



notice d'utilisation

Four

EBKGL6X

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Fonctions supplémentaires	14
Description de l'appareil	5	Entretien et nettoyage	16
Avant la première utilisation	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	18
Bandeau de commande	6	Installation	19
Utilisation quotidienne	8	En matière de protection de	
Fonctions de l'horloge	10	l'environnement	22
Programmes automatiques	11	Garantie, Garanzia, Guarantee	22
Utilisation des accessoires	12		

Sous réserve de modifications

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes âgées de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillées ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- **AVERTISSEMENT :** Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant le fonc-

tionnement de l'appareil, car il devient chaud. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.

- Si l'appareil est équipé d'une fonction de sécurité enfants ou de verrouillage des touches (blocage des commandes) utilisez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

INSTALLATION

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages, stickers et autocollants. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.

- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne soulevez pas l'appareil par la poignée.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les renseignements concernant la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une multi-prise ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie !
- Ne remplacez et ne modifiez jamais le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Veillez à ne pas écraser ou endommager la fiche secteur (si tel est le cas) et le câble d'alimentation, situés à l'arrière de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Ti-

rez toujours sur la fiche secteur (si tel est le cas).

EMPLOI

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur et les accessoires de l'appareil deviennent chauds. Risque de brûlure. Utilisez des gants de sécurité pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne le recouvrez pas de papier aluminium.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil soit débranché électriquement et complètement refroidi.
- Avant toute opération d'entretien, assurez-vous que l'appareil est froid. Risque

de brûlure. Les vitres risquent de se briser.

- L'appareil doit rester propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière, afin que le revêtement reste en bon état.
- Utilisez une plaque à pâtisserie profonde pour les gâteaux très moelleux pour éviter que le jus des fruits ne produise des taches pouvant être permanentes.
- Pour votre sécurité et celle de vos biens, nettoyez l'appareil uniquement avec de l'eau et un détergent doux. N'utilisez jamais de produits inflammables ou corrosifs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide de nettoyeurs à vapeur, de nettoyeurs à haute pression, d'objets coupants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ou de produits anti-taches.
- Si vous utilisez un vaporisateur pour fours, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte. La surface thermo-résistante du verre intérieur risque de se briser et d'éclater.
- Quand les vitres de la porte sont endommagées, elles perdent leur résistance et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez jamais l'émail catalytique (le cas échéant).

RISQUE D'INCENDIE.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélan-

ge d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !

- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

ÉCLAIRAGE DU FOUR

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer votre logement.
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

SERVICE APRÈS-VENTE

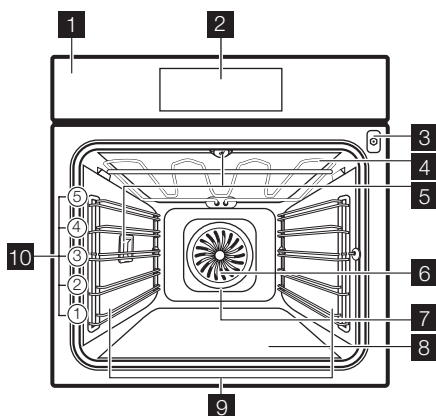
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel
 - Débranchez l'appareil du secteur.
 - Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
 - Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

VUE D'ENSEMBLE

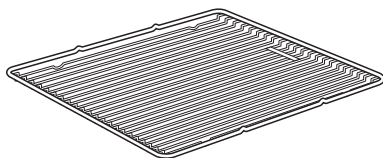


- 1** Bandeau de commande
- 2** Programmateur électronique
- 3** Prise pour la sonde de température
- 4** Résistance
- 5** Éclairage du four
- 6** Ventilateur
- 7** Élément chauffant arrière
- 8** Sole
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Position des gradins

ACCESSOIRES DU FOUR

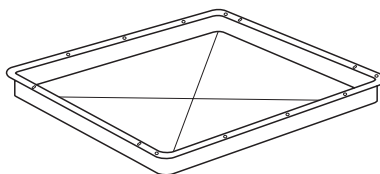
• Grille métallique

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.



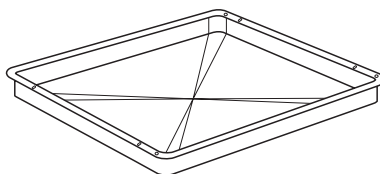
• Plateau de cuisson

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs



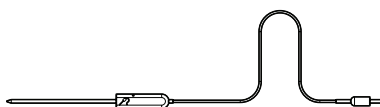
• Plat à rôtir/gril

Pour cuire et griller ou à utiliser comme lè-cheffrite pour recueillir la graisse.



