

E3000-5

Notice d'utilisation

Four électrique  
encastrable

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits de qualité.

Afin de garantir une performance optimale et constante de votre appareil, veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Il vous permettra d'utiliser correctement et efficacement toutes les fonctions de l'appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice à proximité pour une utilisation rapide et optimale. Si l'appareil devez être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel appareil.

## Sommaire

<b>Notice d'utilisation</b>	<b>3</b>	Grillades de surface	19
<b>Avertissements importants</b>	<b>3</b>	Décongélation	19
<b>Description de l'appareil</b>	<b>4</b>	Sécher des aliments avec le Air chaud	20
Vue d'ensemble	4	Faire des conserves	21
Bandeau de commandes	5	<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>22</b>
Équipement du four	5	Extérieur de l'appareil	22
Accessoires du four	6	Intérieur du four	22
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>6</b>	Accessoires	22
Premier nettoyage	6	Gradins fils	23
<b>Commande des foyers</b>	<b>7</b>	Éclairage du four	24
Réglage du niveau de cuisson	7	Voûte du four	24
<b>Commande du four</b>	<b>8</b>	Porte du four	25
Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt	8	Porte vitrée du four	27
Fonctions de four	9	<b>Que faire si ...</b>	<b>30</b>
Insérez la grille et la plaque du four	9	<b>Protection de l'environnement</b>	<b>31</b>
<b>Conseils d'utilisation et guide des cuissons</b>	<b>10</b>	<b>Instructions d'installation</b>	<b>32</b>
Tableau de cuisson	10	Consignes de sécurité pour l'installateur	32
Cuisson	12	<b>Garantie/Si vous devez nous contacter</b>	<b>36</b>
Faire rôtir	17	<b>Service après-vente</b>	<b>39</b>

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

## Notice d'utilisation



### Avertissements importants

#### Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien qualifié**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : retirez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **d'un service après vente**. Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre service après vente ou à votre magasin vendeur.

#### Sécurité pour les enfants

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil. Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

#### Sécurité pendant l'utilisation

- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent uniquement se servir de l'appareil sous la surveillance ou avec les instructions d'une personne responsable.
- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.



#### Conseils relatifs à l'acrylamide

Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

#### Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.

- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.
- Une fois le ventilateur de refroidissement à l'arrêt, veillez à ne conserver aucun aliment ouvert dans le four. Il se peut que de l'humidité se forme à l'intérieur du four ou sur la vitre du four et que celle-ci se dépose également sur vos meubles.

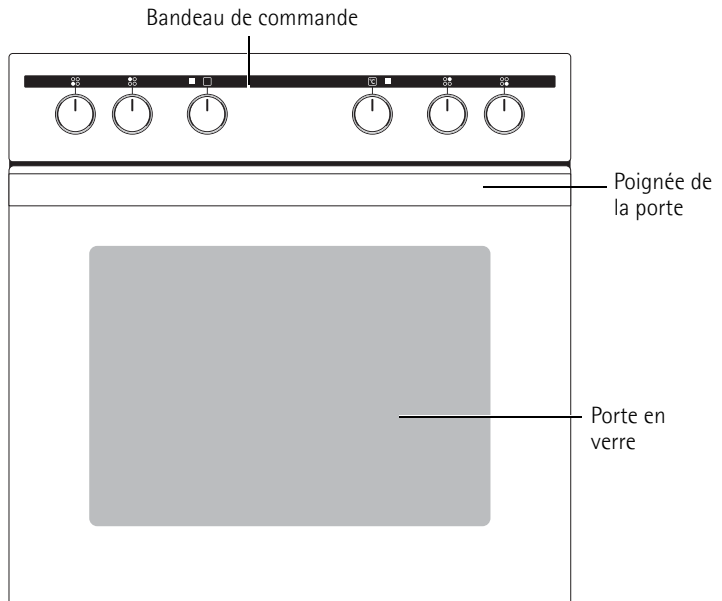


#### Remarque relative au revêtement en émail

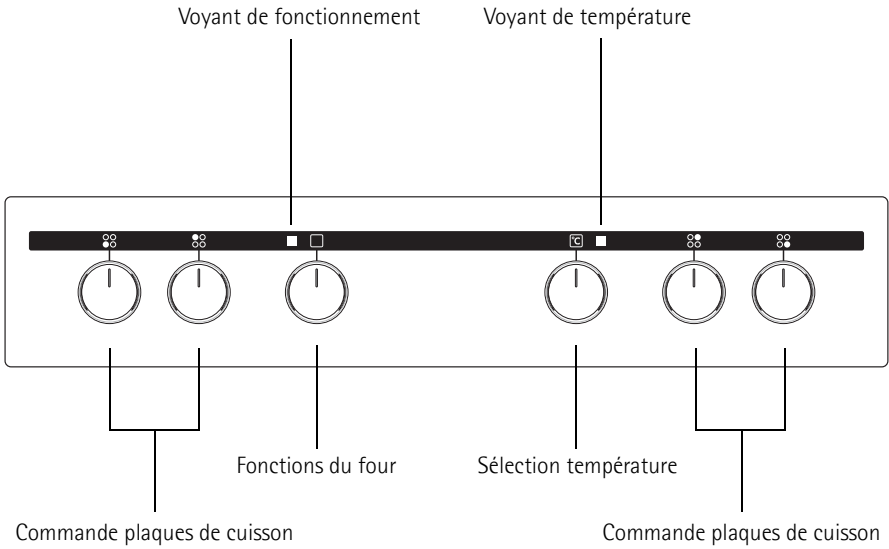
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

## Description de l'appareil

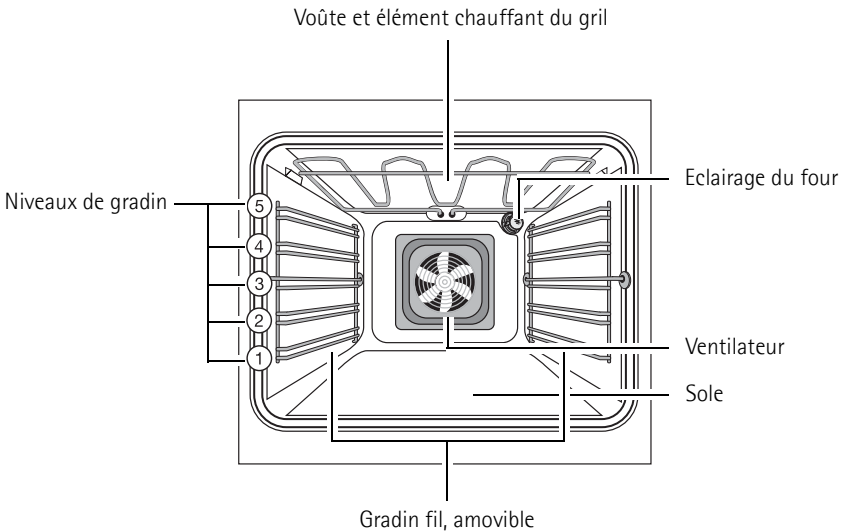
### Vue d'ensemble



## Bandeau de commandes

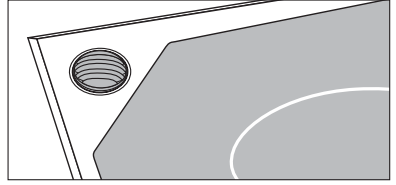


## Equipement du four



### Sortie de vapeur du four

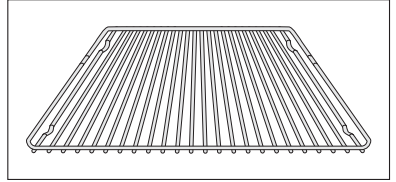
La vapeur sortant du four est guidée directement vers le haut via la sortie située à l'arrière de la table de cuisson.



