



Utilisation et entretien du four combiné

Introduction	2	Entretien et nettoyage	11
Renseignements importants concernant la sécurité	3	Dépannage	13
Caractéristiques	5	Garantie	14
Commandes et fonctionnement	6		

Bienvenue dans notre famille

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 CSA C22.2
N° 60335-1&60335-2-9:20



Renseignements sur le produit

Alimentation : 120 V 60 Hz 1 700

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. Les précautions de base suivantes doivent toujours être suivies.

- 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 étroite est nécessaire lorsque le four combiné est utilisé par ou en présence d'enfants.
- Bien vouloir garder le four combiné et le cordon d'alimentation hors de la 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.
- Débrancher et laisser refroidir le four combiné avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon principal ou l'appareil lui-même est endommagé. S'assurer toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise murale.
- 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.
- Retourner toujours l'appareil à un centre de réparation autorisé pour examen ou réparation. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même.
- 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, puis bracher le cordon dans la prise murale. Pour le débrancher, éteindre l'appareil, puis retirer la fiche de la prise murale.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées. Tenir les cheveux et les vêtements à l'écart des parties chaudes du produit.
- 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.
- Ne jamais mettre quoi que ce soit d'inflammable, d'explosif ou de corrosif dans le panier ou les plateaux. Ne jamais placer de papier, de carton, de plastique non résistant à la chaleur ou de matériaux combustibles similaires dans le four combiné. Ne jamais mettre de papier de cuisson ou de papier parchemin dans le four combiné sans nourriture sur le dessus. La circulation d'air peut soulever le papier et le faire toucher les serpentins de chauffage.
- Ne pas verser d'huile dans le panier ou les plateaux de cuisson.
- Être extrêmement prudent lors du déplacement de votre four combiné (ou du panier) s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais commencer à cuisiner sans que le panier ou les plateaux soient en place.
- Ne pas remplir le panier au-dessus de la ligne MAX afin d'éviter tout contact des aliments avec l'élément chauffant.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- Ne pas toucher le panier directement avec vos mains pendant ou après l'utilisation pour éviter les brûlures. Toujours utiliser la poignée pour retirer le panier et le crochet de manutention pour retirer la brochette.
- Ne pas insérer de broches, de fils ou d'autres objets dans l'une des ouvertures du four combiné pour éviter une décharge électrique ou une blessure.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches, le côté moteur du four combiné dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas déplacer ou secouer le four combiné pendant l'utilisation.
- Ne pas insérer de corps étranger dans l'interrupteur de sécurité. L'interrupteur de sécurité arrête l'appareil lorsque la porte est ouverte.
- Débranchez immédiatement l'appareil s'il émet de la fumée noire. Attendre que la fumée se dégage avant de retirer le panier de cuisson.
- Ne pas laisser le four combiné sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne pas ranger d'articles sur le four combiné lorsqu'il est allumé.
- Ne pas utiliser le four combiné à d'autres fins que celles prévues.
- Lors de la cuisson, NE PAS placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laisser au moins 13 cm/5 po d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. NE PAS faire fonctionner l'appareil sur ou à proximité de matières combustibles. NE PAS bloquer les ouvertures de ventilation, car de la vapeur chaude s'y dégage. NE PAS placer quoi que ce soit sur l'appareil.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Respecter les distances minimales autour du produit : 13 cm/5 po sur les côtés; 13 cm/5 po à l'arrière.



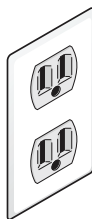
MISE EN GARDE

- 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 à l'intérieur du dessus présente un risque élevé d'incendie.



AVERTISSEMENT

RISQUE D'INCENDIE/D'ÉLECTROCUTION



Prise murale pour mise à la 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.

