



notice d'utilisation

Four

EHL2

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	2	Entretien et nettoyage	18
Description de l'appareil	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	20
Avant la première utilisation	5	Installation	21
Utilisation quotidienne	6	En matière de protection de l'environnement	23
Utilisation des accessoires	7	Garantie, Garanzia, Guarantee	23
Fonctions supplémentaires	7		
Conseils utiles	8		

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 encastables 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

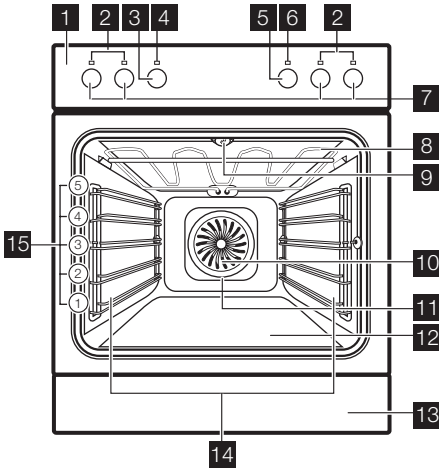
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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



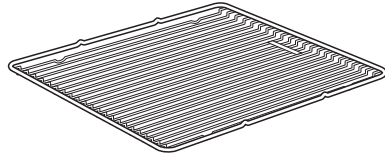
- 1** Bandeau de commande
- 2** Voyants/symboles des zones de cuisson
- 3** Manette de commande des fonctions du four
- 4** Voyant/symbole de mise sous tension
- 5** Manette de commande du thermostat
- 6** Voyant/symbole/indicateur de température
- 7** Manettes de commande des zones de cuisson
- 8** Résistance
- 9** Éclairage du four
- 10** Ventilateur
- 11** Élément chauffant arrière
- 12** Sole
- 13** Tiroir

- 14** Glissières des grilles du four, amovibles
- 15** Position des gradins

ACCESSOIRES DU FOUR

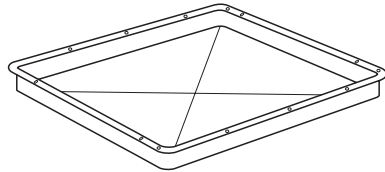
• Grille métallique

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



• 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

- 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 ».


UTILISATION QUOTIDIENNE

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

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

ACTIVATION ET DÉSACTIVATION DE L'APPAREIL

1. Mettez le sélecteur du four sur la fonction désirée.
2. Tournez le thermostat pour sélectionner la température désirée.
3. Pour désactiver l'appareil, tournez la manette du four et le thermostat sur la position Arrêt (« OFF »).


 **Symbole, indicateur ou voyant de la manette (suivant le modèle - reportez-vous à la présentation générale de l'appareil).**

- L'indicateur s'allume quand la phase de chauffe du four est en cours.
- Le voyant s'allume lorsque l'appareil fonctionne.
- Le symbole indique si la manette commande l'une des zones de cuisson, les fonctions du four ou la température.


FONCTIONS DU FOUR


Fonction du four	Utilisation
 Eclairage four	Utilisez cette fonction pour éclairer l'intérieur du four.
 Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur trois niveaux du four en même temps. Diminuez les températures du four (de 20 à 40 °C) par rapport à la convection naturelle. Également pour déshydrater des aliments.
 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
 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
 Sole	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et stériliser des aliments
 Décongélation	Pour décongeler des aliments surgelés.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais au centre de la grille et faire des toasts.
 Gril fort	Pour faire griller des aliments peu épais en grandes quantités et faire des toasts.
 Turbo gril	Pour rôtir de grosses pièces de viande ou de volaille sur un seul niveau. Permet également de brunir des plats tels que des gratins.

ZONES DE CUISSON

 La table de cuisson peut être commandée au moyen des manettes de commande pour chaque zone de cuisson. Consultez la notice d'utilisation de la table de cuisson.

ZONES DE LA TABLE DE CUISSON

 Les voyants des zones de cuisson (reportez-vous à « Description de l'appareil ») indiquent la zone de cuisson en cours d'utilisation.

Manette de commande	Fonction
	Position de maintien au chaud
0	Position Arrêt
1-9	Niveaux de puissance (1 = niveau de puissance minimum ; neuf = niveau de puissance maximum)

Utilisation de la table de cuisson :

1. Tournez le thermostat pour sélectionner la température désirée.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position « 0 ».

