



DualZone Air Fryer

Utilisation et l'entretien

Introduction	2	Entretien et Nettoyage.....	14
Renseignements Importants Concernant La Sécurité.....	3	Dépannage.....	15
Caractéristiques	6	Garantie Limitée	16
Commandes et Fonctionnement	7		

Bienvenue dans notre *family*

Ce manuel est votre ressource pour l'utilisation et l'entretien de votre produit. Veuillez le lire avant d'utiliser votre appareil. Gardez-le à portée de main pour une consultation rapide. Si quelque chose ne semble pas correct, la section « Dépannage » vous aidera à résoudre les problèmes courants.

Consultez le service de soutien aux propriétaires sur electrolux.ca/fr/ pour accéder à la FAQ, aux vidéos et aux articles explicatifs, aux accessoires et aux produits de nettoyage.

Nous sommes ici pour vous! Consultez notre site Web, clavardez avec un agent ou appelez-nous si vous avez besoin d'aide. Si vous avez besoin d'une intervention, nous pouvons la préparer pour vous.

Pour une protection tranquillité d'esprit, enregistrez votre produit. Repérez la carte d'enregistrement et/ou l'étiquette sur votre produit avec la photo de l'icône d'enregistrement.


Gardez les renseignements sur votre produit ici pour qu'il soit facile de les retrouver.

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Définitions

 Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole sert à vous avertir des dangers potentiels de blessures. Respectez tous les messages de sécurité qui suivent ce symbole afin d'éviter tout décès ou blessure.



DANGER

DANGER indique une situation de danger imminent qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT signale une situation potentiellement dangereuse qui, à défaut d'être évitée, peut occasionner tout décès ou blessure grave.

Conforme à la norme UL 1026

Certifié conforme à la norme CSA C22.2
N° 60335-1:16&60335-2-9:20



Intertek

Renseignements sur le produit

Alimentation : 120V 60Hz 1800W

ATTENTION

Veuillez lire toutes les instructions relatives à votre produit et conserver ce manuel pour référence ultérieure. Suivez tous les avertissements et toutes les instructions décrits dans ce manuel pour mieux utiliser votre produit et obtenir de meilleurs résultats.

ENVIRONNEMENT

Frigidaire s'engage à offrir des produits qui ont moins d'impact sur l'environnement, contribuant ainsi au développement durable. L'équipement électronique, les piles-boutons et les piles doivent être éliminés séparément des déchets ordinaires. Si votre équipement contient des piles-boutons ou des piles, lorsqu'elles sont remplacées ou jetées, elles doivent être envoyées à un service autorisé de Frigidaire afin qu'elles aient une fin appropriée. Une préparation écologiquement saine des emballages et des produits en fin de vie est la responsabilité de tous.



MISE EN GARDE

MISE EN GARDE indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.



IMPORTANT

IMPORTANT indique les instructions d'installation, de fonctionnement ou d'entretien importants, mais non liés aux dangers.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil électrique. Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des mesures de sécurité de base doivent toujours être prises notamment :