• Sonde de température à cœur

Pour mesurer avec précision l'état de cuisson.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

PREMIER NETTOYAGE

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

PREMIÈRE CONNEXION AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Après une première connexion au réseau électrique, tous les symboles d'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version de logiciel utilisée.

PREMIER RÉGLAGE DE L'HEURE DU JOUR

Après extinction de la version du logiciel, l'affichage montre « h » et « 12:00 ».

Pour régler l'heure du jour :

1. Effleurez ou pour régler les heures.
2. Effleurez OK ou .
3. Effleurez ou pour régler les minutes.
4. Effleurez OK ou .

L'indicateur de température/temps affiche la nouvelle heure.

Pour régler l'heure du jour

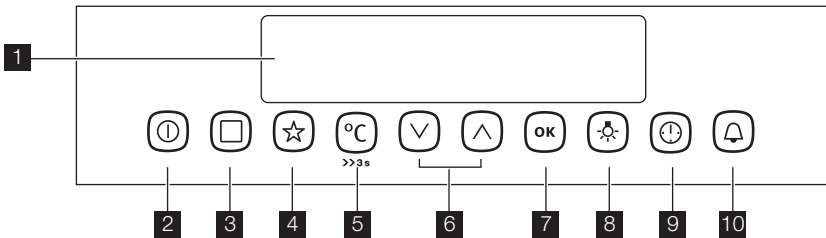
On ne peut régler l'heure du jour que si le four est éteint.

Effleurez . clignote sur l'affichage.

Pour régler la nouvelle heure du jour, suivez la procédure décrite ci-dessus.

BANDEAU DE COMMANDE

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

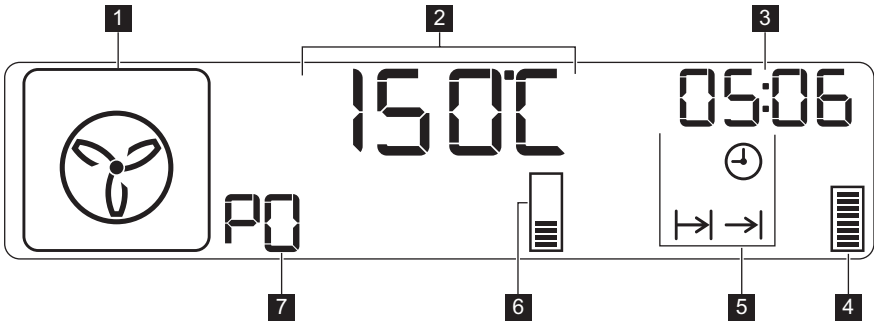


Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sen- sitive	Fonction	Description
1	-	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre l'appareil. Pour régler une fonction du four.
3		OPTIONS	Pour régler un programme automatique, une fonction de nettoyage ou une fonction du four.
4		MON PROGRAMME	Pour enregistrer votre programme favorite. Utilisez-le pour accéder directement à votre programme favorite, même lorsque l'appareil est éteint.
5		TEMPÉRATURE / PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et vérifier la température de l'enceinte ou la température de la sonde à viande. Si vous appuyez sur cette touche et la maintenez enfoncée pendant trois secondes, la fonction Préchauffage rapide est activée ou désactivée.

	Touche sen- sitive	Fonction	Description
6		HAUT, BAS	Pour choisir une fonction du four, une fonction de l'horloge et pour régler le minuteur, la température ou l'heure.
7	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
8		ÉCLAIRAGE DU FOUR	Pour activer ou désactiver l'éclairage du four.
9		HORLOGE	Pour régler la fonction de l'horloge.
10		MINUTEUR	Pour régler le minuteur.

AFFICHAGE



- 1 Symbole de fonction du four
- 2 Affichage de la température/heure
- 3 Affichage de l'horloge/chaueur résiduelle (également minuteur et heure)
- 4 Voyant de chaueur résiduelle
- 5 Voyants des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- 6 Indicateur de chaueur
- 7 Numéro de fonction/programme du four

AUTRES VOYANTS DE L'AFFICHAGE

Symboles	Nom	Description
	Options	Vous pouvez choisir une fonction du four.
P 1 ... P 9	Programme automatique	Vous pouvez choisir un programme du four.
	Mon programme	Lance votre programme favorite.
kg r / gr	kg/gr	Un programme basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.

Symboles	Nom	Description
	Filtre anti-odeurs	Le filtre anti-odeurs est en cours de fonctionnement (sur certains modèles uniquement).
	Température / Préchauffage rapide	Cette fonction est en cours.
	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Sonde de température à cœur	La sonde de température à cœur se situe dans la prise de la sonde à viande.
	Éclairage du four	L'éclairage du four est éteint.
	Minuteur	La fonction de minuteur est en cours.

INDICATEUR DE CHAUFFE

Si vous activez une fonction du four, les barres  apparaissent une à une à l'affichage. Les barres indiquent si la température de l'appareil augmente ou diminue.