## Accessoires du four

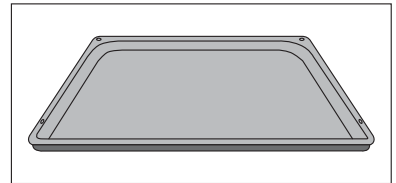
### Grille

Elle permet de poser des plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.



### Plateau multi-usages

Pour gâteau, biscuits, pizza



## Avant la première utilisation

### Premier nettoyage


Avant d'utiliser le four pour la première fois, vous devez le nettoyer.



**Attention:** N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou abrasifs! La surface pourrait être endommagée.



Pour les faces frontales métalliques, utilisez un produit de nettoyage du commerce.

1. Mettez le sélecteur de fonction du four sur éclairage du four .
2. Retirez tous les accessoires et grilles et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude.
3. Nettoyez également le four avec de l'eau savonneuse chaude et séchez-le.
4. Essuyez la face frontale uniquement avec un chiffon humide.

## Commande des foyers



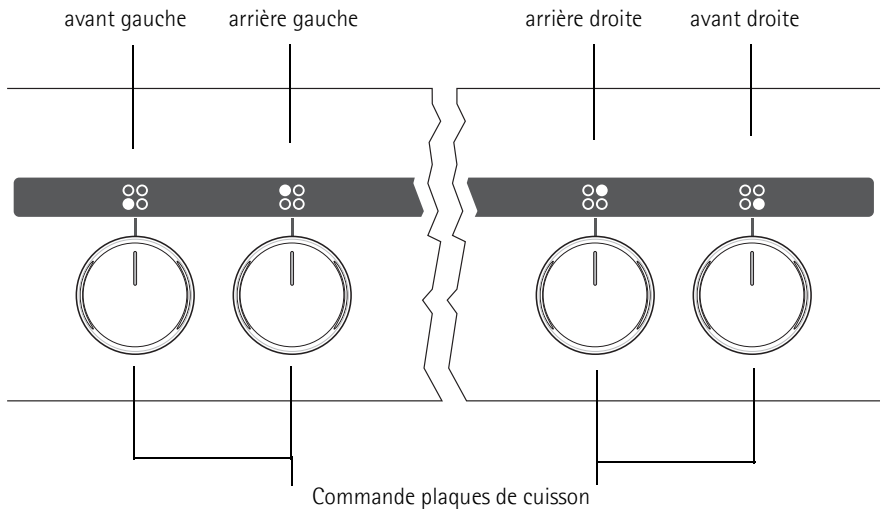
Tenez également compte du mode d'emploi de votre table de cuisson encastrée. Il contient des indications précieuses sur les récipients de cuisson, la commande, le nettoyage et l'entretien.

### Niveaux de cuisson

- Dans les plages 1 - 9, vous pouvez régler les niveaux de cuisson.
  - Vous pouvez sélectionner des positions intermédiaires dans les plages 2 - 7.
- 1 = puissance minimale  
9 = puissance maximale

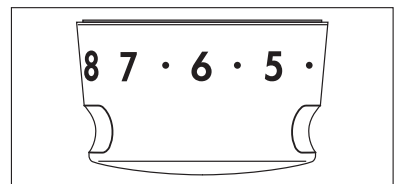


Coupez la zone de cuisson env. 5-10 minutes avant la fin de la cuisson afin d'utiliser la chaleur restante. Vous économiserez ainsi l'énergie électrique.



### Réglage du niveau de cuisson

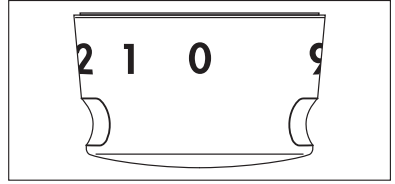
1. Sélectionner le niveau de cuisson.



- Revenez en position arrêt pour terminer la cuisson.

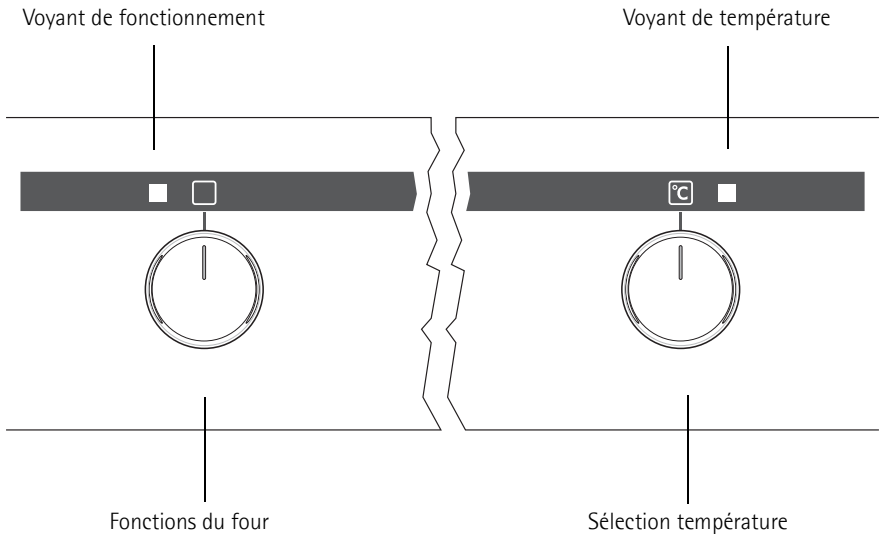


Le voyant de contrôle de fonctionnement reste allumé tant qu'un point de cuisson fonctionne.



## Commande du four

### Mettre le four en fonctionnement et à l'arrêt



- Positionnez l'interrupteur fonctions Four sur la fonction souhaitée.
- Positionnez le sélecteur de température sur la température souhaitée.  
Le voyant de fonctionnement reste allumé aussi longtemps que le four est en fonctionnement.  
Le voyant de température reste allumé aussi longtemps que le four chauffe.
- Pour éteindre le four, positionnez l'interrupteur fonctions Four et le sélecteur de température sur Arrêt.



#### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Après avoir mis à l'arrêt le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement lorsque le four est complètement refroidi.



## Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition :

Fonction Four	Utilisation
 <b>Eclairage</b>	Cette fonction permet d'éclairer à l'intérieur du four pendant la cuisson et le nettoyage.
 <b>Air chaud</b>	Possibilité de <b>faire cuire simultanément sur deux niveaux</b> . Diminuez la température du four de 20 à 40 °C par rapport à celle de la fonction Voûte/sole.
 <b>Cuisson tradition</b>	Pour <b>faire cuire et rôtir sur un seul niveau</b> .
 <b>Chaleur de sole</b>	Pour <b>faire cuire</b> des gâteaux avec <b>fond croustillant</b> .
 <b>Décongélation</b>	Pour <b>décongeler</b> par ex. des tartes, du beurre, du pain, des fruits ou d'autres <b>produits alimentaires congelés</b> .
 <b>Gril</b>	Pour <b>faire griller</b> des aliments peu épais devant être placés au <b>milieu de la grille</b> et pour <b>faire des toasts</b> .
 <b>Maxi gril</b>	Pour <b>faire griller</b> des aliments peu épais en <b>grande quantité</b> et pour <b>faire des toasts</b> .
 <b>Turbo gril</b>	Pour <b>faire rôtir</b> des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour <b>faire cuire des gratins</b> et <b>faire dorer le dessus des aliments</b> .

