



Thinking of you
Electrolux



EHGL4X

FR FOUR

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
BANDEAU DE COMMANDE	9
UTILISATION QUOTIDIENNE	12
FONCTIONS DE L'HORLOGE	14
PROGRAMMES AUTOMATIQUES	16
UTILISATION DES ACCESSOIRES	17
FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	20
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	22
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	25
INSTALLATION	27
GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE	29
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	30

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

INSTALLATION



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil se façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.

- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant secteur est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant secteur est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche d'alimentation secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut créer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acceptation de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

UTILISATION



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil lorsque l'appareil est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche

d'alimentation secteur de la prise d'alimentation secteur.

- Vérifiez que l'appareil est froid. Les vitres risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez votre service après vente.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- Ne nettoyez l'émail catalytique (le cas échéant) avec aucun produit de lavage.

ÉCLAIRAGE FOUR INTÉRIEUR

- 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.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

MISE AU REBUT

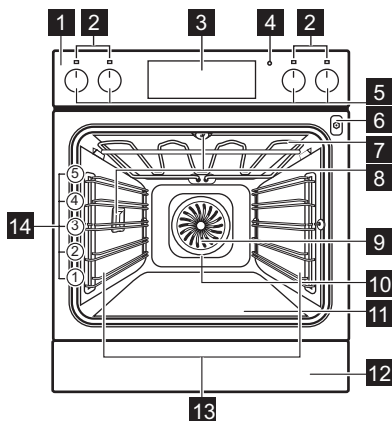


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

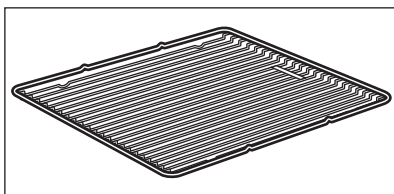
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
- Coupez le câble d'alimentation secteur et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

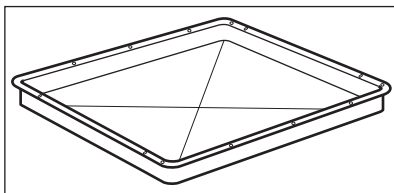


- 1 Bandeau de commande
- 2 Indicateurs des zones de cuisson
- 3 Programmateur électronique
- 4 Voyant du tiroir chauffant (uniquement sur certains modèles)
- 5 Manettes des zones de cuisson
- 6 Prise pour la sonde à viande
- 7 Élément chauffant
- 8 Éclairage
- 9 Ventilateur
- 10 Élément chauffant de la paroi arrière
- 11 Sole
- 12 Tiroir
- 13 Support de grille, amovible
- 14 Positions des grilles

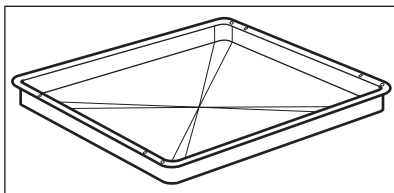
ACCESSOIRES

**Grille métallique**

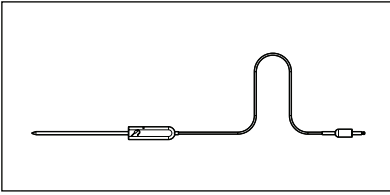
Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.

**Plateau de cuisson**

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

**Plat à rôti/gril**

Pour cuire et rôti ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.

**Sonde à viande**

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

Tiroir de rangement

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

**AVERTISSEMENT**

Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne rangez jamais de matières inflammables dans ce tiroir.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

PREMIER NETTOYAGE ET PRÉCHAUFFAGE

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Faites chauffer l'appareil à vide à une température de 150 °C pendant 30 minutes avec la fonction  ou .



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».






PREMIER BRANCHEMENT À L'ALIMENTATION SECTEUR

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

PREMIER RÉGLAGE DE L'HEURE

Après extinction de la version du logiciel, « h » et « 12:00 » sont affichés.