Lorsque l'appareil est à la température réglée, l'indicateur de chauffe disparaît de l'affichage.

UTILISATION QUOTIDIENNE

⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

- **le mode manuel** -pour régler une fonction du four, la température et le temps de cuisson manuellement.
- **les programmes automatiques** -pour préparer un plat que vous ne savez pas cuisiner.

- Appuyez sur  ou  pour régler une fonction du four.
- Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de cinq secondes.

i Si vous activez l'appareil à l'aide de **ⓘ** et ne réglez aucune fonction du four ni aucun programme, l'appareil se désactive automatiquement au bout de 20 secondes.

RÉGLAGE DES FONCTIONS DU FOUR

- Appuyez sur **ⓘ**.
L'affichage indique une température prérégulée, le symbole et le numéro de la fonction du four.

Fonction du four			Utilisation
1		Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois positions de grille simultanément. Diminuez les températures du four (de 20 à 40 °C) par rapport à la convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
2		Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau, afin d'obtenir un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures du four (de 20 à 40 °C) par rapport à la convection naturelle.
3		Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
4		Cuisson basse température	Pour cuire des rôtis maigres et tendres.

Fonction du four			Utilisation
5		Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et stériliser des aliments.
6		Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
7		Maintien au chaud	Pour garder les aliments au chaud.
8		Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre du gril. Pour griller du pain.
9		Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour griller du pain.
10		Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Également pour gratiner et brunir.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Appuyez sur  /  pour modifier la température par paliers de 5 °C. Lorsque l'appareil a atteint la température programmée, un signal sonore retentit trois fois et l'indicateur de chauffe s'éteint.

EXAMEN DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR

Vous pouvez examiner la température à l'intérieur de l'appareil lorsque la fonction ou le programme est en marche.

1. Appuyez sur  .
L'indicateur de Température / Heure indique la température à l'intérieur de l'appareil.

-  Si vous souhaitez modifier la température du four, appuyez une fois encore sur  et utilisez  ou  .
2. Effleurez OK pour revenir à la température programmée ou l'affichage l'indiquera automatiquement au bout de cinq secondes.

FONCTION DE CHAUFFAGE RAPIDE

La fonction de chauffage rapide diminue le temps de montée en température.

-  Attendez que la fonction de chauffage rapide soit en fonctionnement avant d'enfourner des aliments.

Activation de la fonction de chauffage rapide : Maintenez appuyé  pendant plus de trois secondes.
Si vous activez la fonction de chauffage rapide, les barres affichées  se mettent à clignoter une à une pour indiquer que la fonction est activée.

-  Le chauffage rapide n'est pas compatible avec chaque fonction du four. Un signal sonore est activé si le chauffage rapide n'est pas compatible avec la fonction programmée.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE



L'appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :

- **Chaleur résiduelle :**

- la fonction ou le programme du four se met en marche : les résistances sont désactivées 10 % plus rapidement (l'ampoule et le ventilateur continuent de fonctionner). La condition : le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé).

- le four est à l'arrêt : vous pouvez utiliser la chaleur pour conserver les aliments au chaud. L'indication : l'indicateur Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle montre la température restante, les barres indiquent la température décroissante.

- **Éclairage du four éteint** - appuyez sur  pour désactiver l'éclairage du four durant la cuisson ;
- **Affichage éteint** - si besoin, désactivez l'appareil. Effleurez  et  en même temps jusqu'à ce que l'affichage disparaisse (ou apparaisse).
- **Fonctions Eco** - reportez-vous au chapitre « Fonction du four ».

FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYMB- LE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour vérifier l'heure. Pour changer l'heure, reportez-vous à la section « Pour régler l'heure du jour ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (temporisation) si vous souhaitez activer et désactiver automatiquement l'appareil à un moment donné.

RÉGLAGE DE LA DURÉE

1. Allumez l'appareil et réglez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .  clignote à l'écran.
3. Utilisez  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Utilisez  ou  pour régler les heures de la DURÉE.

 Si vous appuyez sur  ou OK pendant le réglage des heures de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

6. Lorsque la durée déterminée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

Le symbole  et le réglage de l'heure clignotent à l'écran. L'appareil s'éteint. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.

7. Éteignez l'appareil.

RÉGLER LA FIN

1. Active l'appareil et règle une fonction et une température du four.
2. Effleurez  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche .  clignote à l'affichage.
3. Servez-vous de  ou de  pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes puis les heures) et de OK ou de  pour confirmer.