## Insérez la grille et la plaque du four



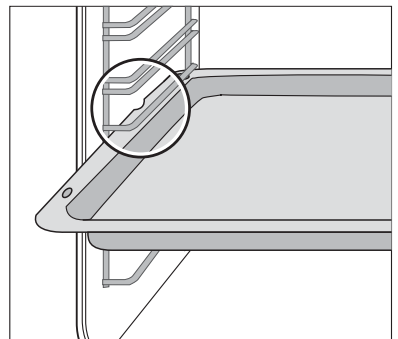
### Sécurité du retrait et protection contre le renversement

Tous les éléments à encastrer possèdent sur le côté droit et sur le côté gauche une petite bosse vers le bas.

Veillez toujours placer les éléments à encastrer de telle façon que cette voûte se trouve derrière dans l'espace de cuisson. Cette voûte est également importante pour la protection anti-renversement des éléments à encastrer.

### Insertion de la plaque du four :

Poussez la plaque du four entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.

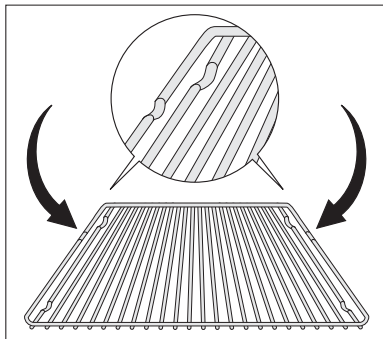


**Installation de la grille :**

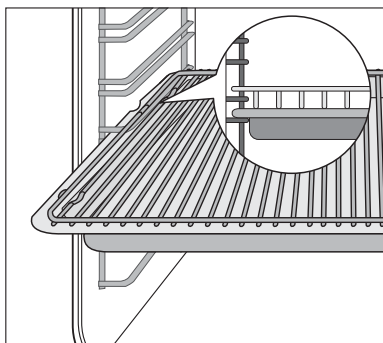
Placez la grille de manière à ce que les deux tiges de guidage soient orientées vers le bas. Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.



Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, la vaisselle ne risque pas de glisser.

**Installez la grille et la plaque du four ensemble :**

Posez la grille sur la plaque du four. Faites glisser la plaque du four **entre** les barres d'insertion du niveau de l'utilisation que vous avez sélectionnée.



## Conseils d'utilisation et guide des cuissons

### Tableau de cuisson

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives.

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
0		Chaleur résiduelle en position		
1	<b>Conserver au chaud :</b>	Conserver des plats cuits au chaud	si nécessaire	les recouvrir
1-2	<b>Faire fondre</b>	de la sauce hollandaise, faire fondre du beurre, du chocolat, de la gélatine	5-25 min	Remuez de temps en temps
	<b>Conserver</b>	une omelette norvégienne, royale	10-40 min	Couvrez-la avec un couvercle

Niveau de cuisson	Type de cuisson	adapté à	Durée	Remarques/conseils
2-3	<b>Faire gonfler</b>	Faire gonfler du riz ou des plats à base de riz Faire réchauffer des plats cuisinés	25-50 min	Versez au moins le double de quantité d'eau que de riz, remuez le riz au lait de temps en temps.
3-4	<b>Cuire à l'étuvée</b> <b>Cuire à la vapeur</b>	Cuire des légumes ou du poisson à la vapeur Cuire de la viande à l'étouffée	20-45 min	Pour les légumes, utilisez juste un peu d'eau (quelques cuillères à soupe)
4-5	<b>Cuire à l'eau</b>	Faire cuire des pommes de terre à l'étuvée	20-60 min	Utilisez juste un peu d'eau, par ex. max. 1/4 l d'eau pour 750 g de pommes de terre
		Faire cuire des quantités assez importantes d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Jusqu'à 3 l d'eau plus les ingrédients
6-7	<b>Faire cuire à feu doux</b>	des escalopes, des cordons bleus, des steaks de viande hâchée, des saucisses, du foie, des roux, des œufs, des gâteaux aux œufs, faire frire des beignets.	cuisson continue	Retournez de temps en temps
7-8	<b>Faire cuire à température élevée</b>	des beignets de pommes de terre, des rognons, des steaks, des galettes	5-15 min poêle pro	Retournez de temps en temps
9	<b>Porter à ébullition</b> <b>Faire revenir</b> <b>Faire frire</b>	Porter des quantités importantes d'eau à ébullition, faire revenir de la viande (goulasch, bœuf brais), faire frire des pommes frites		





Nous vous conseillons de faire bouillir les ingrédients ou de faire revenir des plats sur le niveau de cuisson le plus élevé et de faire mijoter les plats nécessitant une cuisson plus longue en choisissant le niveau de cuisson adéquat.





La graisse et l'huile trop chaudes sont facilement inflammables. Attention! Danger d'incendie!



## Cuisson

**Fonction du four : Air chaud  ou Cuisson tradition **

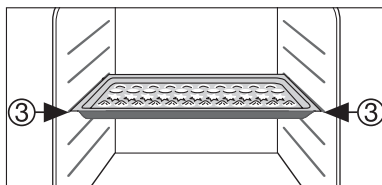
### Plats de cuisson

- Pour cuire avec les fonctions Cuisson tradition , utilisez de préférence des plats en métal foncé et dotés d'un revêtement.
- Avec la fonction Air chaud , tous les types de plats sont adaptés, y compris les plats en métal clair.

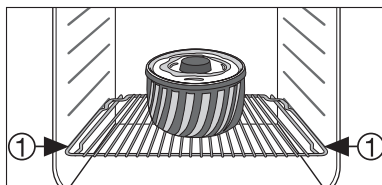
### Niveaux de gradin

- Les fonctions Cuisson tradition  ne permettent respectivement de cuire que sur un seul niveau de gradin à la fois.
- La fonction Air chaud  permet de faire cuire simultanément des gâteaux secs et des petits gâteaux sur 2 plaques à pâtisserie.

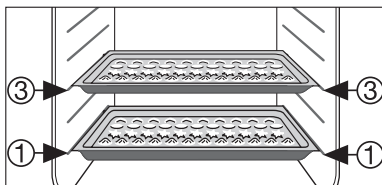
1 plaque à pâtisserie :  
par ex. niveau de gradin 3





1 plat de cuisson :  
par ex. niveau de gradin 1



2 plaques à pâtisserie :  
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



### Conseils d'ordre général

- Insérer les plaques à pâtisserie avec la partie biseautée vers l'avant !
- Avec la fonction Cuisson tradition  ou Air chaud , vous pouvez aussi cuire des aliments en plaçant simultanément deux plats à côté l'un de l'autre sur la grille. Cela ne rallonge que de peu la durée de la cuisson



Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

## Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de plats et les températures correspondantes, les durées de cuisson et les gradins adéquats.