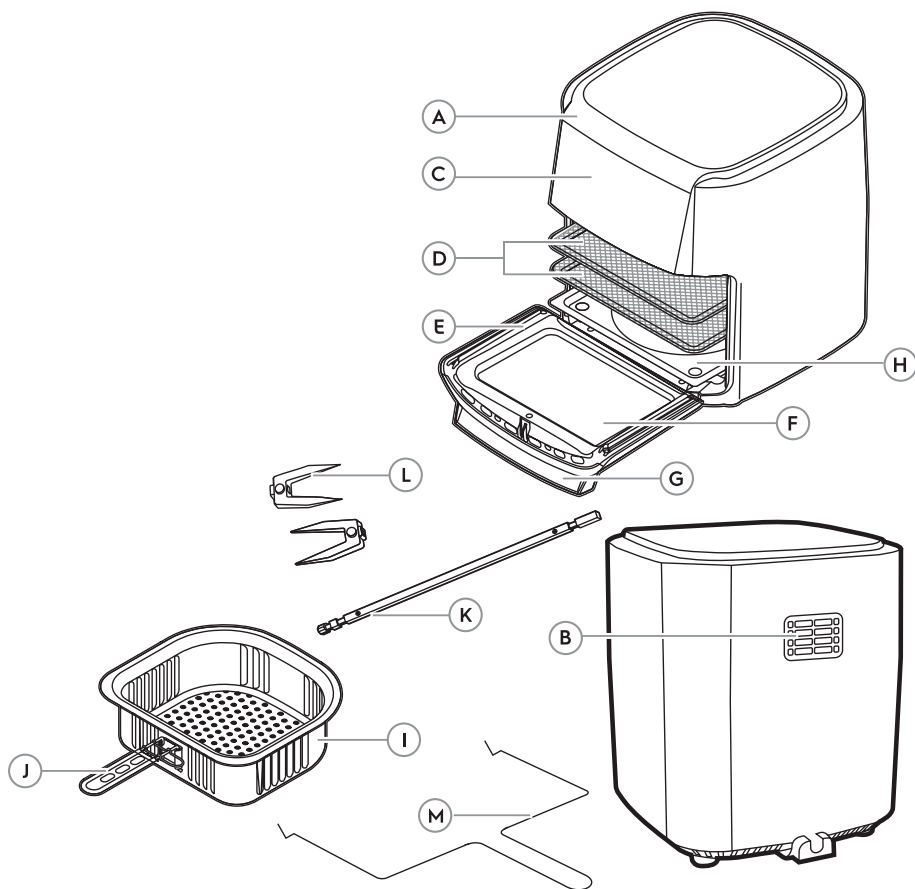


AVERTISSEMENT

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.



A. Unité principale	H. Plateau d'égouttage
B. Sortie d'air arrière	I. Panier
C. Panneau de commande	J. Poignée du panier
D. Grilles métalliques	K. Brochette
E. Porte amovible	L. Fourches à brochettes
F. Fenêtre d'affichage	M. Crochet de manutention de brochette
G. Poignée de porte	

6

COMMANDES ET FONCTIONNEMENT

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).
4. Faire chauffer le four combiné pendant 10 minutes en utilisant la fonction de friteuse à air chaud.



REMARQUE

Pendant la première opération de chauffage, vous pourriez remarquer une petite quantité de fumée et/ou une odeur d'huile.

Panneau de commande



1 Réglage de la température :

Pour passer de Fahrenheit à Celsius, appuyez sur les boutons Plus (+) Time (1) et Plus (+) Temperature (7) en même temps pendant jusqu'à 5 secondes.

Appuyez sur les boutons de température + ou - **pour régler la température de cuisson.** Pour un réglage rapide, maintenez le bouton enfoncé.

- 2 **FRITURE À L'AIR CHAUD :** Lorsque le mode Air Fry est sélectionné, vous pouvez choisir l'une des 7 recettes prédéfinies ou ajuster manuellement la cuisson.



REMARQUE

La température de fonctionnement varie entre 140 °F et 400 °F (La fonction de déshydratation fonctionne entre 60 °F et 160°F)

- 3 CUIRE :** Avec le mode Bake sélectionné, faites cuire vos aliments préférés comme des biscuits, des gâteaux, des brioches à la cannelle et plus encore.