4. Lorsque l'heure programmée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.
Le symbole →| et le réglage de l'heure clignotent à l'affichage. L'appareil s'arrête.
5. Effleurez n'importe quelle zone tactile ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.
6. Mettez le four à l'arrêt.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un compteur à rebours (maximum 2 h 30 min). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même si l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur  .
 et « 00 » clignotent à l'écran.
2. Utilisez  ou  pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et ensuite les heures.
3. Appuyez sur  et sur  simultanément pour réinitialiser le temps réglé.
4. Appuyez sur OK ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
5. Lorsque la durée déterminée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. « 00:00 » et  clignotent à l'écran.
6. Appuyez sur une touche sensitive ou ouvrez la porte de l'appareil pour arrêter le signal sonore.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

Les fonctions DUREE →| et FIN →| peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans le premier cas, réglez la fonction DUREE →| puis la fonction FIN →| (reportez-vous aux chapitres « Réglages de la DUREE » et « Réglages de la FIN »).

Lorsque la fonction Départ différé est activée, l'affichage indique le symbole statique de la fonction du four, →| avec un point et →|. Ce point indique quelle fonction de l'horloge est allumée sur l'Horloge / Indicateur de chaleur résiduelle.

MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour surveiller combien de temps l'appareil fonctionne. Il se met en marche immédiatement lorsque l'appareil commence à chauffer.

Réinitialiser le minuteur de durée de

fonctionnement : Appuyez sur  et simultanément jusqu'à ce que « 00:00 » s'affiche à l'écran et que le minuteur de durée de fonctionnement redémarre à zéro.

 Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur de durée de fonctionnement lorsque les fonctions Durée ou Fin sont définies.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

 Il existe des programmes automatiques 9 et des recettes. Utilisez un programme ou une recette automatique lorsque vous ne savez pas comment préparer un plat. Vous pouvez trouver les recettes pour les programmes automatiques dans le « Livre des recettes ».

Il existe trois types de programmes automatiques :

- Recettes automatiques ;

- Programmes automatiques avec saisie de poids ;
- Programmes automatiques avec la sonde à viande (sur certains modèles uniquement) ;

RECETTES AUTOMATIQUES

Réglage d'une recette automatique :

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur  .
L'écran affiche le symbole et le numéro du programme automatique.
3. Appuyez sur  ou  pour choisir les recettes automatiques.

4. Appuyez sur OK ou la recette automatique démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
5. Lorsque la durée déterminée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  clignote.
L'appareil s'éteint.
6. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES AVEC SAISIE DE POIDS

Si vous définissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour régler le programme par le poids (reportez-vous au « Livre de recettes »).
L'écran affiche : le temps de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).
4. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes.
5. L'appareil démarre. Le symbole de l'unité de poids clignote à l'écran. À ce moment, vous pouvez changer le poids par défaut à l'aide de  ou . Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée déterminée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
L'appareil s'éteint.

7. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES AVEC LA SONDE À VIANDE

La température à cœur est une valeur par défaut et est fixe dans les programmes utilisant la sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil atteint la température définie pour au cœur des aliments.

1. Allumez l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Installez la sonde à viande (reportez-vous à la section « Sonde à viande »).
4. Appuyez sur  ou  pour régler le programme avec sonde à viande.
Quand un programme avec sonde à viande est réglé, l'écran affiche le temps de cuisson,  et .
5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes.
6. Lorsque la durée déterminée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
L'appareil s'éteint.
7. Appuyez sur n'importe quelle touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter un signal sonore.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

SONDE À VIANDE

La sonde à viande permet de mesurer la température au cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température définie, l'appareil s'éteint.

Il y a deux températures à définir :

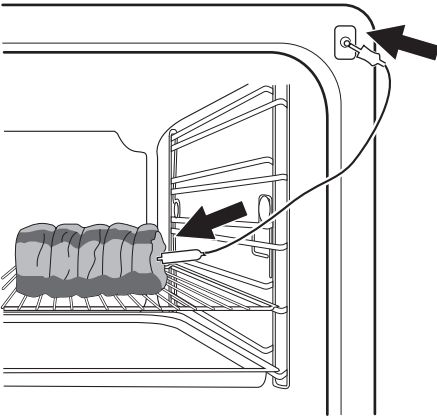
- La température du four : reportez-vous au tableau des cuissons dans le « Livre de recettes ».

- La température au cœur des aliments : reportez-vous au tableau de la sonde à viande dans le « Livre de recettes ».

Important Utilisez uniquement la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange d'origine.

1. Allumez l'appareil.
2. Placez la sonde à viande (avec le symbole  sur la poignée) au centre de la viande.

3. Insérez le connecteur de la sonde à viande dans la fiche située à l'avant de l'appareil.
L'écran affiche un symbole clignotant  et la température définie par défaut de la sonde à viande. La température est de 60 °C pendant la première utilisation et la dernière valeur définie lors de chaque utilisation ultérieure.



4. Appuyez sur  ou  pour définir la température à cœur.
5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement enregistrés au bout de cinq secondes.