Fonction de démarrage automatique de la cuisson

- i** Cette fonctionnalité s'applique uniquement si vous avez installé la table de cuisson avec la fonction de démarrage automatique de la cuisson !

La fonction de démarrage automatique de la cuisson chauffe la zone à pleine puissance pendant un certain temps.

Activation de la fonction de démarrage :

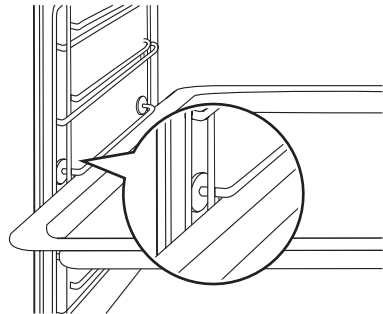
1. Pour activer la fonction, tournez la manette de commande dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du niveau de puissance maximum.
2. Pour poursuivre le processus de cuisson, tournez la manette de commande pour régler la température.
3. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position « 0 ».

UTILISATION DES ACCESSOIRES

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

INSTALLATION DES ACCESSOIRES DU FOUR

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



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

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.

CONSEILS UTILES

EXEMPLES D'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud	selon les besoins.	Couvrir
1-2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min.	Remuer de temps en temps.
1-2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min.	Couvrir pendant la cuisson.
2-3	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min.	Ajouter au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
3-4	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson à l'étuvée, la viande	20-45 min.	Ajouter quelques cuillères à soupe de liquide.
4-5	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min.	Utiliser max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
4-5	Cuisson de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min.	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
6-7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon les besoins.	Retourner à mi-cuisson.
7-8	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min.	Retourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

i La température et les temps de cuisson indiqués sont fournis uniquement à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes, de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

PÂTISSERIE - PAIN

Informations générales

- Votre nouveau four peut cuire les aliments d'une manière complètement différente de celle de votre ancien appareil. Adaptez vos réglages habituels (température, temps de cuisson, etc.) et les positions des grilles aux recommandations fournies dans les tableaux suivants.
- Avec des temps de cuisson plus longs, vous pouvez mettre à l'arrêt le four en-

vorn 10 minutes avant la fin du temps de cuisson afin de profiter de la chaleur résiduelle.

Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages du four, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.

- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
- Les gâteaux et pâtisseries placés sur plusieurs niveaux ne brunissent pas toujours

avec la même rapidité dans un premier temps. Dans ce cas, ne modifiez pas la température. Les différences s'estompent pendant le processus de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

Résultat de la cuisson	Cause probable	Soluzione
Le fond du gâteau n'a pas suffisamment brun.	Mauvaise position de la grille.	Placez le gâteau sur un gradin inférieur.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Température de cuisson trop élevée.	Réglez une température de cuisson légèrement inférieure la prochaine fois.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Durée de cuisson trop courte.	Réglez un temps de cuisson plus long. Les durées de cuisson ne peuvent pas être réduites en réglant des températures plus élevées.
Le gâteau s'effrite (il est pâteux, plein de grumeaux, juteux).	Le mélange est trop liquide.	Diminuez la quantité de liquide. Attention aux temps de malaxage, notamment si vous utilisez un robot ménager.
Le gâteau est trop sec.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson supérieure la prochaine fois.
Le gâteau est trop sec.	Durée de cuisson trop longue.	Réglez un temps de cuisson inférieur la prochaine fois.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	Température du four trop élevée et durée de cuisson trop courte.	Diminuez la température du four et allongez le temps de cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La préparation est mal répartie.	Étalez la préparation de façon homogène sur le plateau de cuisson.
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson.	Température de cuisson trop basse.	Réglez une température de cuisson légèrement supérieure la prochaine fois.

CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU :

Cuisson dans des moules

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Kouglof ou brioche	Chaleur tournante	1	150-160	50 - 70
Gâteau sablé/cake aux fruits	Chaleur tournante	1	140-160	70 - 90
Génoise/Gâteau Savoie	Chaleur tournante	2	140 - 150	35 - 50
Génoise/Gâteau Savoie	Convection naturelle	2	160	35 - 50

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Fond de tarte – pâte brisée	Chaleur tournante	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Fond de tarte – génoise	Chaleur tournante	2	150-170	20 - 25
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Chaleur tournante	2	160	60 - 90
Apple pie (2 moules de 20 cm de diamètre, décalés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	70 - 90
Gâteau au fromage	Convection naturelle	1	170-190	60 - 90