Réglage de l'heure :

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

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

Changement de l'heure

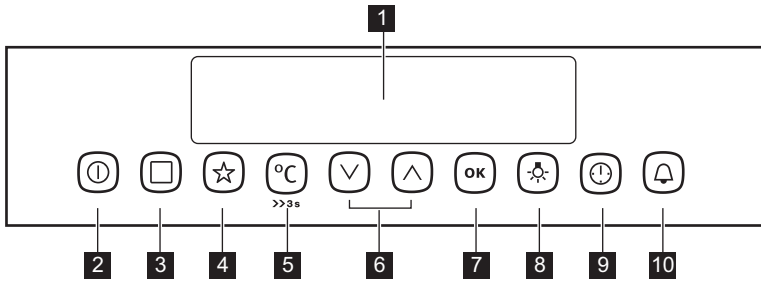
Vous ne pouvez régler l'heure que si l'appareil est éteint.

Appuyez sur  .  clignote à l'écran.

Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure ci-dessus.

BANDEAU DE COMMANDE

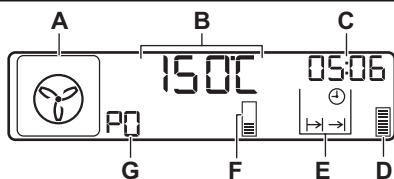
PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

	Touche sensitive	Fonction	Description
1	-	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2		MARCHE/ARRET	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil. Permet d'accéder aux modes de cuisson.
3		OPTIONS	Pour régler un programme automatique, une fonction de nettoyage ou un mode de cuisson.
4		MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque l'appareil est à l'arrêt.
5	°C >>3s	TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et afficher la température du four ou la température de la sonde à viande. Appuyez sur cette touche et maintenez-la appuyée pendant trois secondes pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide.
6		HAUT, BAS	Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de l'horloge et régler le minuteur, la température ou l'heure.
7	OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
8		ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer ou éteindre l'éclairage de l'appareil.
9		HORLOGE	Pour régler la fonction de l'horloge.
10		MINUTEUR	Pour régler le minuteur.

AFFICHAGE



- A)** Symbole du mode de cuisson
- B)** Affichage Température/Temps
- C)** Affichage Horloge/Chaleur résiduelle (également Minuteur et Heure)
- D)** Voyant de chaleur résiduelle
- E)** Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)
- F)** Indicateur de chauffe
- G)** Numéro d'un mode de cuisson/programme

AUTRES INDICATEURS DE L'AFFICHAGE

Symboles	Nom	Description
<input type="checkbox"/>	Options	Vous pouvez sélectionner un mode de cuisson.
P 1 ... P9	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme du four.
☆	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
kg / gr	kg/g	Un programme basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
°C →	Température / Préchauffage rapide	Cette fonction est en cours.
°C	Température	Vous pouvez consulter ou modifier la température.
	Sonde à viande	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
	Eclairage four	L'éclairage est éteint.
	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

INDICATEUR DE CHAUFFE

Si vous activez un mode de cuisson, les barres apparaissent une à une sur l'affichage . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'appareil atteint la température réglée, l'indicateur de chauffe s'éteint.

ZONES DE CUISSON





Vous pouvez utiliser la table de cuisson à l'aide des manettes des zones de cuisson. Reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson.

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette de commande. La manette de commande sort de son logement.

ZONES DE CUISSON DE LA TABLE DE CUISSON



Les voyants des zones de cuisson (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») indiquent pour quelle zone de cuisson vous effectuez des réglages.

Manette de commande	Fonction
0	Position ARRÊT
	Fonction Maintien au chaud
1 - 9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de puissance minimal ; 9 = niveau de puissance maximal)
	Commande de la double zone

Utilisation de la table de cuisson :


1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position ARRÊT.

UTILISATION DE LA DOUBLE ZONE



ATTENTION

Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position ARRÊT.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'au symbole  ; vous devez entendre un déclic.

Les deux zones de cuisson sont activées.