- 4 RÉCHAUFFER:** Réchauffez rapidement vos aliments préférés.



REMARQUE

La température et la durée pré-réglées dans les modes de cuisson peuvent également être réglées manuellement selon vos préférences.

- 5 DÉSHYDRATER:** Déshydratez les fruits et les légumes à basse température pour des collations saines.



REMARQUE

Le temps de fonctionnement varie entre 1 minute et 99 minutes (sauf pour la fonction « déshydrater » : qui est entre 5 minutes et 300 minutes).

- 6 RÔTISSERIE :** Une fois la brochette insérée dans l'appareil, utilisez cette fonction pour faire pivoter vos viandes afin d'obtenir une cuisson uniforme.

- 7 Réglage de la durée**
Appuyez sur les boutons de temps + ou - pour régler la durée de cuisson. Pour un réglage rapide, maintenir le bouton enfoncé.

- 8 Light**
Appuyer sur la touche Light pour allumer ou éteindre la lampe du four.

- 9 Voyant lumineux de préchauffage**
Le voyant s'allumera pour vous informer que l'appareil est en cours de préchauffage. Le préchauffage dure un maximum de 5 minutes.

- 10 Bouton Mode de cuisson**
Appuyez sur le menu Mode de cuisson pour sélectionner l'un des 5 modes de cuisson.



REMARQUE

Si la friteuse à air est mise en pause pendant plus de 10 minutes, l'appareil reviendra à l'écran d'accueil.

- 11 On/Off (Marche/Arrêt)**
Ce bouton a trois fonctions :
Appuyer sur le bouton pour activer le panneau de commande.
Si l'appareil n'est pas utilisé, appuyer sur le bouton pour que le panneau passe en mode repos.
Le panneau affichera un compte à rebours de 20 secondes pour que l'appareil refroidisse.

- 12 Start/Pause (Démarrage/Pause)**
Appuyer sur le bouton pour commencer à préparer vos aliments ou pour mettre le processus en pause pendant la cuisson. Lorsqu'il est mis en pause, il est possible d'ajuster la température et la durée du cycle au besoin.

- 13 Tourner le voyant d'alimentation**
Cette indication apparaîtra à mi-cuisson pour certaines recettes pré-réglées et pour un réglage manuel.

Recettes prédéfinies

Sélectionnez l'une des 7 recettes de préparation prédéfinies :



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.

Le processus de cuisson s'arrête si la porte est ouverte. Le fonctionnement reprend une fois la porte fermée.

Nourriture		Temp. (°F)	Cuisson Temps (minutes)	Portion (g)	Retourner la nourriture à mi-cuisson?
	Frites	400	20	600	Oui
	Gâteau	340	45	550 6-8 pouces	Non
	Viande	360	30	900	Oui
	Poulet	400	40	1000	Oui
	Rouleaux	360	10	50 8 pieces	Non
	Poisson	360	15	200	Non
	Légumes	360	30	800	Oui



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.

Utilisation de votre friteuse à air

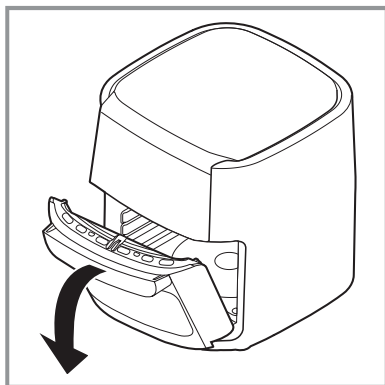
1. Placer l'appareil sur une surface stable, de niveau et résistante à la chaleur, en laissant suffisamment d'espace pour ouvrir la porte.