- Les données de température et de durée de cuisson ne sont que des valeurs indicatives car elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'aliments à cuire et du type de moule.
- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, nous vous recommandons de sélectionner la température minimum et de sélectionner une température plus élevée seulement en cas de besoin, par ex. lorsqu'il est nécessaire de faire dorer une préparation plus intensément ou lorsque la durée de cuisson est trop longue.
- Si vous ne trouvez pas d'indications concrètes correspondant à votre propre recette, choisissez une préparation similaire.
- La cuisson de gâteaux sur les plaques à pâtisserie ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Faites cuire les aliments contenant du liquide (par ex. les pizzas ou les tartes aux fruits, etc.) sur un seul niveau.
- Les différences de hauteurs des aliments dans le plat de cuisson peuvent entraîner une dorure non homogène. Dans ce cas, **ne modifiez pas la température sélectionnée**. La dorure s'homogénéisera au cours de la cuisson.
- Il se peut que votre nouveau four fonctionne autrement que votre ancien four. C'est pour cette raison que nous vous prions de bien vouloir adapter vos réglages habituels (températures, temps de cuisson) et vos niveaux de cuisson aux recommandations mentionnées dans les tableaux suivants.






































Lors de cuissons plus longues, il est possible d'éteindre le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson de manière à utiliser la chaleur résiduelle.

Les valeurs indiquées dans les tableaux concernent un four froid, si cela n'est pas autrement spécifié.

## Tableau de cuisson

Nature de la préparation	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température en °C	Durée en h : min	
<b>Préparation dans des plats de cuisson</b>					
Fougasse ou gâteau rodon		Air chaud	1	150-160	0:50-1:10
Biscuit de Savoie/gâteau royal		Air chaud	1	140-160	1:10-1:30
Gâteau biscuit		Air chaud	1	140	0:25-0:40
Gâteau biscuit		Cuisson tradition	1	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée		Cuisson tradition	3	180-200	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle		Air chaud	3	150-170	0:20-0:25
Tarte aux pommes nappées		Cuisson tradition	1	170-190	0:50-1:00

Nature de la préparation	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température en °C	Durée en h : min
Gâteau aux pommes (2 plats de cuisson Ø20cm, placés en diagonale)	 Air chaud	1	160	1:10-1:30
Gâteau aux pommes (2 plats de cuisson Ø20cm, placés en diagonale)	 Cuisson tradition	1	180	1:10-1:30
Tarte salée (par ex. quiche lorraine)	 Cuisson tradition	1	180-200	0:30-1:10
Tarte au fromage	 Cuisson tradition	1	170-190	1:00-1:30
<b>Cuisson dans des plaques à pâtisserie</b>				
Brioche tressée/en couronne	 Cuisson tradition	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	 Cuisson tradition	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Pain (pain de seigle) - d'abord - puis	 Cuisson tradition	1	250 <sup>1)</sup> 160-180	0:20 0:30-1:00
Choux garnis/éclairs	 Air chaud	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Biscuit roulé	 Cuisson tradition	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Gâteaux de pâte sablée, secs	 Air chaud	3	150-160	0:20-0:40
Gâteaux au beurre/sucre	 Cuisson tradition	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Gâteaux aux fruits (pâte levée/sablée)	 Air chaud	3	150	0:35-0:50
Gâteaux aux fruits (pâte levée/sablée)	 Cuisson tradition	3	170	0:35-0:50
Gâteaux aux fruits pâte brisée	 Cuisson tradition	3	170-190	0:40-1:20
Biscuits avec nappage délicat (par ex. fromage blanc, crème, gâteau à la crème recouvert d'amandes)	 Cuisson tradition	3	160-180	0:40-1:20
Pizza (avec garniture abondante)	 Cuisson tradition	1	190-210 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (fine)	 Cuisson tradition	1	230-250 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Pain plat	 Cuisson tradition	1	250-270	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)	 Cuisson tradition	1	200-220	0:35-0:50
<b>Petits biscuits</b>				
Petits biscuits pâte sablée	 Air chaud	3	150-160	0:06-0:20
Petits biscuits pâte sablée	 Air chaud	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	 Air chaud	3	140	0:20-0:30

Nature de la préparation	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température en °C	Durée en h : min	
Petits gâteaux secs		Air chaud	1 / 3	140	0:25-0:40
Petits gâteaux secs		Cuisson tradition	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle		Air chaud	3	150-160	0:15-0:20
Petits gâteaux secs pâte molle		Air chaud	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers		Air chaud	3	80-100	2:00-2:30
Macarons		Air chaud	3	100-120	0:30-0:60
Biscuits pâte levée		Air chaud	3	150-160	0:20-0:40
Biscuits pâte feuilletée		Air chaud	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits pains		Air chaud	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Petits pains		Cuisson tradition	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)		Air chaud	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)		Air chaud	1 / 4	140 <sup>1)</sup>	0:25-0:40
Petits cakes (20/plaque)		Cuisson tradition	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Préchauffer le four

## Conseils de cuisson

Qualité de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	Le gâteau n'est pas assez enfoncé dans le four	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson <b>Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson</b>
	La pâte est trop molle	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson

Qualité de la cuisson	Cause possible	Solution
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Étalez la pâte de façon homogène
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson

### Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes	<input type="checkbox"/>	Cuisson tradition	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	<input type="checkbox"/>	Cuisson tradition	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes <sup>1)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	Turbo gril	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées <sup>1)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>	Turbo gril	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés	<input type="checkbox"/>	Cuisson tradition	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson	<input type="checkbox"/>	Cuisson tradition	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis	<input checked="" type="checkbox"/>	Turbo gril	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four.



### Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée	<input type="checkbox"/>	Cuisson tradition	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites <sup>1)</sup> (300-600 g)	<input checked="" type="checkbox"/>	Turbo gril	3	200-220	Suivant les indications du fabricant
Baguettes	<input type="checkbox"/>	Cuisson tradition	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits	<input type="checkbox"/>	Cuisson tradition	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois



## Faire rôtir

Fonctions Four Cuisson tradition  ou Turbo grill 

### Plats à rôtir

- Tous les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (conformez-vous aux indications du fabricant !).
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle**. De cette façon, la viande sera plus savoureuse.
- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle**.






















### Précision relative au tableau

Les valeurs fournies dans le tableau suivant sont indicatives.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **à partir d'un poids de 1 kg**.
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.
- Au besoin, retournez l'aliment à mi-cuisson ou - aux deux tiers de la cuisson.
- Arrosez de leur jus de cuisson les gros ôtis ou les grosses volailles plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.
- Éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson, de manière à utiliser la chaleur résiduelle.



### Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four	Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min	
<b>Viande de bœuf</b>						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Cuisson tradition	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet					Par cm d'épaisseur	
- bleu	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	190-200 <sup>1)</sup>	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Turbo grill	1	170-180	0:08 - 0:10

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
<b>Viande de porc</b>						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Turbo grill	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Turbo grill	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Turbo grill	1	150-170	1:30 - 2:00
<b>Viande de veau</b>						
Rôti de veau	1 kg		Turbo grill	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Turbo grill	1	160-180	2:00 - 2:30
<b>Agneau</b>						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Turbo grill	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:00 - 1:30
<b>Gibier</b>						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Cuisson tradition	3	220-250 <sup>1)</sup>	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Cuisson tradition	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Cuisson tradition	1	200-210	1:30 - 2:15
<b>Volaille</b>						
Volaille en morceaux	De chacun 200-250g		Turbo grill	1	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500g		Turbo grill	1	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Turbo grill	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg		Turbo grill	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg		Turbo grill	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg		Turbo grill	1	160-180	1:45-2:30
Dinde/dindonneau	4-6 kg		Turbo grill	1	140-160	2:30 - 4:00
<b>Poisson (à l'étuvée)</b>						
Poissons entiers	1-1,5 kg		Cuisson tradition	1	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

## Grillades de surface

**Fonction Four : Gril**  ou **Maxi gril**  à la température maximum



**Avvertissement :** Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.



Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril**, faites toujours **préchauffer le four vide pendant 5 minutes !**

- Pour griller, placez la **grille** dans le **niveau d'utilisation** recommandé.
- Veuillez toujours placer **la plaque** dans le **1er niveau d'utilisation** du bas.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

### Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gratin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	4	8-10 min	6-8 min
Filet de porc	4	10-12 min	6-10 min
Saucisses à griller	4	8-10 min	6-8 min
Steacks dans le filet de porc ou de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés <sup>1)</sup>	3	4-6 min	3-5 min
Toasts garnis	3	6-8 min	---

1) Sans la préchauffer

## Décongélation

**Fonction Four : Décongélation**  (sans réglage de la température)

- Enlevez les aliments de leur emballage, posez-les dans une assiette puis sur la grille du four.
- Ne les recouvrez pas avec une assiette ou avec un couvercle, cela retarde considérablement le processus de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur le **1er niveau à partir du bas**.

## Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min	Durée post-décongélation en min	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une grande assiette posée sur une soucoupe retournée. Retournez-le au bout d'une demi-heure
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Truite, 150 g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème, 2 x 200g	80-100	10-15	Il est possible de battre la crème, même si elle n'est pas complètement décongelée.
Tarte, 1400g	60	60	---

## Sécher des aliments avec le Air chaud

### Fonction Four: Air chaud

- Utilisez des plaques graissées ou recouvertes de papier à four.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, éteignez le four à la moitié du temps de desséchage, ouvrez la porte du four et laissez refroidir pendant toute la nuit.
- L'aliment sera alors parfaitement desséché.

Aliment à sécher	Température en °C	Niveau d'enfournement		Temps en heures (valeur indicative)
		Gratin 1	Gratin 2	
<b>Légumes</b>				
Haricots	60-70	3	1 / 4	6-8
Poivrons (lamelles)	60-70	3	1 / 4	5-6
Potage de légumes	60-70	3	1 / 4	5-6
Champignons	50-60	3	1 / 4	6-8
Choux	40-50	3	1 / 4	2-3
<b>Fruits</b>				
Prunes	60-70	3	1 / 4	8-10
Abricots	60-70	3	1 / 4	8-10
Pommes en tranches	60-70	3	1 / 4	6-8
Poires	60-70	3	1 / 4	6-9

## Faire des conserves

### Fonction Four : Chaleur de sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés.**
- Pour ce type de cuisson, utilisez le **1ier niveau de gradin à partir du bas**.
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque de telle sorte qu'il y ait assez d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

### Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
<b>Baies</b>			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
<b>Fruits à noyau</b>			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15
<b>Légumes</b>			
Carottes <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

## Nettoyage et entretien



**Avertissement** : Pour le nettoyage, l'appareil doit être arrêté et refroidit.

**Avertissement** : Pour des raisons de sécurité, **ne pas** nettoyer l'appareil avec un nettoyeur à jets de vapeur ou à haute pression.

**Attention** : Ne pas utiliser de poudre à récurer, d'outil de nettoyage coupant ou de tampon à récurer.

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage corrosifs ou de grattoirs en métal coupants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci risquant de rayer la surface, ce qui pourrait ensuite briser le verre.

### Extérieur de l'appareil

- Essuyer l'avant de l'appareil avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse chaude.
- Pour les surfaces en métal, utiliser les produits d'entretien spéciaux courants.
- Veuillez ne pas utiliser de produits décapants ou d'éponges abrasives.

### Intérieur du four

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler.

1. Allumez l'éclairage du four pour le nettoyer.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau et du liquide vaisselle puis essuyez-le.



Éliminez les salissures tenaces à l'aide de détergents spécifiques pour fours.



**Avertissement** : En cas d'utilisation d'un spray de nettoyage du four, il est impératif de respecter les consignes du fabricant.

### Accessoires

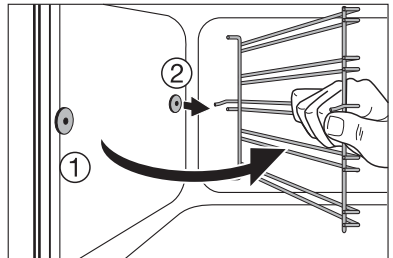
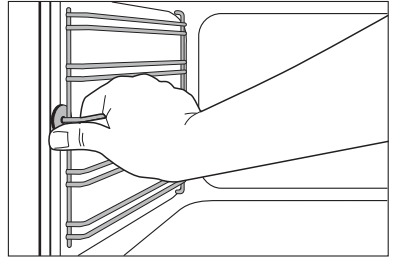
Rincez les accessoires (grille, plat, ...) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

## Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

### Enlever un gradin fil

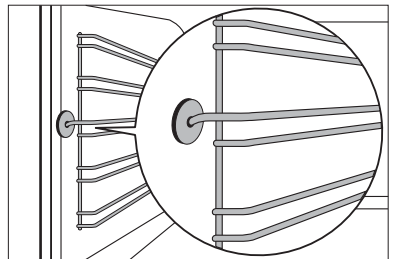
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



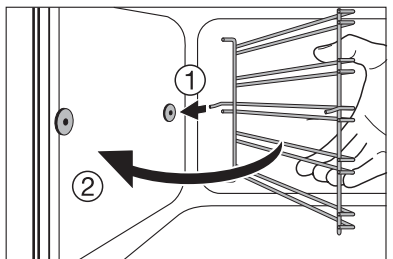
### Mettre en place le gradin fil



**Important!** Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).



## Eclairage du four



**Avertissement:** Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :

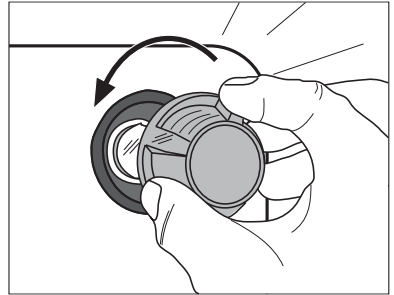
- Mettez le four hors service.
- Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.



Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et le verre de protection.

### Remplacer la lampe du four/nettoyer le verre de protection

1. Enlevez le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire:  
**Remplacez la lampe du four, 25 watts, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
3. Remettez le verre de protection en place.



## Voûte du four

Pour le nettoyage de la voûte du four, l'élément chauffant de la voûte peut être rabattu.

### Rabattre l'élément chauffant



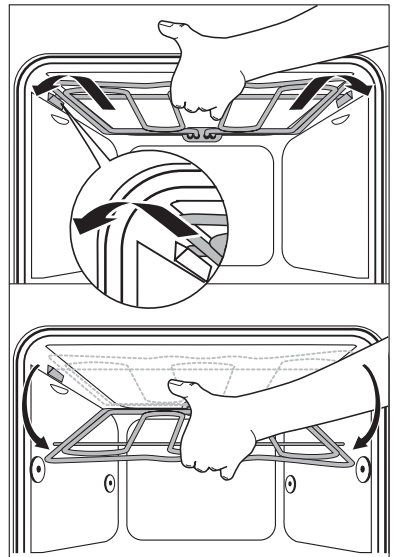
**Avertissement:** Ne rabattez l'élément chauffant que lorsque le four est hors service et qu'il n'y a plus de danger de brûlure!

1. Enlevez le gradin fil latéral.
2. Saisissez l'élément chauffant à l'avant et tirez-le vers l'avant au-dessus de l'estampage à la paroi intérieure du four.
3. L'élément chauffant se rabat vers le bas.