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles bénéficient d'une surveillance ou d'une instruction relative à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
 - Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - Après avoir déballé le produit, garder le matériel d'emballage hors de la portée des enfants.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
 - Vérifier que la tension d'alimentation est la même que celle indiquée sur l'étiquette du produit avant de le brancher.
 - Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de retirer des pièces.
 - N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant murale.
- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation détachable) est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement avec un cordon plus long.
- Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter les risques à la sécurité.
 - Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-mêmes.
 - Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes ou des objets tranchants pour éviter tout dommage. Ne pas utiliser de rallonge. Ne pas utiliser de prise sous le comptoir.
 - Ne pas pincer, ne pas plier, ne pas tordre et ne pas placer d'objets lourds sur le cordon d'alimentation pour éviter d'exposer ou de briser son blindage. Ne pas utiliser le cordon électrique pour tirer ou faire glisser le produit.
 - Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
 - Toujours brancher la fiche à l'appareil en premier (si applicable), puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettez tous les boutons en position « off (éteint) », puis débranchez la fiche de la prise murale.
 - Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
 - Ne pas couvrir pas l'entrée d'air et les ouvertures de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
 - Ne jamais débrancher le produit de la prise en tirant sur le câble électrique. Utiliser la fiche.
 - Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé. Ne pas utiliser à l'extérieur.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Ne placez jamais d'objets inflammables, explosifs ou corrosifs dans le panier ou les plateaux. Ne placez jamais de papier, de carton, de plastique non résistant à la chaleur ou d'autres matériaux combustibles similaires dans votre appareil. Ne mettez jamais de papier sulfurisé ou de papier cuisson dans l'appareil sans y déposer d'aliments. La circulation de l'air peut faire soulever le papier et le mettre en contact avec les serpentins de chauffage.
 - Ne pas verser d'huile dans le panier ou les plateaux de cuisson.
 - Attention aux petites pièces.
 - Vous devez être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
 - N'insérez pas de broches, de fils ou d'autres objets dans les ouvertures de l'appareil afin d'éviter toute commotion électrique ou toute blessure.
 - Pour vous protéger contre les commotions électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou le boîtier dans l'eau ou dans d'autres liquides.
 - Ne déplacez ni ne secouez l'appareil pendant que vous l'utilisez.
 - Débranchez immédiatement l'appareil s'il émet de la fumée noire.
 - Ne laissez pas votre appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
 - Ne rangez pas d'objets au-dessus de l'appareil lorsqu'il est allumé.
 - N'utilisez pas l'appareil dans un but autre que celui prévu.
 - Lorsque vous cuisinez, veillez à NE PAS poser l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 4 po (10 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et 5 po (12,7 cm) au-dessus de l'appareil. Veillez à NE PAS faire fonctionner l'appareil sur ou à proximité de matières combustibles. Veillez à NE PAS obstruer les orifices de ventilation, car de la vapeur chaude s'en échappe. Veillez à NE RIEN poser sur le dessus de l'appareil.
 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
 - Veuillez faire attention lors de l'extraction et du remplacement du panier de cuisson. Une mauvaise utilisation peut entraîner des risques de pincement.
 - Les aliments de taille trop importante ou les ustensiles en métal ne doivent pas être introduits dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de commotion électrique.
 - Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche une matière inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs et autres, lors de son fonctionnement. Ne posez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
 - Ne le nettoyez pas avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, ce qui entraîne un risque de commotion électrique.
 - Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Ne recouvrez pas les plateaux, les grilles ou toute autre partie de l'appareil d'une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
 - Ne touchez pas les parties tranchantes de la machine afin d'éviter d'être coupé.
 - Ne placez pas le produit dans l'armoire.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Tout changement ou toute modification n'ayant pas été expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peut entraîner la révocation du droit de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférence et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable.

CAN ICES-003 (B) / NMB-003 (B)

Remarque: Les pièces marquées du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulées avec précaution.



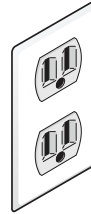
MISE EN GARDE

- Les objets qui se trouvent dans le trajet direct de l'évent d'air chaud peuvent subir des dommages tels que des déformations ou des taches.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé comme barbecue. L'utilisation de charbon ou de bois à l'intérieur du four présente un risque élevé d'incendie.



AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE/D'ÉLECTROCUTION



Prise murale pour mise à terre

Cordon d'alimentation avec prise de terre à 3 broches

NE PAS couper, retirer ou contourner en aucune circonstance, la broche de la prise de terre.



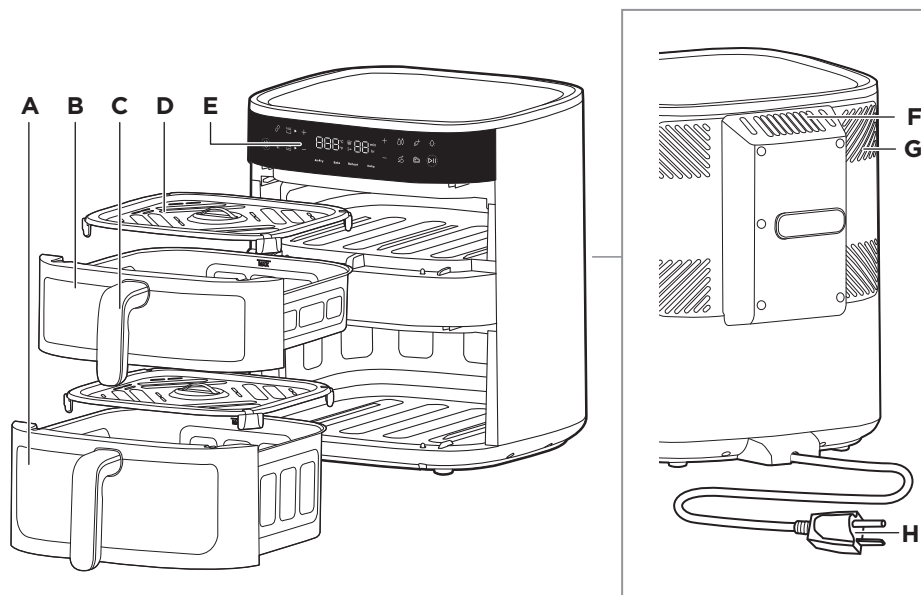
AVERTISSEMENT

UNIQUEMENT AUX RÉSIDENTS DE LA CALIFORNIE :
Pour obtenir plus de renseignements sur le cancer et les troubles de la reproduction, consulter l'adresse
www.P65Warnings.ca.gov