1) Préchauffez le four

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Tresse/couronne de pain	Convection naturelle	3	170-190	30 - 40
Brioche de Noël aux fruits (Stollen)	Convection naturelle	2	160-180 ¹⁾	50 - 70
Pain (pain de seigle) : 1. Première partie du processus de cuisson. 2. Deuxième partie du processus de cuisson.	Convection naturelle	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Choux à la crème/éclairs	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	20 - 35
Gâteau roulé	Convection naturelle	3	180-200 ¹⁾	10 - 20
Gâteaux avec garniture de type crumble (sec)	Chaleur tournante	3	150-160	20 - 40
Gâteau au beurre et aux amandes/tartes au sucre	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	20 - 30
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Chaleur tournante	3	150	35 - 55
Gâteau aux fruits (pâte levée / génoise) ²⁾	Convection naturelle	3	170	35 - 55

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gâteau aux fruits (pâte brisée)	Chaleur tournante	3	160-170	40 - 80
Gâteaux à pâte levée avec garniture délicate (par exemple fromage blanc, crème, crème anglaise)	Convection naturelle	3	160-180 ¹⁾	40 - 80

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

Biscuits

Type de cuisson	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Biscuits à pâte brisée	Chaleur tournante	3	150-160	10 - 20
Biscuits sablés	Chaleur tournante	3	140	20 - 35
Biscuits sablés	Convection naturelle	3	160 ¹⁾	20 - 30
Biscuits à base de génoise	Chaleur tournante	3	150-160	15 - 20
Pâtisseries à base de blancs d'œufs, meringues	Chaleur tournante	3	80-100	120 - 150
Macarons	Chaleur tournante	3	100-120	30 - 50
Biscuits à pâte levée	Chaleur tournante	3	150-160	20 - 40
Pâtisseries feuilletées	Chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	20 - 30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	10 - 25
Petits pains	Convection naturelle	3	190-210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes (20 par plaque)	Chaleur tournante	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes (20 par plaque)	Convection naturelle	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Préchauffez le four

Cuissons au four et gratins

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gratin de pâtes	Convection naturelle	1	180-200	45 - 60
Lasagnes	Convection naturelle	1	180-200	25 - 40
Légumes gratinés ¹⁾	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160-170	15 - 30

Plat	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes garnies de fromage fondu	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160-170	15 - 30
Gratins sucrés	Convection naturelle	1	180-200	40 - 60
Gratins de poisson	Convection naturelle	1	180-200	30 - 60
Légumes farcis	Turbo gril ou Chaleur tournante	1	160-170	30 - 60

1) Préchauffez le four.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRADINS

Gâteaux/viennoiseries/pains sur plateaux de cuisson

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée en min
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Choux à la crème/éclairs	1/4	-	160-180 ¹⁾	25 - 45
Crumble sec	1/4	-	150-160	30 - 45

1) Préchauffez le four

Biscuits/small cakes/viennoiseries/petits pains

Type de cuisson	Chaleur tournante		Température en °C	Durée en min
	Position de la grille			
	2 niveaux	3 niveaux		
Biscuits à pâte brisée	1/4	1/3/5	150-160	20 - 40
Biscuits sablés	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Biscuits à base de génoise	1/4	-	160-170	25 - 40
Biscuits à base de blancs d'œufs, meringues	1/4	-	80-100	130 - 170
Macarons	1/4	-	100-120	40 - 80
Biscuits à pâte levée	1/4	-	160-170	30 - 60
Pâtisseries feuilletées	1/4	-	170-180 ¹⁾	30 - 50
Petits pains	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes (20 par plaque)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Préchauffez le four

SOLE PULSÉE

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (pâte fine)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20

Type de cuisson	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza (bien garnie)	2	180 - 200	20 - 30
Tartes	1	180 - 200	40 - 55
Quiche aux épinards	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Flan suisse	1	170 - 190	45 - 55
Gâteau aux pommes, couvert	1	150 - 170	50 - 60
Tourte aux légumes	1	160 - 180	50 - 60
Pain sans levain	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Quiche à pâte feuilletée	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuche (plat alsacien similaire à une pizza)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Piroggen (version russe de la calzone)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Préchauffez le four

2) Utilisez la lèchefrite

RÔTISSAGE

Plats à rôtir

- Utilisez des plats résistant à la chaleur pour rôtir (veuillez lire les consignes du fabricant).
- Vous pouvez cuire de gros rôtis directement dans la lèchefrite (si disponible) ou sur la grille métallique en plaçant la lèchefrite en dessous.