3. Pour régler le niveau de cuisson nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT











Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :




- le **mode Cuissons traditionnelles** : pour régler manuellement un mode de

cuisson, la température et le temps de cuisson.

- les **Programmes automatiques** : pour préparer un plat dont vous ne connaissez pas le temps de cuisson.


Mode de cuisson	Utilisation
1  Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois niveaux simultanément. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
2  Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Lorsque vous utilisez cette fonction, diminuez de 20 à 40 °C les températures que vous utilisez habituellement avec la Convection naturelle.
3  Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
4  Cuisson basse température	Pour cuire des rôtis maigres et tendres.
5  Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
6  Décongélation	Pour décongeler des plats surgelés.
7  Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
8  Gril	Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille et pour griller du pain.
9  Gril fort	Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
10  Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

RÉGLAGE DU MODE DE CUISSON



1. Appuyez sur . L'affichage indique un symbole, le numéro du mode de cuisson et la température préréglée.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.

3. Appuyez sur **OK** ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.



Si vous mettez en fonctionnement l'appareil en appuyant sur  sans régler un mode de cuisson ou un programme, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout de 20 secondes.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE

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




CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.

1. Appuyez sur .

L'affichage Température/Temps indique la température à l'intérieur de l'appareil.





Si vous souhaitez modifier la température, appuyez à nouveau sur  et utilisez  ou .

2. Appuyez sur la touche OK pour revenir à la température réglée. Sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.

FONCTION PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

La fonction de préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Activation de la fonction Préchauffage rapide : Appuyez sur la touche  et maintenez-la appuyée pendant au moins trois secondes.

Si vous activez la fonction de préchauffage rapide, les barres de l'affichage  clignotent une à une pour indiquer que la fonction est en cours.



Informations utiles


- Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsque la fonction de préchauffage rapide est en cours.

- La fonction de préchauffage rapide n'est pas disponible avec tous les modes de cuisson. Un signal sonore retentit si la fonction de préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.




ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



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

- **Chaleur résiduelle** :
 - Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les éléments chauffants sont désactivés 10 % plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent à fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, le temps de cuisson doit être supérieur à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé).
 - Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage Horloge/Chaleur résiduelle indique la température résiduelle ; les barres illustrent la baisse progressive de la température.
- **Cuisson avec l'éclairage éteint** : appuyez sur la touche  pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.



FONCTIONS DE L'HORLOGE


SYM-BOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour indiquer l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil s'éteint. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil se mette en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement plus tard.

MINUTEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT








Utilisez le minuteur de durée de fonctionnement pour contrôler la durée de fonctionnement de l'appareil. Il se met en marche dès que l'appareil commence à chauffer.



Réinitialisation du minuteur de durée de fonctionnement :

Appuyez simultanément sur  et  jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et que le minuteur de durée de fonctionnement démarre à nouveau.


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

RÉGLAGE DE LA DURÉE

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .  clignote à l'écran.
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Appuyez sur  ou  pour régler les heures de la DURÉE.

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







6. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

 et le réglage du temps clignotent à l'écran. L'appareil se met à l'arrêt.

Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.



7. Mettez à l'arrêt l'appareil.


RÉGLAGE DE LA FIN

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .  clignote à l'écran.
3. Appuyez sur  ou  pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes, puis les heures) ; appuyez sur OK pour confirmer.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.
 et le réglage du temps clignotent à l'écran. L'appareil se met à l'arrêt.
5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
6. Mettez à l'arrêt l'appareil.

RÉGLAGE DU MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un décompte (h min maximum). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.

1. Appuyez sur .
 et « 00 » clignotent à l'écran.

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

RÉGLAGE DE LA FONCTION DÉPART DIFFÉRÉ

Les fonctions DURÉE \rightarrow I et FIN \rightarrow I peuvent être utilisées simultanément si l'appareil doit être mis en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE \rightarrow I, puis la fonction FIN \rightarrow I (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).

PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».