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVER CES INSTRUCTIONS
POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.**

6

CARACTÉRISTIQUES



A Panier inférieur(7.4Qt)

C Poignée du panier

E Bandeau de commande

G Système de refroidissement

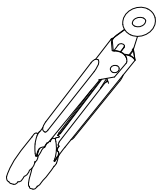
B Panier supérieur(4.2Qt)

D Plateau de panier

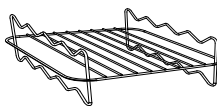
F Sortie d'air

H Cordon d'alimentation

Accessoires (pour certains modèles uniquement)



Pinces de cuisine



Étagère grillagée

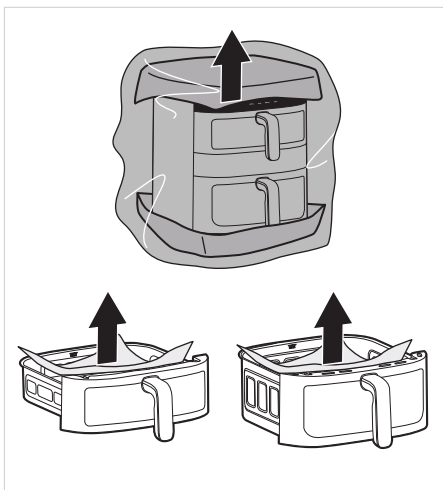
Avant la première utilisation

1. Retirer tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.
2. Placer l'appareil sur une surface stable, de niveau et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace pour ouvrir la porte.
3. Nettoyer l'appareil et les accessoires (voir la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE).

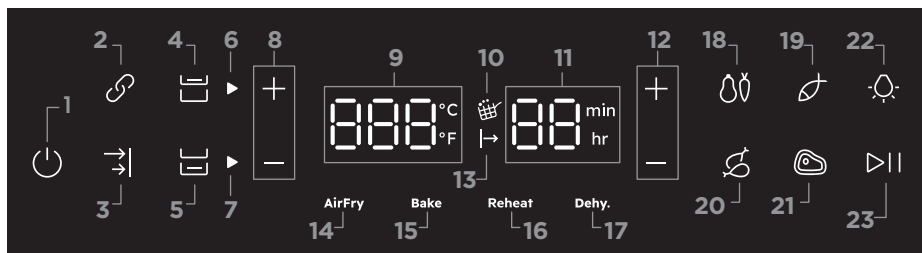


REMARQUE

Avant la première utilisation, faites fonctionner le mode Friture à air pendant 20 minutes. Vous pouvez remarquer une petite quantité de fumée et/ou une odeur d'huile, ce qui est normal.



Panneau de commande



- | | | |
|--|---|--|
| 1. Bouton d'alimentation | 8. Boutons de régulation de température | 17. Bouton déshydrater |
| 2. Bouton Lier les paniers | 9. Indicateur de température | 18. Bouton de préélagage pour légumes |
| 3. Bouton de synchronisation de l'heure de fin | 10. Indicateur de secouer | 19. Bouton de préélagage pour poisson |
| 4. Bouton du panier supérieur | 11. Indicateur du temps | 20. Bouton de préélagage pour poulet |
| 5. Bouton du panier inférieur | 12. Boutons de régulation du temps | 21. Bouton de préélagage pour bifteque |
| 6. Indicateur de panier supérieur | 13. Indicateur En attente de cuisson | 22. Bouton d'éclairage |
| 7. Indicateur de panier inférieur | 14. Bouton friture à air | 23. Bouton Démarrer /Pause |
| | 15. Bouton cuisson au four | |
| | 16. Bouton réchauffage | |

8

COMMANDES ET FONCTIONNEMENT

Utilisation de votre friteuse à air

Instructions de disposition

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment de place pour retirer le panier de cuisson.
- Ne posez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils.
- Pour une bonne ventilation, laissez au moins 4" (10cm) d'espace libre à

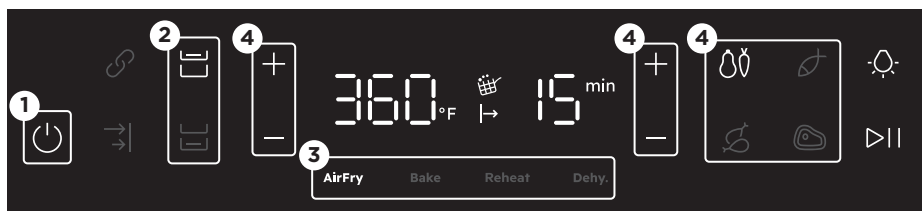
l'arrière et sur les côtés et 5" (12,7cm) au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet dans ces zones afin d'éviter tout risque d'incendie.