**Attention:** Ne forcez pas l'élément chauffant vers le bas! Si on le force, l'élément chauffant peut casser.

### Nettoyez la voûte du four



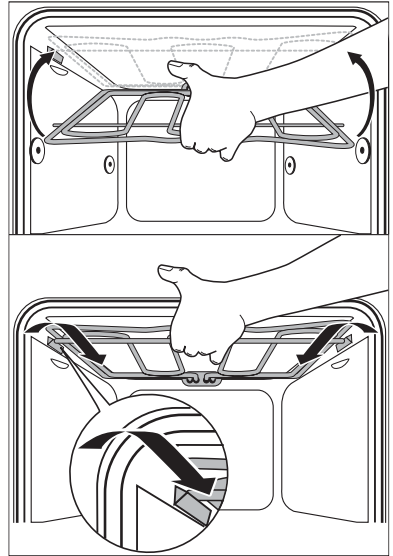


### Fixer l'élément chauffant

1. Ramenez l'élément chauffant jusqu'à la voûte du four.
2. Tirez l'élément chauffant vers l'avant contre la force du ressort et guidez-le au-dessus de l'estampage du four.
3. Laissez-le se verrouiller dans le support.
4. Mettez en place le gradin fil.



**Attention:** L'élément chauffant doit se trouver des deux côtés au-dessus des estampages dans la paroi intérieure du four et être correctement verrouillé.

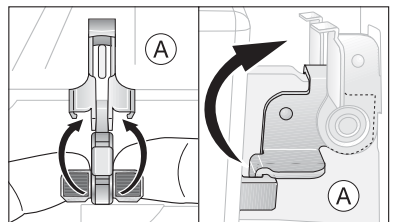
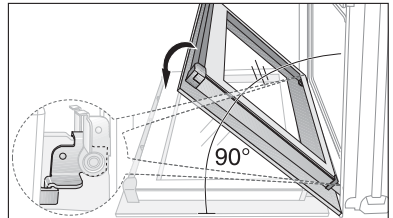


### Porte du four

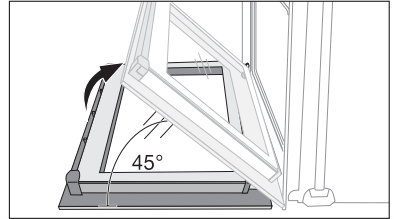
Afin de faciliter le nettoyage, il est possible de démonter la porte du four.

#### Décrochage de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte.



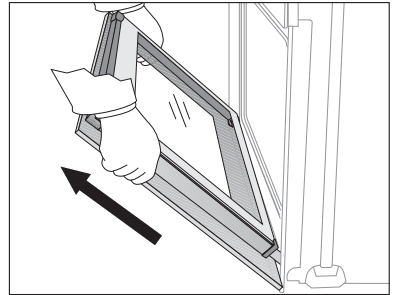
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez chaque côté de la porte du four et dégagez-la du four en la tirant en oblique vers le haut (**attention** la porte est lourde !).



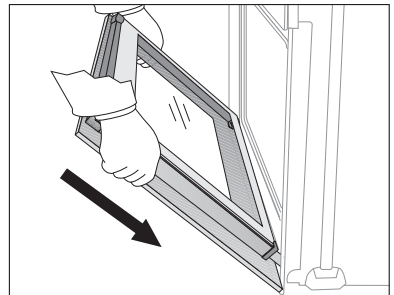
Déposez la porte du four (face extérieure vers le bas) sur un support doux et plan, sur une couverture par exemple, pour éviter de la rayer.



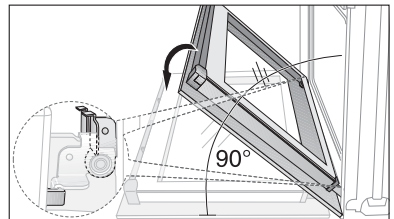
#### Accrochage de la porte du four

1. Saisissez chaque côté de la porte du four, côté poignée vers soi et en bas, et maintenez-la dans un angle d'env. 45°.

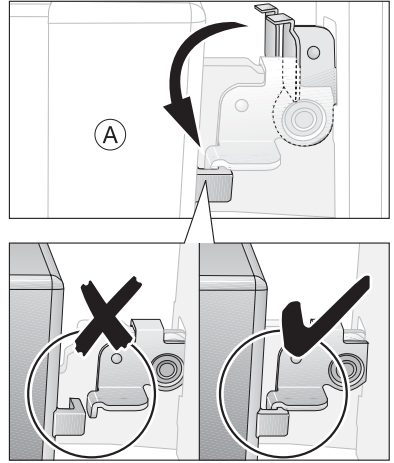
Introduisez simultanément les charnières situées dans la partie inférieure de la porte dans les deux charnières présentes dans le bas du four. Baissez la porte vers le bas, jusqu'au point de résistance.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



4. Fermez la porte du four

## Porte vitrée du four

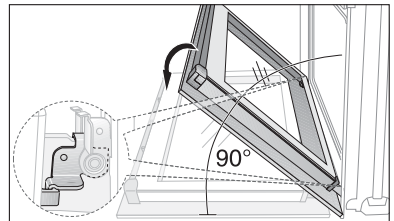
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. La vitre intérieure est amovible pour permettre le nettoyage.



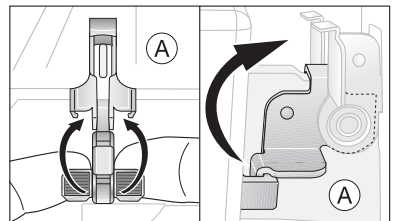
**Attention !** Sous l'effet d'un choc, en particulier au niveau des arêtes de la vitre avant, le verre peut se briser.

### Démontage de la vitre de la porte

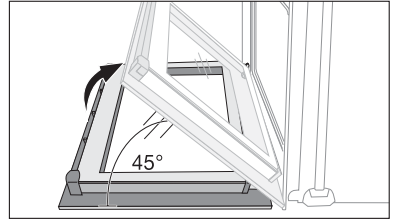
1. Ouvrez complètement la porte du four.



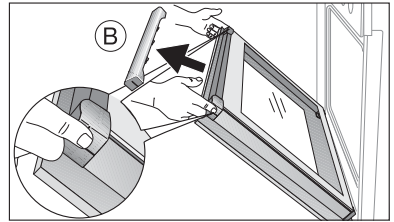
2. Relevez complètement le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte.



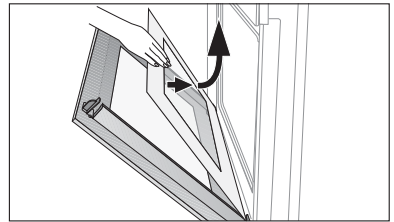
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la jusqu'à atteindre la première position d'accrochage (env. 45°).



4. Saisissez des deux côtés de la porte le support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du support. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.



5. Saisissez le bord supérieur de la vitre de la porte et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

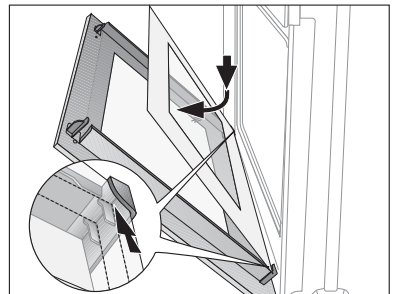


### Nettoyage de la vitre de la porte

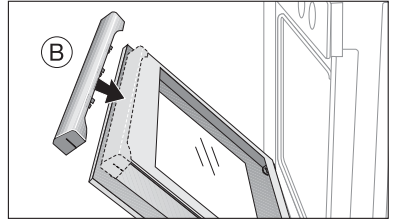
Lavez la vitre de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien la rincer et de l'essuyer soigneusement.