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres dans une cocotte munie d'un couvercle. La viande sera ainsi plus succulente.
- Tous les types de viandes qui peuvent être brunies ou grillées peuvent être rôties dans le plat sans couvercle.

RÔTISSAGE AU TURBO GRIL

Bœuf

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Bœuf braisé	1-1,5 kg	Convection naturelle	1	230	120-150
Rôti ou filet de bœuf : saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190-200 ¹⁾	5-6
Rôti ou filet de bœuf : à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	180-190 ¹⁾	6-8
Rôti ou filet de bœuf : bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Préchauffez le four

Porc

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Épaule, collier, jambon à l'os	1-1,5 kg	Turbo gril	1	160-180	90-120

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Côtelette, côte	1-1,5 kg	Turbo gril	1	170-180	60-90
Pâté à la viande	750 g-1 kg	Turbo gril	1	160-170	50-60
Jarret de porc (pré-cuit)	750 g-1 kg	Turbo gril	1	150-170	90-120

Veau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160-180	90-120
Jarret de veau	1,5-2 kg	Turbo gril	1	160-180	120-150

Agneau

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Gigot d'agneau, rôti d'agneau	1-1,5 kg	Turbo gril	1	150-170	100-120
Selle d'agneau	1-1,5 kg	Turbo gril	1	160-180	40-60

Gibier

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	1	230 ¹⁾	30-40
Selle de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	210-220	35-40
Cuissot de chevreuil	1,5-2 kg	Convection naturelle	1	180-200	60-90

1) Préchauffez le four

Volaille


Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Morceaux de volaille	200-250 g chacun	Turbo gril	1	200-220	30-50
Demi-poulet	400-500 g chacun	Turbo gril	1	190-210	35-50
Poulet, poularde	1-1,5 kg	Turbo gril	1	190-210	50-70
Canard	1,5-2 kg	Turbo gril	1	180-200	80-100
Oie	3,5-5 kg	Turbo gril	1	160-180	120-180
Dinde	2,5-3,5 kg	Turbo gril	1	160-180	120-150
Dinde	4-6 kg	Turbo gril	1	140-160	150-240


Poisson (à l'étuvée)

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Poisson entier > 1kg	1-1,5 kg	Convection naturelle	1	210-220	40-60

GRIL

Réglez toujours le gril à la température la plus élevée.

 **Attention** Lorsque vous utilisez le gril, laissez toujours la porte du four fermée.

 Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes avec les fonctions du gril.

- Placez la grille au niveau recommandé dans le tableau de gril.
- Placez toujours la lèchefrite au premier niveau pour récupérer la graisse.
- Ne faites griller que des morceaux plats de viande ou de poisson.

Gril

Aliment à griller	Position de la grille	Température	Durée en min	
			1ère face	2ème face
Rôti de bœuf	2	210 - 230	30-40	30-40
Filet de bœuf	3	230	20-30	20-30
Échine de porc	2	210 - 230	30-40	30-40
Rôti/Filet de veau	2	210 - 230	30-40	30-40
Échine de mouton	3	210 - 230	25-35	20-25
Poisson entier, 500-1 000 g	3/4	210 - 230	15-30	15-30

Gril fort

Aliment à griller	Position de la grille	Durée en min	
		1ère face	2ème face
Hamburgers	4	8-10	6-8
Filet de porc	4	10-12	6-10
Saucisses	4	10-12	6-8
Tournedos, steaks de veau	4	7-10	6-8
Toasts ¹⁾	5	1-3	1-3
Toasts avec garniture	4	6-8	-

1) Préchauffez le four

DÉCONGÉLATION

Retirez l'emballage des aliments. Disposez les aliments sur une assiette.

Ne les couvrez pas d'un bol ni d'une assiette. Cela peut prolonger le temps de décongélation.

Utilisez le premier niveau de la grille, c'est-à-dire celui du bas.