IMPORTANT

Ne pas obstruer les sorties d'air du produit.

Sélection et réglage du mode



- Branchez l'appareil. Ensuite, appuyez sur le bouton On/Off (Activé/Désactivé) pour mettre l'appareil en marche.
- Appuyez sur le « Top Basket Button (Bouton du panier supérieur) » ou « Bottom Basket Button (Bouton du panier inférieur) » pour sélectionner le panier souhaité. Le bouton du panier sélectionné restera entièrement allumé, tandis que l'autre restera faiblement éclairé.
- Choisissez le mode que vous souhaitez utiliser.
- Choisissez le pré-réglage approprié en fonction des différents ingrédients, ou réglez manuellement les paramètres de température et de temps.

Le mode AirFry (Friteuse à air) propose 4 pré-réglages distincts pour différents types d'aliments : Légumes, Poisson, Poulet et Viande. Après avoir sélectionné le mode AirFry (Friteuse à air), vous pouvez choisir l'un de ces pré-réglages. Vous pouvez également régler manuellement les paramètres de température et de temps. Pour chacun des modes Cuire, Réchauffer et Déshydrater, un seul pré-réglage est disponible. Une fois que vous avez sélectionné l'un de ces modes, les paramètres par défaut s'affichent automatiquement. Vous pouvez également modifier manuellement la température et le temps si nécessaire.

Plage de réglage de la température et du minuteur

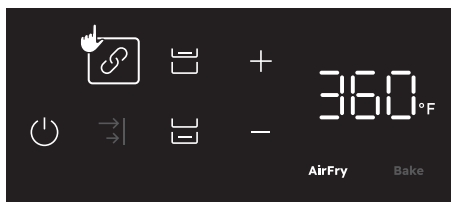
Fonction	Plage de température	Plage de durée
Friture à l'air chaud	140 - 400°F (60 - 200°C)	1 - 99min
Cuisson au four	140 - 400°F (60 - 200°C)	1 - 99min
Réchauffage	140 - 400°F (60 - 200°C)	1 - 99min
Déshydrater	100 - 175°F (40 - 80°C)	1 - 5hours

Remarque : En mode Déshydrater, le temps ne peut être réglé que par incréments d'une heure.

Fonction Lier les paniers

Les paniers de cuisson supérieur et inférieur peuvent être utilisés indépendamment l'un de l'autre pour exécuter différentes fonctions. Vous pouvez également utiliser la « Sync cook function (Fonction Lier les paniers) » pour synchroniser leurs opérations, ce qui permet aux paniers supérieur et inférieur d'exécuter les mêmes paramètres.

Appuyez sur le bouton « Sync cook (Lier les paniers) » pour activer cette fonction.



Les boutons du panier supérieur et du panier inférieur seront tous deux allumés. Sélectionnez le mode de votre choix et réglez la température/minuterie une seule fois : les paniers de cuisson supérieur et inférieur fonctionneront avec les mêmes réglages.

Fonction de synchronisation de l'heure de fin

Une fois que les paniers de cuisson supérieur et inférieur ont été réglés avec leurs fonctions respectives, appuyez sur le bouton « Sync Finish Time (Synchronisation de l'heure de fin) » pour activer la fonction Sync Finish (Synchronisation de la fin). Une fois activé, l'appareil démarre d'abord le panier dont le temps de cuisson est le plus long. Le panier dont le temps de cuisson est plus court démarrera avec un retard, afin que les paniers supérieur et inférieur terminent leur cuisson simultanément.



Cette fonction ne peut être activée que lorsque les modes des paniers de cuisson supérieur et inférieur sont tous deux sélectionnés.

Si l'un des paniers de cuisson est mis en pause pendant le processus de cuisson, cela peut entraîner des temps de cuisson finaux différents pour les deux paniers.

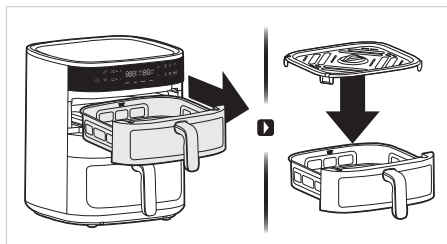


REMARQUE

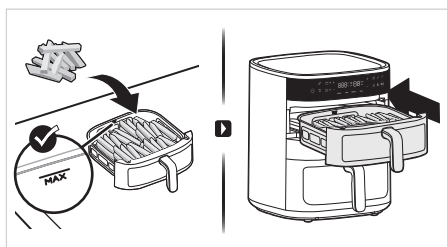
Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - » pendant 5 secondes pour passer de l'unité de température « °F » à « °C » et vice versa.