9 programmes et recettes automatiques sont disponibles. Utilisez un programme ou une recette automatique si vous préparez un plat pour la première fois. Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques dans le « Livre de recettes ».

Il existe trois types de programmes automatiques :

- Recettes automatiques
- Programmes automatiques basés sur le poids
- Programmes automatiques avec sonde à viande (sur certains modèles uniquement).


RECETTES AUTOMATIQUES



Réglage d'une recette automatique :


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur . L'affichage indique 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 5 secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole  clignote.
L'appareil se met à l'arrêt.
6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.




PROGRAMMES AUTOMATIQUES BASÉS SUR LE POIDS

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

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur .







3. Appuyez sur  ou  pour régler le programme basé sur le poids (reportez-vous au « Livre de recettes »).

L'affichage indique : la durée de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (kg, g).

4. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
5. L'appareil démarre. L'affichage indique un symbole de poids. Pendant ce temps, vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut avec  ou . Appuyez sur **OK**.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
L'appareil se met à l'arrêt.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES AVEC SONDE À VIANDE

La température à cœur des aliments est une température fixée par défaut dans les programmes avec sonde à viande. Le programme se termine lorsque l'appareil atteint la température à cœur réglée.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Installez la sonde à viande (reportez-vous au chapitre « Sonde à viande »).
4. Appuyez sur  ou  pour régler le programme avec sonde à viande.
Lorsqu'un programme avec sonde à viande est réglé, l'affichage indique le temps de cuisson,  et .
5. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
L'appareil se met à l'arrêt.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

SONDE À VIANDE


La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température réglée, l'appareil se met à l'arrêt.

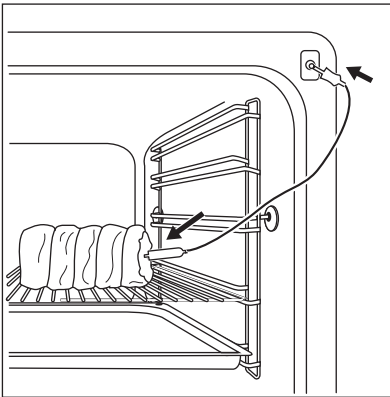
Vous devez régler deux températures :

- La température du four : reportez-vous au tableau de rôtissage dans le livre de recettes.
- La température à cœur : reportez-vous au tableau de la sonde à viande dans le livre de recettes.




N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande.







3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.

Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.


4. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.

5. Appuyez sur **OK** ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.



Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  clignote. Si  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur $^{\circ}\text{C}$ et  ou  pour régler une nouvelle valeur.

6. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.


L'affichage indique la température à cœur actuelle et , qui montre la relation entre la température à cœur réglée et la température à cœur actuelle.



La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.



Pendant que l'appareil calcule la durée approximative, la valeur de la fonction Minuteur de durée de fonctionnement apparaît dans l'affichage Minuteur/Chaleur résiduelle. Lorsque le premier calcul est effectué, l'affichage Minuteur/Chaleur résiduelle indique - et la durée approximative de la cuisson. L'appareil continue à calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage est mis à jour régulièrement avec la nouvelle durée.

7. Lorsque la viande atteint la température à cœur réglée, la température à cœur et le symbole  clignotent. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
8. Retirez la sonde à viande de la prise et sortez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous ôtez la sonde à viande. Elle est chaude. Risque de brûlure !

9. Mettez à l'arrêt l'appareil.



Lorsque vous introduisez la sonde à viande dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.