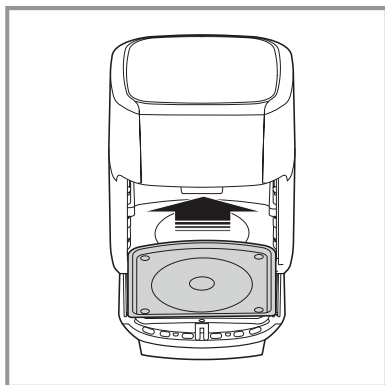
IMPORTANT

Ne pas obstruer les sorties d'air du produit.

2. Brancher l'appareil.



3. Tirer sur la poignée pour ouvrir la porte.



4. Insérer le plateau d'égouttement dans le bas de l'appareil afin que la graisse et les débris ne tombent pas dans l'appareil.

5. Votre appareil dispose de 3 accessoires pour la cuisson de divers aliments (voir CARACTÉRISTIQUES).
6. Placer les aliments dans l'accessoire choisi et fermer la porte de votre appareil.
7. Appuyer une fois sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.
8. Sélectionner une recette préréglée, un mode de cuisson ou ajuster manuellement la température et l'heure au besoin.



REMARQUE

Les boutons du panneau de commande émettent un bip pour confirmer la sélection.

9. Appuyer sur le bouton Démarrer/Pause pour commencer la cuisson des aliments.

L'appareil se préchauffe automatiquement lorsque le bouton de démarrage/pause est enfoncé. Le voyant de préchauffage reste allumé pendant au plus 5 minutes. Le compte à rebours commence une fois la température de cuisson atteinte.

10. À la fin de l'heure programmée, le panneau clignotera et démarrera un compte à rebours de 20 secondes, suivi d'un avertissement sonore pour indiquer un refroidissement de l'appareil.



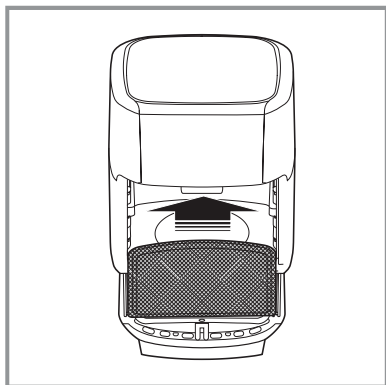
AVERTISSEMENT

Gardez votre visage, vos bras et vos mains loin de la vapeur dégagée lorsque vous ouvrez la porte.

11. Tirer la poignée pour ouvrir la porte.
12. Utiliser un ustensile résistant à la chaleur pour retirer les aliments et les déposer dans un contenant.
13. Débrancher l'appareil lorsque vous avez terminé ou revenez à l'étape 8 si vous souhaitez préparer plus d'aliments.

Grilles métalliques

1. Placer les aliments sur la ou les grille(s) et les glisser dans les rails sur les côtés de l'appareil.



2. Utiliser les grilles lors de la déshydratation des fruits/légumes.

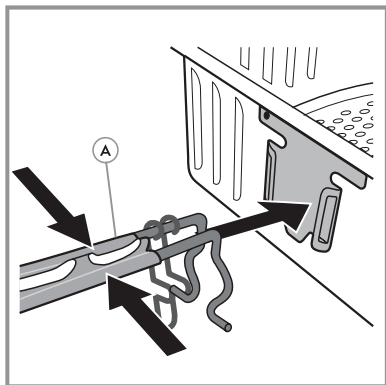
**REMARQUE**

Si les deux grilles sont utilisées en même temps, il est recommandé de changer la position des grilles à mi-cuisson pour une cuisson plus uniforme.

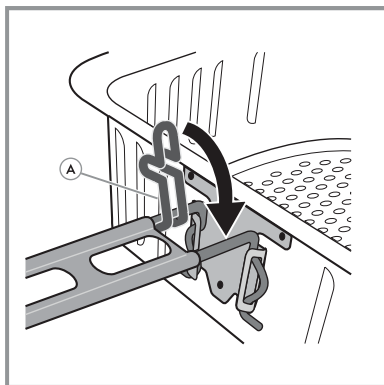
Panier

La poignée du panier doit être fixée lors de l'insertion ou du retrait d'aliments.