Préparation des aliments

1. Retirez le panier de cuisson et vérifiez si son plateau est correctement installé.



2. Placez les ingrédients préparés dans le panier.
3. Remettez le panier de cuisson dans l'appareil jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



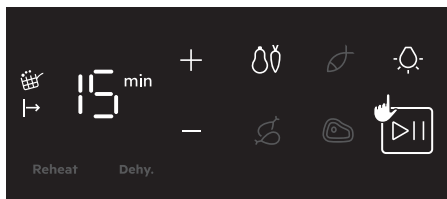
Processus de cuisson

Commencez à cuisiner

Choisissez le panier dans lequel vous souhaitez commencer à cuisiner.



Appuyez sur le bouton « Play/Pause (Lecture/Pause) » pour commencer la cuisson.



10 COMMANDES ET FONCTIONNEMENT

Appuyez à nouveau sur le bouton « Play/Pause (Lecture/Pause) » pour mettre la cuisson en pause.

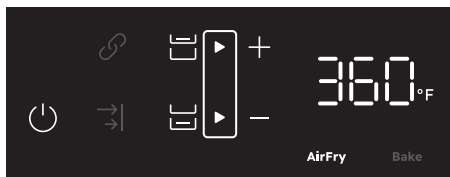


REMARQUE

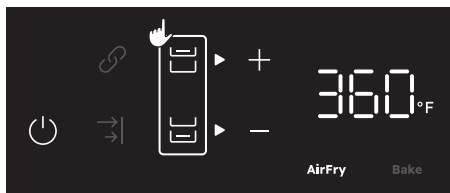
Lorsque la « Sync cook Function (Fonction lier les paniers) » ou « Sync Finish Function (Fonction synchronisation de la fin) » est activée, il suffit d'appuyer une seule fois sur le bouton « Play/Pause (Lecture/Pause) » pour démarrer/mettre en pause les deux paniers de cuisson simultanément.

Sinon, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « Play/Pause (Lecture/Pause) », seul le panier de cuisson sélectionné démarre/se met en pause.

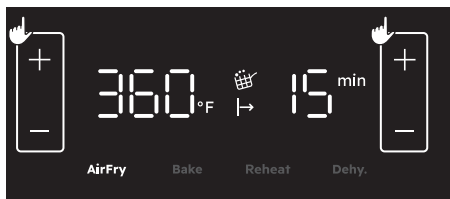
Pendant le fonctionnement, l'Indicateur de fonctionnement du panier de cuisson actif s'allume.



Pendant le fonctionnement, appuyez sur le « Top/Bottom Basket Button (Bouton du panier supérieur/inférieur) » pour vérifier le mode, le réglage de la température et le temps restant pour le panier correspondant.

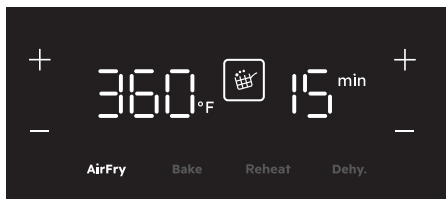


Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les boutons de régulation de la température / du temps pour modifier les réglages de température / de temps.



Rappel de secouer ou retourner

À la moitié du temps de cuisson, le voyant « Shake Reminder (Rappel de secouer) » s'allume et l'appareil émet un bip pour vous rappeler de secouer ou de retourner les aliments.

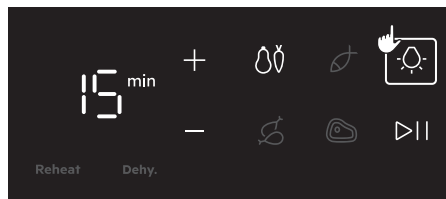


REMARQUE

- Si aucune action n'est effectuée dans la minute qui suit, l'appareil cessera de vous rappeler.
- L'opération s'interrompt automatiquement lorsque le panier de cuisson est retiré, et reprend automatiquement une fois que le panier est remis en place.
- Lorsque la « Sync Finish Function (Fonction synchronisation de la fin) » est activée, le retrait d'un seul des deux paniers provoque l'arrêt simultané des paniers supérieur et inférieur.
- Pour les cuisses de poulet, lorsque le temps de cuisson dépasse 30 minutes, un rappel retentit toutes les 10 minutes.
- Chaque fois que l'heure est réglée, le rappel de secouer est réinitialisé.

Lumière du panier

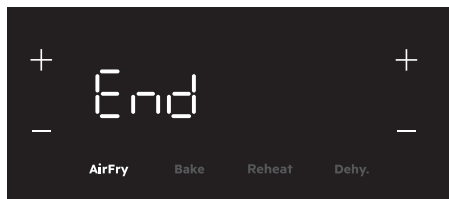
Appuyez sur le bouton « Light (Éclairage) » pour activer les deux lumières du panier pendant 30 secondes.



Remarque : Si vous retirez le panier de cuisson, la lumière du panier correspondant s'éclairera pendant 30 secondes.