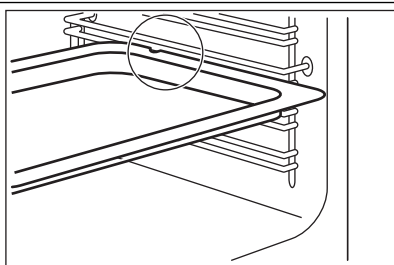
Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température de l'indicateur de température/heure. Après avoir introduit la sonde à viande dans la prise et réglé le mode de cuisson et la température, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

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

Appuyez sur $^{\circ}\text{C}$ à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

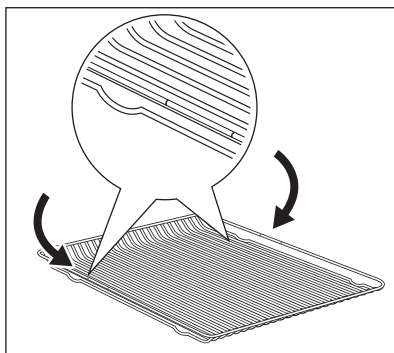
- La température à cœur réglée

INSTALLATION DES ACCESSOIRES



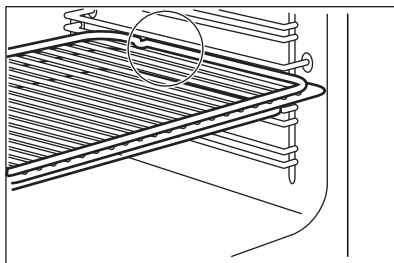
Plateau de cuisson :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

Posez la grille métallique sur le plateau de cuisson.

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille choisi.



Informations utiles :

- Tous les accessoires sont incurvés vers le bas des bords droit et gauche afin d'augmenter la sécurité. Assurez-vous toujours que cette rebord se situe à l'ar-


rière de l'appareil. Ce rebord sert également de dispositif anti-bascule.

- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

FONCTION MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ

Cette fonction vous permet de sauvegarder les réglages de température et de durée préférés pour un mode de cuisson ou un programme.

1. Réglez la température et la durée d'un mode de cuisson ou d'un programme.
2. Appuyez sur la touche  et maintenez-la appuyée pendant trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer la fonction**, appuyez sur . L'appareil démarre votre programme préféré.
- **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur . L'appareil désactive votre programme préféré.






Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée 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 en appuyant sur . Ne sélectionnez aucun mode de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les ap-

puyées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit. SAFE apparaît ou disparaît.

TOUCHES VERROUIL.

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

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
3. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les appuyées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit. Loc apparaît ou disparaît.



Vous pouvez mettre à l'arrêt l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

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 dispose de 5 réglages (de SET1 à SET5).

Menu des réglages

Indicateur du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON/OFF
SET2	TONALITE TOUCHES	CLIC/BEEP/OFF
SET3	TONALITÉ ERREUR	ON/OFF
SET4	MENU MAINTENANCE	ON/OFF
SET5	RESTAURER LES RÉGLAGES	YES/NO



Vous pouvez paramétrer le menu des réglages lorsque l'appareil est à l'arrêt.

Activez le menu des réglages :

1. Si nécessaire, appuyez sur pour mettre à l'arrêt l'appareil.
2. Appuyez sur la touche et maintenez-la appuyée pendant trois secondes.
L'affichage indique « SET1 » et « 1 » clignote.
3. Appuyez sur / pour paramétrer le réglage.

4. Appuyez sur OK .
5. Appuyez sur / pour modifier la valeur du réglage.
6. Appuyez sur OK .

ARRÊT AUTOMATIQUE

Pour des raisons de sécurité, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps :

- si un mode de cuisson est en cours.
- si vous ne modifiez pas la température du four.

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 - température maximale	3,0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche sensible pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Eclairage four, Cuisson basse température, Sonde à viande, Durée, Fin et Départ différé.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

LUMINOSITÉ DE L'AFFICHAGE

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » :
 - Lorsque l'appareil est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est en fonctionnement.
 - Si vous appuyez sur une touche sensible (à l'exception de MARCHE/ARRÊT) en mode de luminosité « nuit », l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.
 - Lorsque l'appareil est à l'arrêt et que vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction de minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Remarques concernant le nettoyage :


- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four 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 d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires du four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Si vous disposez d'accessoires anti-adhésifs, ne les nettoyez pas avec des produits abrasifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

NETTOYAGE CATALYTIQUE

Les parois avec revêtement catalytique sont autonettoyantes. Elles absorbent la

graisse projetée sur les parois lorsque l'appareil fonctionne.