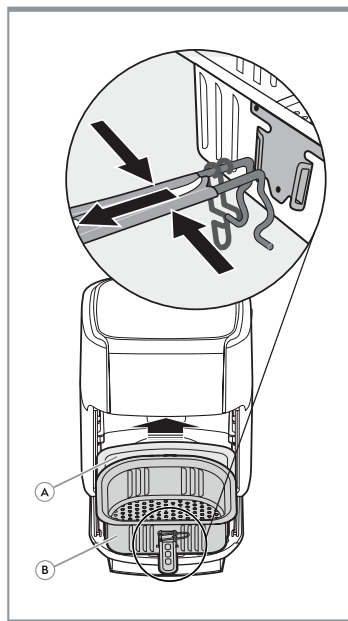
1. Appuyer sur les côtés de la poignée (A) et insérer la poignée dans les fentes du panier.



2. Relâcher la poignée, puis fermer la pince pour verrouiller la poignée en place.



3. Placer le panier sur la position désirée et retirer la poignée du panier.

**IMPORTANT**

S'assurer que les poignées sont assemblées et fixées correctement.

Brochette rotative

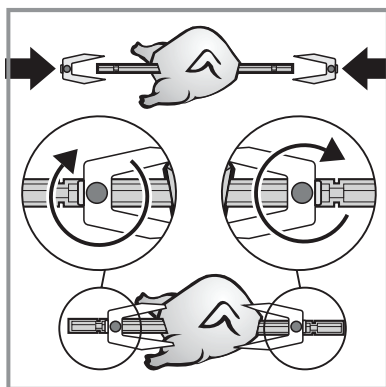
Insérer la brochette dans la viande de votre choix. S'assurer que la viande peut tourner librement dans la cavité. Si les viandes sont trop grosses, elles peuvent ne pas cuire correctement, elles peuvent heurter le côté de la cavité et endommager l'appareil.

1. Positionner les fourches et les fixer avec les vis afin que les aliments soient bien fixés.

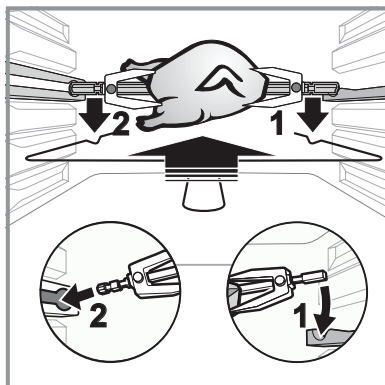


REMARQUE

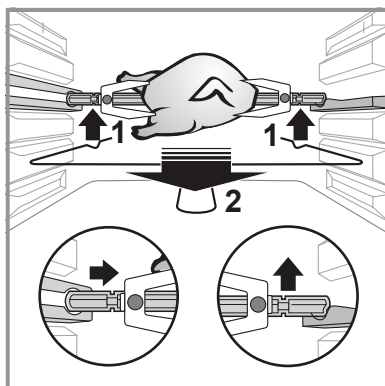
Utiliser les fourches pour aider à fixer les aliments.



2. Utiliser le crochet de manutention pour positionner la brochette sur les rails et la glisser jusqu'aux points d'amarrage. S'assurer que la brochette est correctement insérée dans le trou de rotation sur le côté gauche de l'appareil.



3. Pour retirer la brochette, utiliser le crochet de manutention en l'enclenchant dans la brochette et en la poussant légèrement vers la droite pour la dégager des supports de fixation. Faire ensuite glisser la brochette vers le bas des rails hors de l'appareil.



Nettoyage

Pour éviter les décharges électriques, retirer la fiche de la prise avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien. Le nettoyage doit être effectué sur un appareil froid.