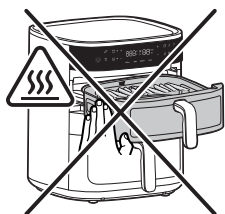
Lorsqu'il reste 30 secondes avant la fin de la cuisson, la lumière du panier s'allume.

Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche « End (Fin) » et l'appareil émet trois bips sonores pour vous le rappeler.



WARNING

- Lorsque vous retirez le panier de cuisson, veillez à ne toucher aucune partie chaude, à l'exception de la poignée qui ne l'est pas.
- Lorsque vous tirez sur la poignée, veillez à éviter toute émission de vapeur.

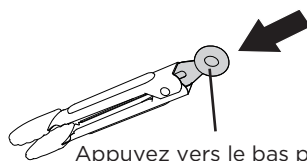


Utilisation des accessoires (en option)

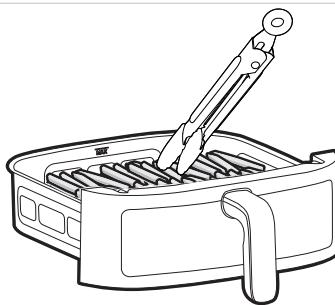
Pincès de cuisine

Les pincès en silicone peuvent être utilisés pour :

- Appuyez sur l'anneau en haut pour libérer les pincès à cuisson.
- Mettre les aliments dans le panier à friture ou en retirer les aliments cuits.
- Retourner les aliments pendant la cuisson.

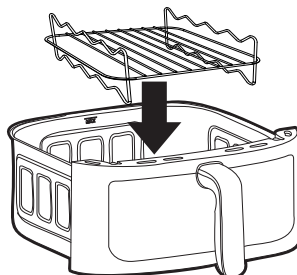


Appuyez vers le bas pour libérer.



Étagère grillagée

Cette étagère vous offre une couche d'espace supplémentaire. Vous pouvez soit cuire plusieurs aliments différents à la fois, soit empiler plusieurs couches d'aliments identiques pour obtenir une cuisson plus homogène.

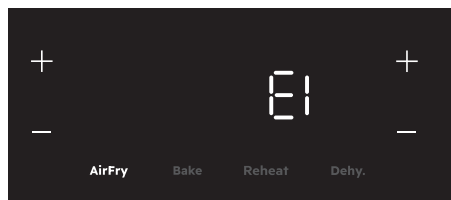


Remarque : L'étagère multicouche ne peut être installée que sur le panier inférieur.

Code d'erreur

Lorsque les codes d'erreur ci-dessous s'affichent à l'écran, contactez votre centre de services Frigidaire autorisé.

Code d'erreur	Description
E1	Circuit ouvert du bac supérieur.
E2	Court-circuit du bac supérieur.
E3	Circuit ouvert du bac inférieur.
E4	Court-circuit du bac inférieur.
E5	Défaillance de communication de la carte PCBA de commande.
E6	Défaillance de communication de la carte PCBA d'alimentation.



Recettes prédéfinies

Les plages réglables de température et de temps varient selon les modes. Chaque fois qu'un mode différent est sélectionné, la température et le temps sont réinitialisés aux valeurs de la recette préréglée. Sélectionnez le mode approprié en fonction de la présentation suivante des modes.



REMARQUE

Il est nécessaire de retourner certains aliments à mi-cuisson pour obtenir une texture uniforme. Utiliser des gants ou des pinces pour manipuler afin d'assurer votre sécurité et d'éviter les accidents.

Réglages prédéfinis des recettes.

Fonction	Température prédéfinie (°F/°C)	Durée prédéfinie	Plage de température (°F/°C)	Plage de durée	Rappel de secouer (Y/N)
AirFry (Friture à l'air chaud)	360°F/180°C	25min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	Y
Bake (Cuisson au four)	340°F/170°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N
Reheat (Réchauffage)	320°F/160°C	7min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N
Dehy. (Déshydrater)	175°F/80°C	5hours	100-175°F/ 40-80°C	1-5hours	N
Vegetables	340°F/170°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	Y
Fish	285°F/140°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N
Drumstick	360°F/180°C	30min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	Y
Steak	400°F/200°C	15min	140-400°F/ 60-200°C	1-99min	N



IMPORTANT

La température et les temps de préparation indiqués dans le tableau sont des directives et varient selon les recettes et la quantité d'ingrédients, la forme et la texture des aliments. La température et la durée de cuisson peuvent être ajustés au besoin.