- i** Vous pouvez régler la température à cœur uniquement lorsque le symbole  clignote. Si l'écran affiche un symbole fixe  avant d'avoir défini la température à cœur, utilisez $^{\circ}\text{C}$ ₂₂₋₃₂ et  ou  pour définir une nouvelle valeur.

6. Réglez la fonction du four et, si nécessaire, la température du four.
L'écran affiche la température à cœur actuelle et  (ce qui montre la relation entre la température du four réglée et la température actuelle du four).

- i** La sonde à viande doit rester à l'intérieur de la viande et dans la fiche lors de la cuisson.
i Alors que l'appareil calcule la durée approximative, la valeur de la fonction du minuteur de durée de fonctionnement est indiquée par l'affichage de l'horloge/chaleur résiduelle. À la fin du premier calcul, l'indicateur minuteur/chaleur résiduelle affiche , puis la durée de cuisson approximative.
L'appareil continue de calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage indique régulièrement la nouvelle durée de cuisson.
7. Lorsque la viande atteint la température à cœur définie, la température à cœur et  clignotent. Un signal sonore retentit pendant deux minutes.
Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la sonde à viande de la fiche et retirez la viande de l'appareil.

- !** **Avertissement** Soyez prudent lorsque vous retirez la sonde à viande. Elle est chaude. Risque de brûlure !
9. Éteignez l'appareil.

- i** Lorsque vous insérez la sonde à viande dans la fiche, vous annulez les réglages pour les fonctions de l'horloge.

i Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température indiquée par l'affichage température/heure. Après avoir inséré la sonde à viande dans la fiche et avoir défini une fonction du four et une température, l'écran affiche la température à cœur actuelle.

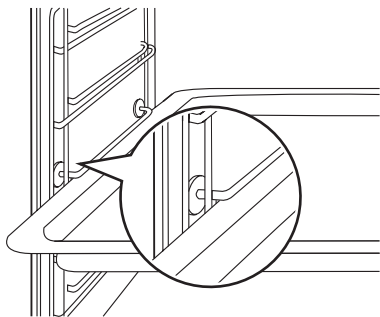
Appuyez sur °C à plusieurs reprises pour voir les trois autres températures :

- La température à cœur actuelle
- La température du four réglée
- La température actuelle du four.

La séquence d'affichage est la suivante : température à cœur réglée devient la température à cœur actuel et la température actuelle du four devient la température du four réglée.

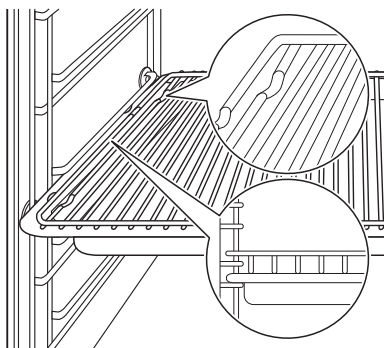
INSTALLATION DES ACCESSOIRES DU FOUR

i La lèchefrite et la grille métallique du four possèdent des rebords latéraux. Ces rebords, ainsi que la forme des guides d'insertion, empêchent les accessoires du four de basculer.



Installation simultanée de la grille métallique et de la lèchefrite

Posez la grille métallique sur la lèchefrite. Poussez la lèchefrite entre les guides d'insertion de l'un des gradins.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

FONCTION MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ

Utilisez cette fonction pour sauvegarder vos réglages préférés de température et d'heure pour une fonction ou un programme du four.

1. Réglez la température et l'heure pour une fonction ou un programme du four.

2. Maintenez  pendant plus de trois secondes.
Un signal sonore retentit.
3. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . L'appareil active votre programme préféré.

- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur ①. L'appareil désactive votre programme préféré.

i Lorsque la fonction rapide se met en fonctionnement, vous pouvez modifier l'heure et la température.

SÉCURITÉ ENFANTS

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil à l'aide de ①. Ne sélectionnez aucune fonction du four.
2. Maintenez appuyées les touches ① et  simultanément pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit.

SAFE s'affiche/s'éteint sur l'écran.

i Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée.
SAFE s'affiche lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

TOUCHES VERROUIL.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en fonctionnement. Le Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire d'une fonction du four.