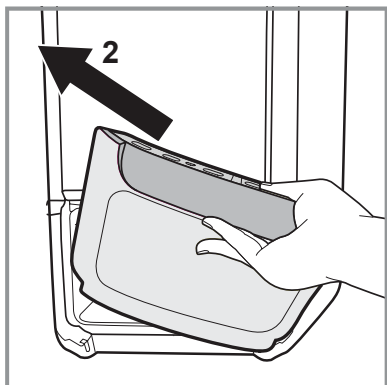
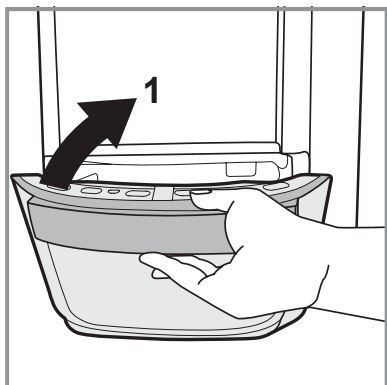
Utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil et son câble électrique.

1. Ouvrir la porte à 45° et retirer la porte amovible en tirant d'abord le côté gauche vers le haut, puis tirer la porte vers la gauche. Nettoyer les deux côtés avec de l'eau tiède et un détergent doux.



MISE EN GARDE

Ne pas placer la porte amovible dans le lave-vaisselle. Laver à la main uniquement.



2. Utiliser une éponge douce et un détergent doux et rincer abondamment pour nettoyer les accessoires.



REMARQUE

Le plateau d'égouttage (H), le panier (I), la poignée du panier (J), la brochette (K), les fourches à brochettes (L) et les crochets de manipulation des brochettes (M) vont au lave-vaisselle. (Voir Caractéristiques)

3. Utiliser un chiffon doux et sec pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.



MISE EN GARDE

Ne jamais immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais nettoyer votre appareil avec des liquides inflammables comme de l'alcool, du kérosène, de l'essence, du diluant, des solvants, des dissolvants ou avec des produits chimiques comme des détergents avec de l'ammoniaque, des acides, des vinaigres, des boissons gazeuses ou des abrasifs comme des savons.

Ne pas utiliser d'équipement à vapeur pour nettoyer l'appareil.

4. Il est important de nettoyer votre appareil après chaque utilisation, car l'accumulation d'huile, de graisse ou d'aliments peut causer des odeurs désagréables, des dysfonctionnements et réduire les performances.

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 s'allume pas et ne chauffe pas	L'appareil n'est pas branchée dans la prise	Placer la fiche d'alimentation dans la prise
	La porte n'est pas fermée correctement	Vérifier si la porte est fermée
La cuisson des aliments prend plus de temps que prévu	Le panier est trop rempli de nourriture	Préparer une plus petite quantité d'ingrédients
	Le réglage de la température est trop bas	Augmenter la température à l'aide des touches de contrôle de la température
	La nourriture n'a pas été retournée ou secouée	Tourner ou secouer les aliments après la moitié du temps de cuisson
Les aliments sont crus à l'intérieur et/ou brûlés à l'extérieur.	Le réglage de la température est trop élevé	Réduire la température à l'aide des touches de contrôle de la température
	Les grilles métalliques ne sont pas placées à une hauteur appropriée	Rapprocher les grilles de l'élément chauffant
	La nourriture n'a pas été retournée ou secouée	Tourner ou secouer les aliments après la moitié du temps de cuisson
Fumée blanche provenant de l'appareil.	Cuisson d'aliments gras	L'huile libérée lors de la cuisson de certains aliments peut éclabousser l'élément chauffant et produire de la fumée blanche. Cela est normal et n'affecte pas les aliments
	Résidu de l'utilisation précédente	S'assurer de nettoyer l'appareil après chaque utilisation

Modèle	FRCO100B
Tension	120 V
Fréquence	60 Hz
Alimentation	1 700 W
Capacité	12,6 pintes
Couleur	Noir

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'ADÉQUATION 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 Major Appliances North America, une division d'Electrolux Home 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.

FRIGIDAIRE

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

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



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