### Montage de la vitre de la porte

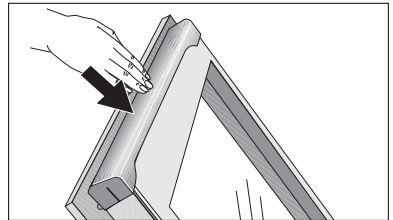
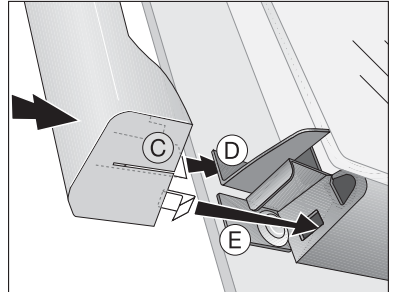
1. Insérez la vitre de la porte, en oblique par le haut, dans le profil de la porte situé au niveau de l'arête inférieure de la porte, puis abaissez-la.



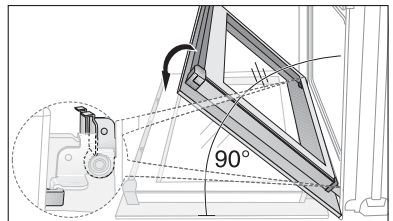
2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.



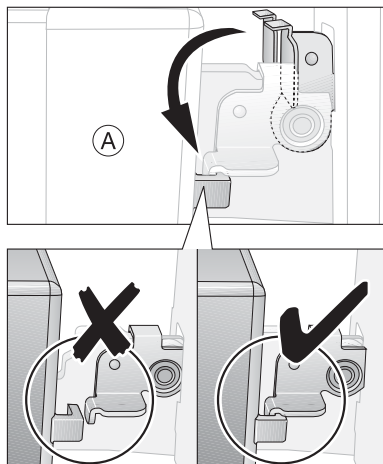
Un rail de guidage (C) est présent sur le support de la porte. Celui-ci doit être introduit entre la vitre extérieure de la porte et le coude de guidage (D). La fermeture de l'attache (E) doit être encliquetée.



3. Ouvrez complètement la porte du four.



4. Rabattez le levier de serrage (A) situé sur les deux charnières de la porte dans leur position d'origine.



5. Fermez la porte du four

## Que faire si ...

Symptôme	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas	Suivre les instructions de montage de la table de cuisson	
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas sous tension	Mettez le four sous tension
	Les réglages requis n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	Le fusible de l'installation domestique (boîtier) a disjoncté	Vérifiez le fusible. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule du four

**Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.**



**Avvertissement !** L'installation, le branchement et les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.



**Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:**

La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

## Protection de l'environnement




### Élimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Déposez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les conteneurs prévus à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune).



### Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.



**Avertissement :** Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarrasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.

**Coupez, le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**

## Instructions d'installation



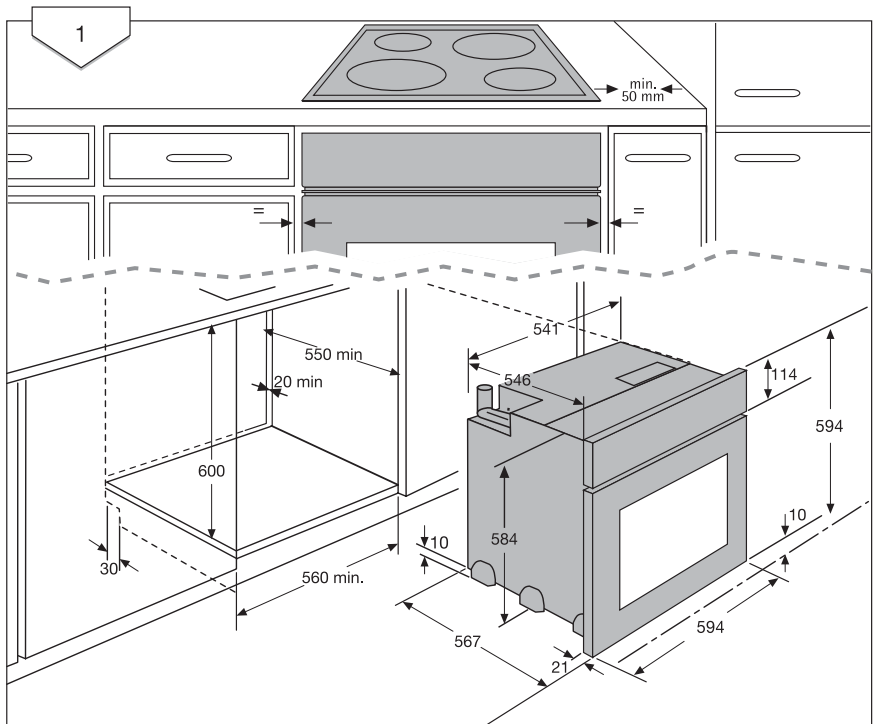
**Avertissement :** Le montage et le branchement du nouvel appareil sont du ressort exclusif de **spécialistes agréés**.

Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

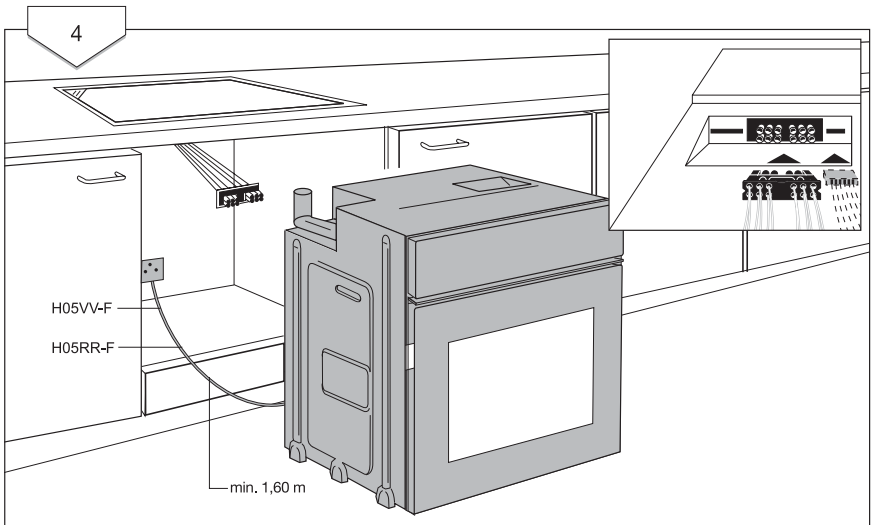
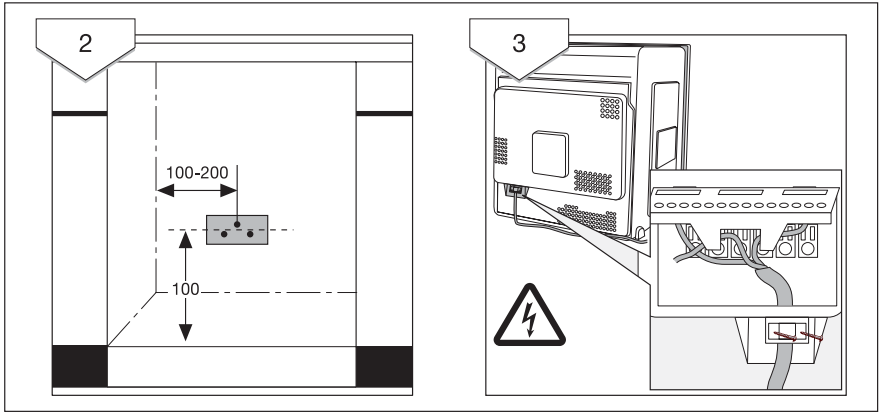