Pour faciliter ce processus autonettoyant, chauffez régulièrement l'appareil à vide :

1. Retirez tous les accessoires de l'appareil.
2. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique « Cata » et la durée du processus de nettoyage (1 heure). Vous ne pouvez pas régler la durée mais vous pouvez utiliser la fonction Fin pour retarder le démarrage du nettoyage.
3. Un signal sonore retentit lorsque la durée s'est écoulée. L'appareil se met à l'arrêt.
4. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal.
5. Nettoyez la sole de l'appareil avec une éponge douce et humide.



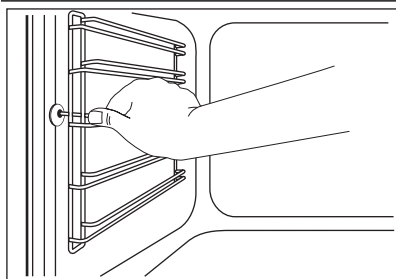
Une décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.



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

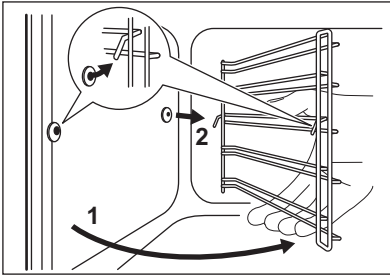
SUPPORTS DE GRILLE

Retrait des supports de grille



Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

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



- Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

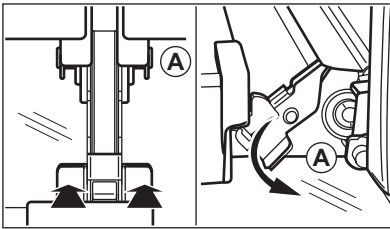


Remarque concernant les rails télescopiques :

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

NETTOYAGE DE LA PORTE

Retirez la porte pour la nettoyer.

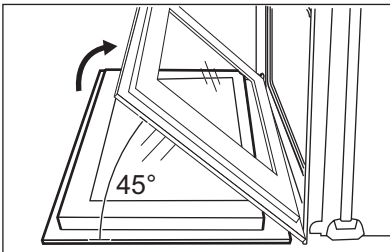


ATTENTION

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

- Ouvrez complètement la porte du four.
- Appuyez complètement sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
- Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.
- 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.



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

Remontage de la porte

Pour remettre la porte en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

ÉCLAIRAGE



AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'électrocution. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

- Éteignez l'appareil.



ATTENTION

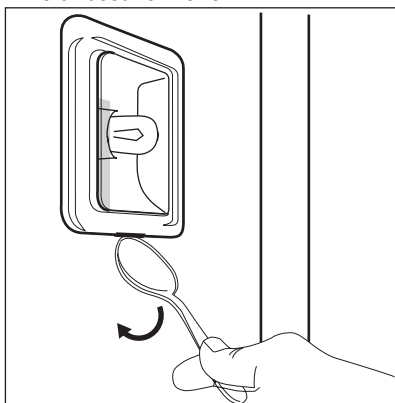
Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'éclairage supérieur :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve sur la voûte du four.
Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la droite.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Si nécessaire, remplacez l'éclairage du four par un éclairage résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule latérale

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
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. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.
5. Remontez le support de grille

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

Problème	Cause possible	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Reportez-vous au manuel d'utilisation de la table de cuisson.	
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est à l'arrêt.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'heure n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Premier réglage de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	L'arrêt automatique est activé.	Reportez-vous au chapitre « Arrêt automatique ».
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule d'éclairage.
L'affichage indique un code d'erreur qui ne figure pas dans la liste.	Il y a un défaut électronique.	<ul style="list-style-type: none"> • Désactivez l'appareil à l'aide du fusible de l'installation domestique ou l'interrupteur de sécurité de la boîte à fusibles puis activez-le de nouveau. • Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique « Démo ».	Le mode démo est activé.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. 2. Maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. 3. Maintenez enfoncées les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le mot « Démo » disparaisse.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance.

Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signalé-

tique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

Numéro du produit (PNC)

Numéro de série (S.N.)

INSTALLATION



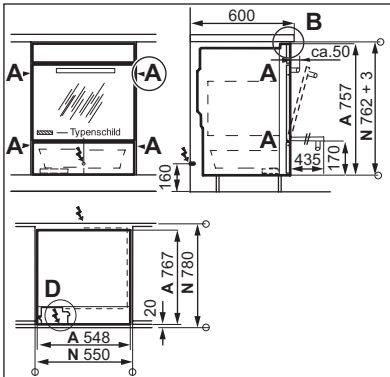
AVERTISSEMENT

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

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 SEV 1000 de la VKF (Association des établissements cantonaux d'assurance incendie).

A = Appareil

N = Niche d'encastrement

1. Installez les plaques de cuisson selon les instructions d'installation n° 374307900 / 374307901 pour que les raccordements de la plaque de cuisson soient effectués avant l'installation de la cuisinière. **Vérifiez que le raccordement est correct.**

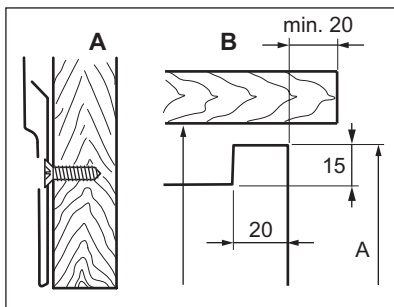
Une mise à la terre séparée est superflue.

2. Montez la table de cuisson vitrocéramique conformément aux instructions d'installation fournies séparément.
3. Tirez à fond le tiroir de l'appareil, soulevez-le et enlevez-le.
4. 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 déplacez l'appareil.



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



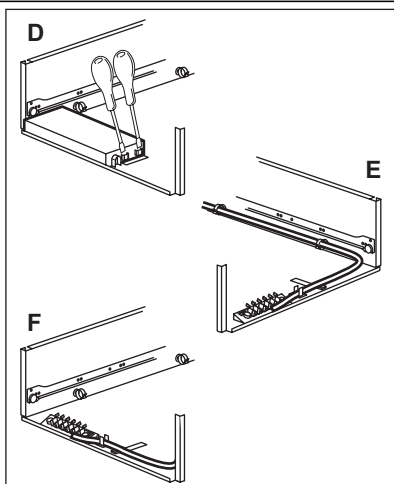
AVERTISSEMENT

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

Utilisez un câble d'alimentation de type H05VV-F ou de valeur supérieure. Raccordez l'appareil à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En cas d'absence de prise, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement permettant l'interruption de l'alimentation électrique de l'appareil. Le dispositif d'iso-

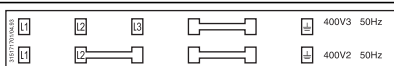
lement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm (conformément à la norme NIN SEV 1000). Le client doit disposer d'une prise de courant pour le branchement électrique accessible et située en dehors de l'espace de coordination. La longueur du câble d'alimentation doit être d'environ 120 cm et celui-ci doit être relié directement à l'alimentation secteur.



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

1. Retirez le cache de la borne d'alimentation (D).
2. Placez le câble de connexion dans les anneaux fournis (E). Cela évite tout frottement entre le câble et le tiroir. Le câble de connexion se trouve côté boîtier.
3. Mettez en place le collier de fixation (F).
4. Raccordez la borne comme indiqué dans le schéma.
5. Placez le câble dans le dispositif anti-traction.
6. Refermez le cache de la borne d'alimentation.

SCHEMA DE BRANCHEMENT 400 V



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




AVERTISSEMENT

Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

CH 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 Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
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, unsachgerechter 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 variables en cas d'intervention d'un tiers non

autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maneiement 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.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Informations: 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.