Menu des réglages

Voyant du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON/OFF
SET2	TONALITE TOUCHES	CLIC/BEEP/OFF
SET3	TONALITÉ D'ERREUR	ON/OFF
SET4	FILTRE ANTI-ODEURS	ON/OFF
SET5	MENU MAINTENANCE	---
SET6	RESTAURATION DES RÉGLAGES	YES/NO

i Vous ne pouvez programmer le menu des réglages que lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Activation du menu des réglages :

1. Si nécessaire, éteignez l'appareil ①.

Activation et désactivation de la fonction de Touches Verrouil.:

1. Mettez l'appareil en marche.
2. Activez une fonction ou un réglage du four.
3. Maintenez enfoncées les touches ① et  simultanément pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'affiche/s'éteint sur l'écran.

i Vous pouvez éteindre l'appareil lorsque le Touches Verrouil. est activé. Lorsque vous éteignez l'appareil, le Touches Verrouil. est désactivé.
Si le four dispose d'une fonction de nettoyage par pyrolyse, la porte est verrouillée.
Loc s'affiche lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

MENU DES RÉGLAGES

Le menu des réglages vous permet d'ajouter ou de supprimer des fonctions à partir du menu principal (par exemple, vous pouvez activer ou désactiver le voyant de chaleur résiduelle). Le menu des réglages propose jusqu'à huit fonctions, allant de SET1 à SET6. Leur nombre varie selon le modèle. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître les valeurs possibles pour chaque réglage.

2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes.
L'affichage indique « SET1 » et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur  /  pour définir le réglage.

4. Appuyez sur OK .
5. Appuyez sur $\wedge$ / $\vee$ pour modifier la valeur du réglage.
6. Appuyez sur OK .

ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, l'appareil se désactive automatiquement après quelque temps :

Température du four	Heure de fin de cuisson
30 °C - 120 °C	12,5 h.
120 °C - 200 °C	8,5 h.
200 °C - 250 °C	5,5 h.
250°C - maximum °C	3 h.

Après un arrêt automatique, effleurez une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.

Important L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, sauf les fonctions éclairage, cuisson basse température, capteur de température à cœur, durée, fin, temporisation.

LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE

Il existe deux modes de luminosité de l'affichage :

- Luminosité nuit : lorsque l'appareil est éteint, la luminosité de l'affichage est plus sombre entre 22:00 et 06:00 ;
- Luminosité de jour :
 - lorsque l'appareil est en fonctionnement ;

- si une fonction du four est en marche.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

- si vous effleurez n'importe quelle zone tactile lorsque la luminosité nuit est activée (sauf MARCHE/ARRET), l'affichage revient au mode luminosité jour durant les 10 secondes suivantes ;
- si l'appareil est à l'arrêt et que vous réglez la minuterie. Lorsque la fonction minuterie est terminée, l'affichage revient au mode luminosité nuit ;

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant l'entretien :

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.

- Lavez tous les accessoires avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhérent.

NETTOYAGE PAR CATALYSE

Les parois disposant d'un revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent les graisses qui se déposent sur les parois pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pour maintenir en état ce processus d'autonettoyage, faites fonctionner régulièrement l'appareil sans aucun aliment :

1. Retirez les accessoires de l'appareil.
2. Réglez la fonction Nettoyage par catalyse (reportez-vous à la section « Fonctions du four »).
L'écran affiche « Cata » et la durée du processus de nettoyage (1 heure). La durée est fixe, mais vous pouvez utiliser la fonction Fin pour différer le début du processus de nettoyage.
3. Un son est émis lorsque la durée s'est écoulée. L'appareil s'éteint.
4. Appuyez sur une touche sensitive ou ouvrez la porte du four pour arrêter l'alarme.
5. Essuyez le fond de l'appareil avec une éponge douce humide.

i La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

i Au cours du nettoyage catalytique, l'éclairage du four est allumé.

FILTRE ANTI-ODEURS

Le filtre anti-odeurs est activé :

- avec chaque fonction du four ;
- si la température dans l'appareil est supérieure à 50 °C ;

Lorsque le filtre anti-odeurs est activé, l'écran affiche le symbole du filtre anti-odeurs .

À la fin de la fonction du four, le filtre anti-odeurs chauffé continue à fonctionner pendant 10 minutes. Le filtre anti-odeurs s'arrête si vous éteignez l'appareil ou ouvrez la porte du four.

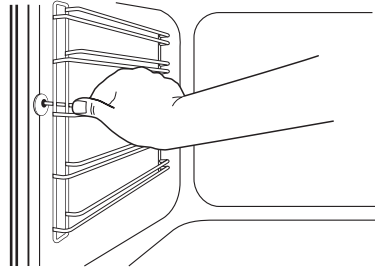
Pour le nettoyage par pyrolyse, le filtre anti-odeurs fonctionne automatiquement pendant les 15 premières minutes si la température du four est inférieure à 400 °C.

SUPPORT DE GRILLE

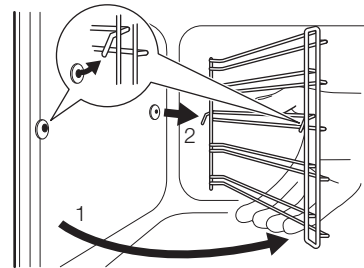
Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

Retrait des supports de grille

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale pour le retirer.



i Pour remonter le support de grille, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

Important Remarque concernant les rails télescopiques :

Les tiges de retenue des rails télescopiques doivent pointer vers l'avant !