Plat	Durée de décongélation en min	Durée supplémentaire de décongélation en min	Commentaire
Poulet, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Placez le poulet sur une soucoupe retournée, placée dans une grande assiette, retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 1 000 g	100 - 140	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation
Viande, 500 g	90 - 120	20 - 30	Retournez à la moitié du temps de décongélation
Truite, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fraises, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Beurre, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Crème, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	La crème fraîche peut être battue même si elle n'est pas complètement décongelée
Gâteau, 1 400 g	60	60	-

PLATS PRÉPARÉS

Chaleur tournante

Plats préparés	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza surgelée	2	200 - 220	15-25
Pizza épaisse surgelée	2	190 - 210	20-25
Pizza fraîche	2	210-230	13-25
Parts de pizza surgelées	2	180-200	15-30
Frites, fines	3	200-220	20-30
Frites, épaisses	3	200-220	25-35
Potatoes/Pomme quartier	3	220-230	20-35
Pommes de terre sautées	3	210-230	20-30
Lasagnes/Cannellonis, frais	2	170-190	35-45
Lasagnes surgelées	2	160-180	40-60
Fromage cuit au four	3	170-190	20-30
Ailes de volaille	2	190-210	20-30

Plats cuisinés surgelés

Aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Pizza surgelée	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Frites ¹⁾ (300 - 600 g)	Convection naturelle ou Turbo grill	3	200-220	comme indiqué sur l'emballage

Aliment à cuire	Fonctions du four	Position de la grille	Température en °C	Durée en min
Baguettes	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage
Gâteaux aux fruits	Convection naturelle	3	comme indiqué sur l'emballage	comme indiqué sur l'emballage

1) Retournez les frites 2 ou 3 fois pendant la cuisson

DÉSHYDRATATION - CHALEUR TOURNANTE

Recouvrez les grilles du four de papier sulfurisé.

Pour de meilleurs résultats : éteignez l'appareil à la moitié du temps requis. Ouvrez la

porte de l'appareil et laissez-le refroidir. Ensuite, finissez le processus de déshydratation.

Légumes

Aliments à sécher	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Haricots	3	1/4	60 - 70	6-8
Poivrons	3	1/4	60 - 70	5-6
Légumes pour potage	3	1/4	60 - 70	5-6
Champignons	3	1/4	50 - 60	6-8
Fines herbes	3	1/4	40 - 50	2-3

Fruits

Aliments à sécher	Position de la grille		Température en °C	Temps en heures (indicatif)
	1 niveau	2 niveaux		
Prunes	3	1/4	60 - 70	8-10
Abricots	3	1/4	60 - 70	8-10
Pommes, lamelles	3	1/4	60 - 70	6-8
Poires	3	1/4	60 - 70	6-9

STÉRILISATION

Points à noter :

- Utilisez toujours des bocaux à stériliser de dimensions identiques, disponibles dans le commerce.
- N'utilisez pas de bocaux à couvercles à visser ou à baïonnette, ni de boîtes métalliques.
- Utilisez la première grille à partir du bas pour cette fonction.
- Ne mettez pas plus de six bocaux à conserves d'un litre sur le plateau de cuisson.
- Remplissez les bocaux au même niveau et enclenchez le système de fermeture.
- Les bocaux ne doivent pas se toucher.
- Mettez environ 1/2 litre d'eau dans le plateau de cuisson pour humidifier le four.
- Lorsque le liquide dans les bocaux commence à frémir (au bout de 35 à 60 minutes avec des bocaux d'un litre), arrêtez le four ou baissez la température à 100 °C (voir le tableau).

Baies

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	-

Fruits à noyau

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Poires, coings, prunes	160-170	35-45	10-15

Légumes

Conserve	Température en °C	Durée de cuisson jusqu'à frémissement en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Carottes ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Concombres	160-170	50-60	-
Divers condiments	160-170	50-60	5-10
Chou-rave, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20

1) Laissez-les dans le four après l'arrêt de celui-ci.

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de

l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

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.

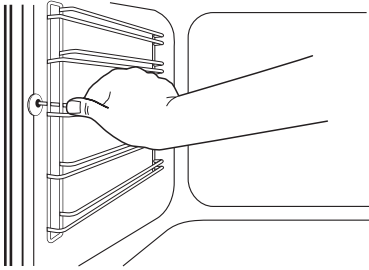
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhérent.

SUPPORT DE GRILLE

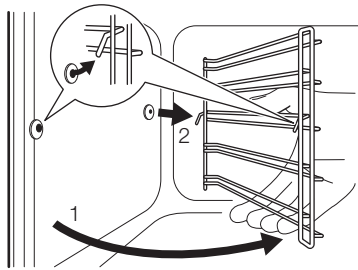
Les supports de grille sont amovibles, pour permettre le nettoyage du four.

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.

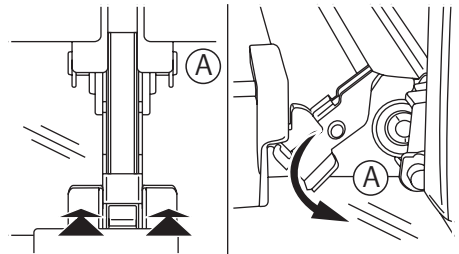
NETTOYAGE DE LA PORTE

Retirez la porte du four pour la nettoyer.