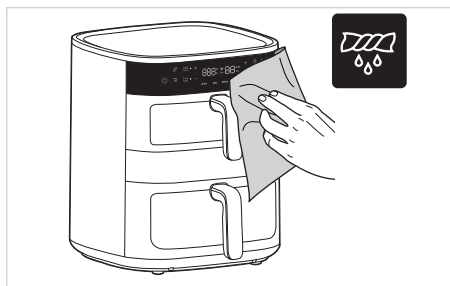
14 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage

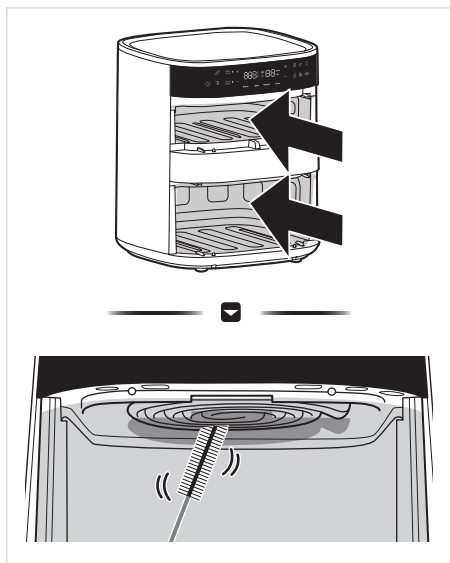
Pour éviter tout risque de commotion électrique, débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien. Vous devez effectuer le nettoyage avec un appareil de froid.

Nettoyage de l'unité principale

Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et son câble électrique.

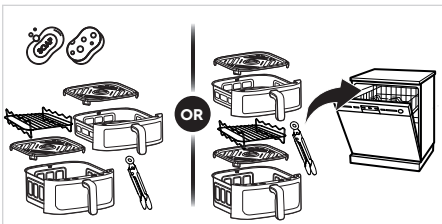


Utilisez une brosse à poils doux et secs pour nettoyer les résidus alimentaires (comme les miettes de pain) de la cavité. Pour les taches d'huile, essayez avec un chiffon/une éponge légèrement humide trempé(e) dans de l'eau chaude savonneuse (sans détergent agressif).



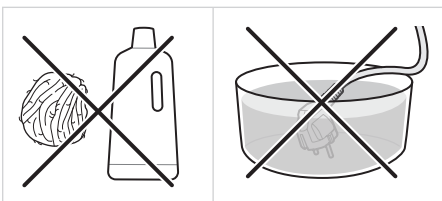
Nettoyage des paniers de cuisson

Utilisez une éponge douce et un détergent doux et rincez abondamment pour nettoyer les paniers. Les paniers peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Nettoyez les accessoires uniquement après qu'ils aient refroidi.



AVERTISSEMENT

- N'immergez jamais l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne nettoyez jamais votre appareil avec des fluides inflammables tels que l'alcool, le kérosène, l'essence, les diluants, les solvants, les décapants ou avec des produits chimiques tels que les détergents à base d'ammoniaque, les acides, les vinaigres, la soude ou les abrasifs tels que les savons.
- N'utilisez pas d'équipement à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de l'utiliser.



Entreposage

1. Éteindre et laisser refroidir l'appareil complètement.
2. S'assurer que tous les composants et accessoires sont propres et secs.
3. Ranger votre appareil chaud dans un endroit plat, sec et sécuritaire, loin des enfants.

Utiliser ce guide pour vous aider à résoudre les problèmes courants qui peuvent nuire à la performance du produit. Si cela n'aide pas à améliorer le problème, bien vouloir communiquer avec le service à la clientèle.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec mise à la terre.
	Le bouton de démarrage n'est pas enfoncé.	Appuyez sur le bouton de démarrage/d'alimentation après avoir réglé la température et la durée.
Les ingrédients frits ne sont pas assez cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Faites cuire les ingrédients en petites quantités (pour une cuisson plus uniforme).
	Vous avez sélectionné une température trop basse.	Réglez la température souhaitée.
Les ingrédients ne cuisent pas uniformément.	Certains ingrédients doivent être mélangés à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients empilés/croisés (par exemple, les frites) à mi-cuisson.
Impossible de faire glisser correctement le panier.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà du repère « MAX ».
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Préparation des ingrédients gras.	De l'huile peut éclabousser sur l'élément chauffant, provoquant de la fumée blanche. Ce phénomène est normal.
	Résidus de graisse laissés dans le panier lors de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par les résidus de graisse chauffés dans le panier. Nettoyez soigneusement le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Utilisation d'un mauvais type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Rinçage insuffisant des bâtonnets de pommes de terre avant la friture.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de leur surface.