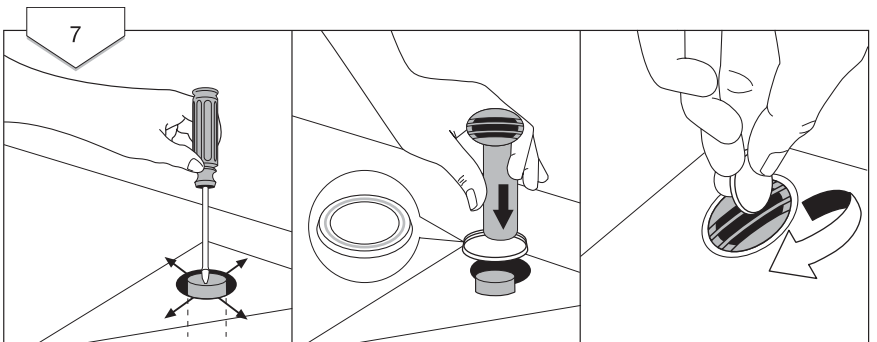
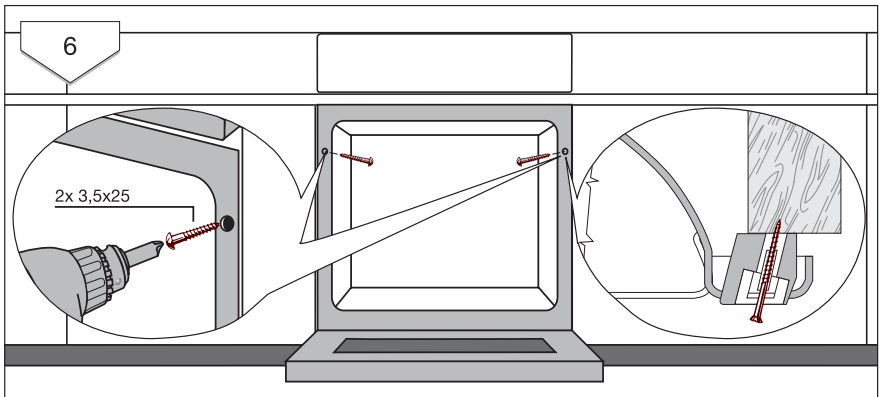
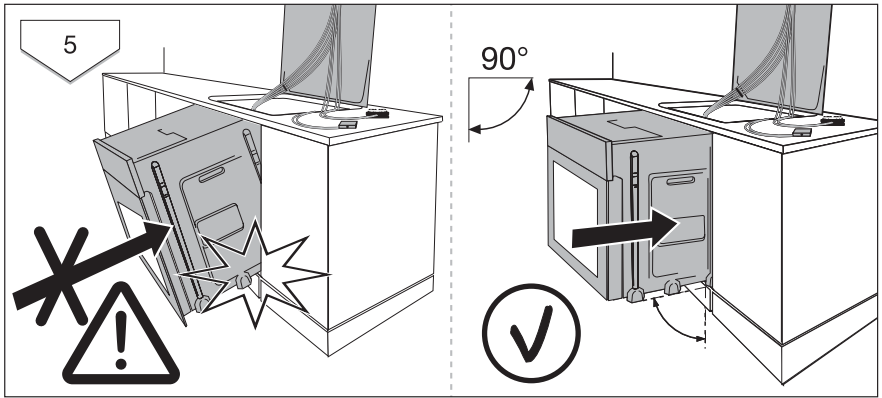
### Consignes de sécurité pour l'installateur

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.
- Le niveau de sécurité de l'armoire encastrable doit être conforme à DIN 68930.
- Les cuisinières et les plaques de cuisson encastrables sont équipées de systèmes de branchement spécifiques. Par mesure de sécurité, elles ne peuvent être combinées qu'avec des appareils du même fabricant.

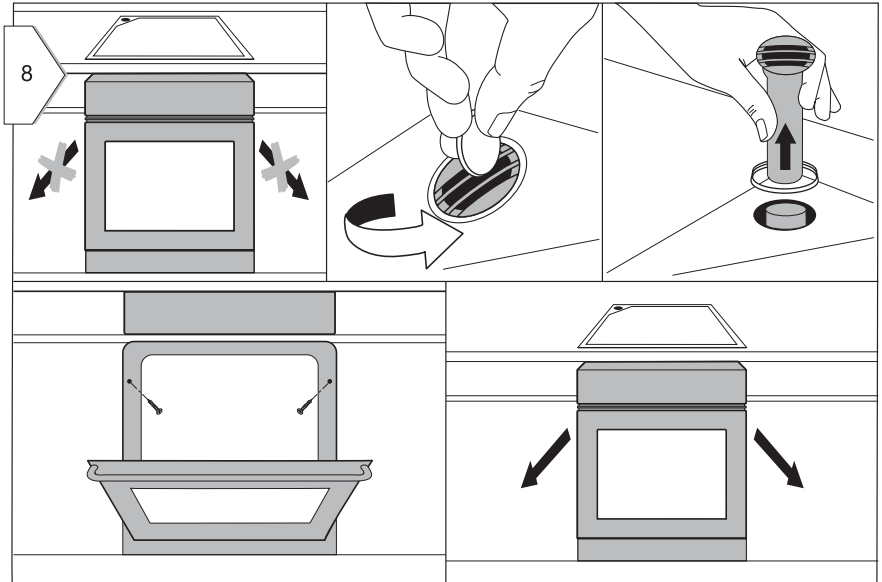








## Ausbau/Removal



## Garantie/Si vous devez nous contacter

### Garantie

#### France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.

N'hésitez pas à le contacter.

### Si vous devez nous contacter

#### Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

**Info Conso Electrolux** est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

#### AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

#### APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

### Info Conso



BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : [info.conso@electrolux.fr](mailto:info.conso@electrolux.fr)

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

#### Pour toute autre question :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : [chp.consommateur@electrolux.fr](mailto:chp.consommateur@electrolux.fr)

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Straße 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domá- ce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm

		
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

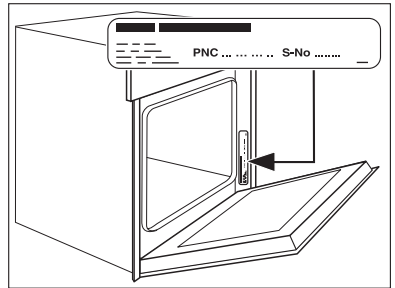
## Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :

- Désignation du modèle
- Numéro du produit (PNC)
- Numéro de série (S-No.)  
(ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
- Type de dysfonctionnement
- Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil



Pour pouvoir accéder rapidement aux numéros d'identification de l'appareil, nous vous recommandons de les consigner à cet endroit.

Désignation du modèle : .....

PNC : .....

S-No : .....

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



[www.aeg-electrolux.fr](http://www.aeg-electrolux.fr)

[www.aeg-electrolux.be](http://www.aeg-electrolux.be)

822 722 072-A-240309-01    Sous réserve de modifications

822 722 072-A-240309-01