ÉCLAIRAGE DU FOUR

⚠ Avertissement Risque d'électrocution.

L'éclairage du four et le diffuseur en verre peuvent être chauds.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

⚠ Attention Placez un linge au fond de l'intérieur du four. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four.

Remplacement de l'ampoule du four :

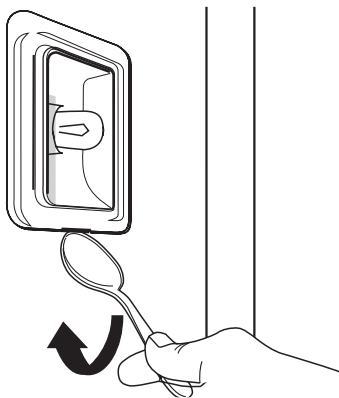
1. La protection en verre de l'ampoule se trouve dans la partie supérieure de l'enceinte.
Retirez le diffuseur en verre de l'éclairage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.

Important Utilisez le même type d'ampoule pour four.

4. Remplacez le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four :

1. Vous trouvez le diffuseur en verre de l'ampoule sur le côté gauche de l'enceinte du four.
Retirez le rail gauche.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). Nettoyez le diffuseur en verre.



3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.

Important Utilisez le même type d'ampoule.

4. Installez le diffuseur en verre.
5. Installez le rail gauche.

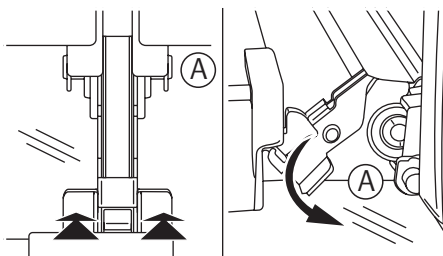
NETTOYAGE DE LA PORTE

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

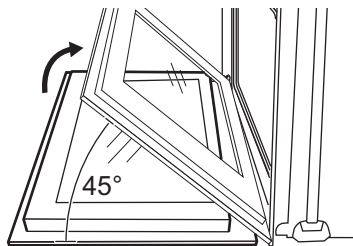
Attention Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte à la première position (angle d'environ 45°).



4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.

i Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

Installation de la porte

Pour installer la porte, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Attention Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Anomalie	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas.	L'appareil est désactivé.	Activez l'appareil.
Le four ne chauffe pas.	L'heure du jour n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au paragraphe « Régler l'heure du jour pour la première fois ».
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
Le four ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
Le four ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le fusible disjoncte plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
F102 s'affiche.	Le verrouillage de la porte est défectueux.	• Fermez la porte correctement. • Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement. • Si F102 s'affiche de nouveau, adressez-vous au service après-vente.
Un code d'erreur ne figurant pas dans la liste s'affiche.	Un défaut électronique est présent.	• Mettez l'appareil à l'arrêt à l'aide du fusible de l'installation domestique ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis remettez-le en fonctionnement. • Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, contactez votre service après-vente.

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

.....

.....

.....

La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

INSTALLATION

 **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

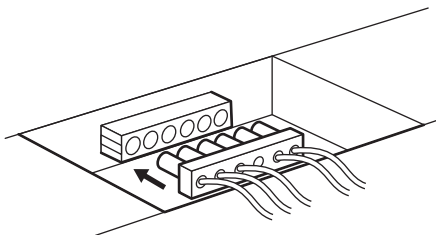
 La poignée peut être remplacée afin d'être assortie au reste de votre cuisine. Cette modification doit être effec-

tuée par un technicien agréé. Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE DE LA TABLE DE CUISSON

Vous pouvez connecter le four avec une table de cuisson indépendante de la gamme actuelle des tables de cuisson Electrolux et AEG. Vous pouvez acheter séparément les câbles de connexion nécessaires :

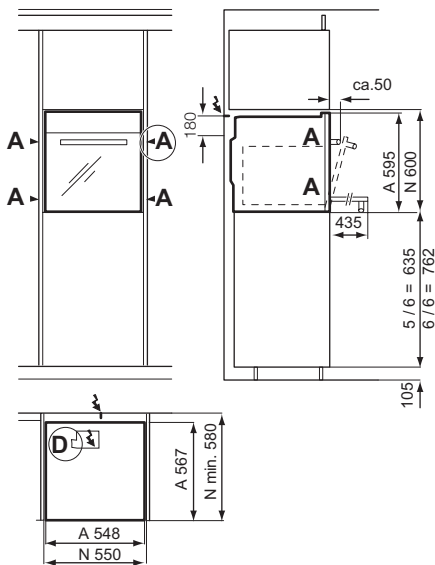
- AK - EB/GKTC (S) 1 m pour les tables de cuisson vitrocéramiques.
- AK - EB/GKTCi (S) 1 m pour les tables de cuisson à induction.



