne de courant.	Vérifiez l'éclairage de la maison pour vous en assurer. Appelez votre compagnie d'électricité locale pour obtenir des renseignements sur les pannes de service.

Problèmes liés à la table de cuisson

Occurrence	Cause possible	Solution
L'élément de surface est trop chaud ou pas assez chaud.	Réglage incorrect de la commande de surface.	Réglez le niveau de puissance.
L'élément de surface ne chauffe pas ou ne chauffe pas uniformément.	La molette de contrôle de la surface utilisée n'est pas adaptée à l'élément requis.	Veiller à utiliser la molette de commande de surface correspondant à l'élément requis.
	La batterie de cuisine est légère ou déformée.	Utilisez uniquement des batteries de cuisine plates, équilibrées, moyennes ou lourdes. Les casseroles légères chauffent de façon inégale et les aliments peuvent brûler facilement.
Zones décolorées avec un lustre métallique sur la surface de cuisson.	Dépôts minéraux provenant de l'eau et des aliments.	Éliminer les décolorations à l'aide d'une crème nettoyante appliquée sur la surface vitrocéramique et la polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasif. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Égratignures ou abrasions sur la surface de cuisson.	Les particules grossières comme le sel ou les saletés durcies entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent provoquer des égratignures.	S'assurer que la surface de la surface de cuisson et le fond des ustensiles sont propres avant de les utiliser. Les petites égratignures n'affectent pas la cuisson et deviennent moins visibles au fil du temps.
	Des matériaux de nettoyage non recommandés pour la surface de cuisson en verre céramique ont été utilisés.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage.
	Une batterie de cuisine à fond rugueux est utilisée.	Utiliser des batteries de cuisine lisses à fond plat.
Marques métalliques sur la table de cuisson.	Glisser ou gratter des ustensiles en métal sur la surface de la table de cuisson.	Appliquer de la crème de nettoyage pour table de cuisson sur la surface en céramique. Polir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasive. Se reporter à Entretien et nettoyage.
Stries ou taches brunes sur la surface de la table de cuisson.	Les débordements sont cuits sur la surface.	Lorsque la surface de cuisson est froide, utiliser un grattoir à lame de rasoir pour enlever la saleté. Se reporter à Entretien et nettoyage.

6. LE DROIT À LA RÉPARATION AU QUÉBEC

Bien queFrigidaire s'efforce de mettre à la disposition des consommateurs les pièces de rechange, les services de réparation et les informations nécessaires à l'entretien ou à la réparation de nos produits, ces pièces, services et informations ne sont pas garantis, conformément à l'article39 de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c. P- 40.1 et aux articles79.18 à79.20 du Règlement d'application de la Loi sur la protection du consommateur, RLRQ, c P-40.1, r. 3.

7. GARANTIE LIMITÉE

Votre appareil ménager est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à compter de votre date d'achat initiale, Electrolux paiera tous les coûts relatifs à la réparation ou au remplacement de toute pièce de cet appareil ménager qui s'avère défectueuse pour ce qui est du matériel ou de la fabrication lorsque cet appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies.

Exceptions

La présente garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou ne peut être déterminé facilement.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire d'origine à une autre partie ou qui sont sortis des États-Unis ou du Canada.
3. Rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « tels quels » ne sont pas couverts par la présente garantie.
5. Perte d'aliments due à une défaillance du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans un cadre commercial.
7. Les appels de service qui n'impliquent pas de mauvais fonctionnement ou de défaut de matériaux ou de fabrication, ou pour des appareils ménager qui ne sont pas utilisés dans le cadre d'un usage domestique ordinaire ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service visant à corriger l'installation de votre appareil ménager ou à vous apprendre à l'utiliser.
9. Les frais engagés pour rendre l'appareil ménager accessible à des fins d'entretien, comme l'enlèvement de garnitures, d'armoires, de tablettes, etc. qui ne font pas partie de l'appareil lorsqu'il est expédié de l'usine.
10. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, les filtres à air, les filtres à eau, les autres consommables, les boutons, les poignées ou les autres pièces esthétiques de l'appareil ménager.
11. Les suppléments, y compris les appels de service après l'heure, la fin de semaine ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en traversier ou les frais de kilométrage pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés à la finition de l'appareil ménager ou de la maison lors de l'installation, y compris les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages causés par : des services effectués par des sociétés de service non autorisées; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux d'origine ou des pièces obtenues par des personnes autres que des sociétés de service après-vente agréés; ou des causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, une alimentation électrique inadéquate, des accidents, des incendies ou des cas de force majeure.

Exclusion des garanties implicites : limitation des recours

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME PRÉVU DANS LE PRÉSENT DOCUMENT. LES RÉCLAMATIONS FONDÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, MAIS PAS MOINS D'UN AN. ELECTROLUX NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES DOMMAGES MATÉRIELS ET LES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Si vous avez besoin d'un service après-vente

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié afin d'établir la période de garantie en cas d'intervention. Si une intervention est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Les services prévus par cette garantie doivent être obtenus en contactant Electrolux aux adresses ou numéros de téléphone ci-dessous.

Cette garantie ne s'applique qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil ménager est garanti par Principaux appareils électroménagers Electrolux Amérique du Nord, une division d'Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise personne à modifier ou à compléter les obligations de cette garantie. Les obligations de service et de pièces au titre de cette garantie doivent être exécutées par Electrolux ou une société de service agréée. Les caractéristiques ou spécifications du produit décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

États-Unis

1 800-374-4432

Frigidaire

10200 David Taylor Drive

Charlotte, NC 28262, États-Unis

Canada

1 800-265-8352

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canada L5V 3E4

frigidaire.com



A01704212/A (07/2026)