Modèle	FRDA100B, FRDA110B, FRDA200BC, FRDA210BC
Tension	120V
Fréquence	60Hz
Alimentation	1800W
Capacité	Panier supérieur(4.2Qt) / Panier inférieur(7.4Qt)
Couleur	Black

16 GARANTIE LIMITÉE

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

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants :

1. Les produits dont les numéros de série originaux ont été retirés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.
2. Produit qui n'appartient plus à son propriétaire initial et appartient à un tiers ou a été déplacé en dehors des États-Unis ou du Canada.
3. Présence de rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits achetés « en l'état » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les produits utilisés dans un environnement commercial.
6. Les appels de service qui ne concernent pas de mauvais fonctionnement ou de défauts de matériaux ou de fabrication, ou pour les appareils qui ne sont pas utilisés dans un usage domestique ordinaire ou utilisés de façons différentes que celles décrites dans les instructions fournies.
7. Les appels au S.A.V. visant à corriger l'installation de votre appareil ou à vous indiquer comment utiliser celui-ci.
8. Les frais engagés pour rendre l'appareil accessible aux fins de S.A.V., comme le retrait de décorations, d'unités, de clayettes, etc., qui ne faisaient pas partie de l'appareil à sa date d'expédition depuis l'usine.
9. Les appels de service pour réparer ou remplacer les ampoules, filtres à air, autres produits consommables, boutons, poignées ou autres pièces cosmétiques de l'appareil.
10. Frais de ramassage et de livraison; votre appareil est conçu pour être réparé à la maison.
11. Les suppléments, y compris, mais sans s'y limiter, les appels de service après l'heure, le week-end ou les jours fériés, les péages, les frais de voyage en ferry ou les frais kilométriques pour les appels de service dans les régions éloignées, y compris l'État de l'Alaska.
12. Les dommages aux finitions de l'appareil ou au domicile survenus pendant le transport ou l'installation, y compris, sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc.
13. Les dommages occasionnés par : les services réalisés par des prestataires de service non autorisés; l'utilisation de pièces autres que des pièces Electrolux d'origine ou des pièces obtenues auprès de sociétés autres que les prestataires de service autorisés; ou des causes exogènes comme les détournements, utilisations abusives, alimentations inadéquates, accidents, incendies ou cas de force majeure.

EXCLUSION DE GARANTIES TACITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL RECOURS EXCLUSIF DU CLIENT EN VERTU DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE À POUVOIR FAIRE RÉPARER OU REMPLACER TOUT OU PARTIE DU PRODUIT TEL QUE PRÉVU AUX PRÉSENTES. LES RÉCLAMATIONS REPOSANT SUR DES GARANTIES TACITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE PAR LA LOI, DANS LA LIMITE D'UN AN MINIMUM EN TOUT ÉTAT DE CAUSE. ELECTROLUX NE SAURAIT VOIR SA RESPONSABILITÉ ENGAGÉE AU TITRE DE TOUT DOMMAGE CONSÉCUTIF OU ACCESSOIRE TELS QUE DES DOMMAGES MATÉRIELS ET FRAIS ACCESSOIRES DÉCOULANT DE TOUTE VIOLATION DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE TACITE. CERTAINS ÉTATS ET PROVINCES N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, OU PRÉVOIENT DES LIMITATIONS POUR LA DURÉE DES GARANTIES TACITES. DE SORTE QUE CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER DANS VOTRE CAS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES PARTICULIERS. VOUS POURREZ ÉGALEMENT BÉNÉFICIER D'AUTRES DROITS DISTINCTS D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Pour bénéficier d'une intervention du S.A.V.

Conservez votre reçu, votre bordereau de livraison ou tout autre justificatif de paiement approprié permettant d'identifier la période de garantie dans l'éventualité où l'intervention du S.A.V. serait nécessaire. En cas d'intervention du S.A.V., il est de votre intérêt supérieur de vous procurer tout justificatif s'y rapportant et de le conserver précieusement. Vous pourrez bénéficier d'une intervention du S.A.V. en vertu de la présente garantie en contactant Electrolux aux adresses ou aux numéros de téléphone figurant ci-dessous.

Cette garantie s'applique uniquement aux États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Aux États-Unis et à Porto Rico, votre appareil est garanti par Electrolux Consumer Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Electrolux n'autorise aucune personne à modifier ni à ajouter des obligations au titre de la présente garantie. Les obligations relatives au S.A.V. et aux pièces au titre de la présente garantie doivent être remplies par Electrolux ou par toute société de S.A.V. agréée. Les caractéristiques ou fonctionnalités du produit décrites ou illustrées sont susceptibles de modification sans préavis.

États-Unis et Porto Rico
1-800 374 4432
Electrolux Consumer Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

FRIGIDAIRE

Canada
1-800 265 8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario,
Canada L5V 3E4

FRIGIDAIRE

Bienvenue *à la maison.*

Notre maison est la vôtre. Visitez-nous si vous avez besoin d'aide pour :



soutien aux propriétaires



accessoires



service



enregistrement

(Consultez votre carte d'enregistrement pour plus d'informations.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432

Frigidaire.ca
1-800-265-8352