La fiche de raccordement de la table de cuisson se trouve au sommet de l'armoire du four.

INSTALLATION DU FOUR

⚠ Avertissement Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies et règlements dictés par la norme NIN 2005, chapitre 4.2.2 de la VKF (Association des établissements cantonaux d'assurance incendie).



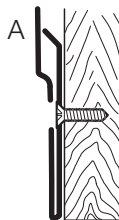
A = appareil

N = niche d'encastrement

1. Soutenez le four par les poignées latérales et glissez-le dans la niche d'encastrement.

⚠ Attention Veillez à ce que le fil ne soit pas coincé lorsque vous faites glisser l'appareil.

2. Utilisez au moins 2 vis pour fixer le four des deux côtés (détail A).

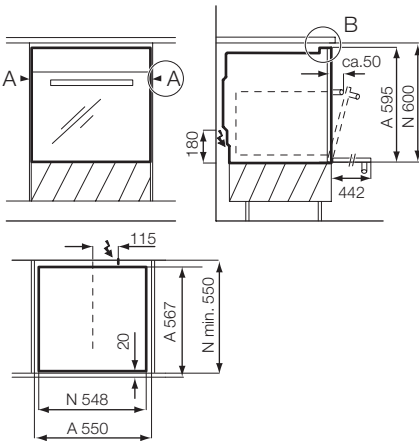


INSTALLATION DU FOUR SOUS UN PLAN DE TRAVAIL

⚠ Avertissement Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies et règlements dictés par la norme NIN 2005, chapitre 4.2.2 de la VKF (Association des établissements cantonaux d'assurance incendie).

Après avoir branché l'appareil à l'alimentation électrique (reportez-vous au chapitre « Branchement électrique ») :

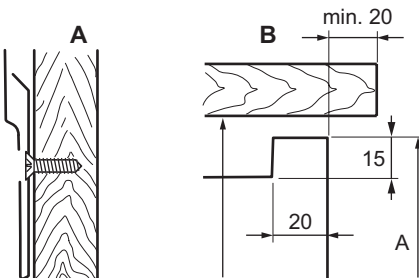
1. Poussez la cuisinière dans la niche, en vous assurant qu'elle soit alignée avec les meubles voisins.



A = appareil

N = niche d'encastrement

2. Utilisez au moins 2 vis pour fixer le four des deux côtés (détail A).



⚠ Attention Veillez à ce que le fil ne soit pas coincé lorsque vous déplacez l'appareil.

⚠ Avertissement À des fins de sécurité, si l'appareil est encastré à proximité d'installations de chauffage au bois, l'installateur doit prévoir une plaque isolante, réfractaire et calorifuge, sur toute la hauteur de l'appareil et d'au moins 30 cm de profondeur.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

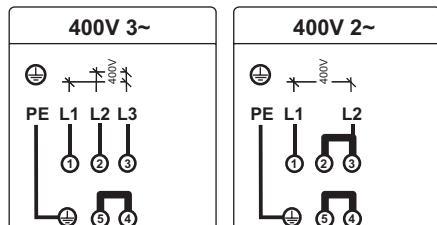
Important Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un professionnel qualifié.

Pour le branchement au secteur, il convient d'utiliser un câble de type H05VV-F ou de valeur supérieure.

Installez l'appareil en le raccordant à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En l'absence de prise électrique, l'installation électrique fixe doit prévoir un dispositif d'isolement ayant une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts pour permettre une coupure omnipolaire simultanée du secteur (conformément à la norme NIN 2000). L'installateur doit effectuer le branchement à l'aide d'une prise de courant accessible et située en dehors de l'espace de coordination. La longueur du câble d'alimentation doit être d'environ 120 cm et celui-ci doit être relié directement au secteur.

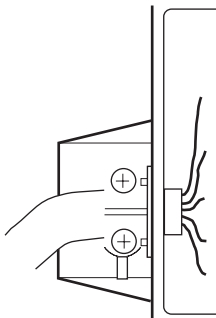
1. Effectuez les branchements électriques conformément au schéma de branchement.

Schéma de branchement 400 V



Désignation des phases : L1, L2, L3 (ou R, S, T).

2. Serrez le collier de fixation.



⚠ Attention Avant toute intervention, débranchez toujours le four du secteur.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Où aller avec les appareils usagés?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

KUNDENDIENST, SERVICE-CLIENTÈLE, SERVIZIO CLIENTI, CUSTOMER SERVICE CENTRES

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgensstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e			
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachge-rechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé,

de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.



www.electrolux.com/shop