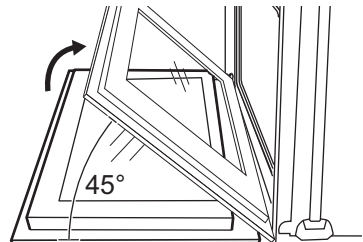
- !** **Attention** Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

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.

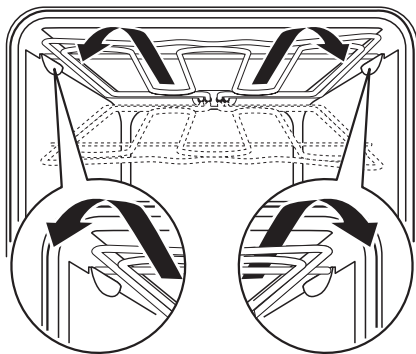
VOÛTE DU FOUR

Vous pouvez replier la résistance supérieure afin de faciliter le nettoyage de la voûte du four.

! **Avertissement** Avant de replier la résistance, éteignez l'appareil. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Repli de la résistance

1.



Retirez les glissières.

2. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
3. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des supports latéraux.
4. La résistance se replie. La voûte peut désormais être nettoyée.

Remontage de la résistance

1. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.

Important Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur la paroi intérieure du four.

2. Remplacez les glissières.

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.	Consultez la notice d'utilisation de la table de cuisson encastrée.	
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas allumé.	Mettez le four en fonctionnement (reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne »)
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a fondu.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.

Problème	Cause possible	Solution
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

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

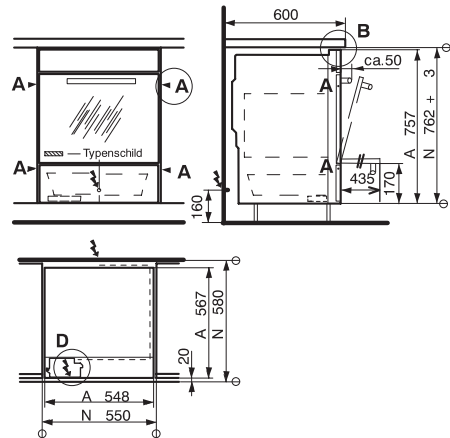
⚠ Avertissement Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

i 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.

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.

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).



A = appareil

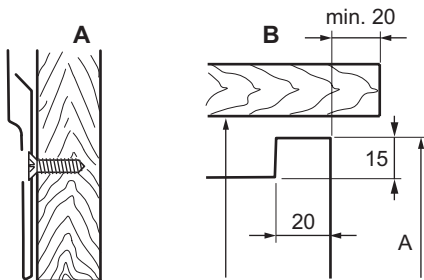
N = niche d'encastrement

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

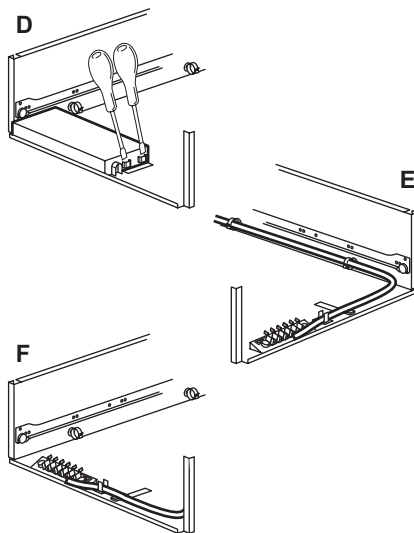
Important Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un professionnel qualifié.

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'es-

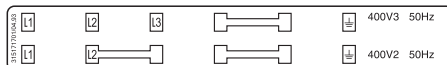
pace de coordination. La longueur du câble d'alimentation doit être d'environ 120 cm et celui-ci doit être relié directement au secteur.

1. Retirez le cache du bornier électrique (D).



2. Placez les câbles de connexion dans les anneaux fournis (E). Cela évite tout frottement entre les câbles 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 de branchement.
5. Placez le cordon dans le dispositif anti-traction.
6. Réfermez le cache du bornier électrique.


Schéma de branchement 400 V



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

Important Avant toute intervention, débranchez toujours l'appareil 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	 <p>Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch</p>		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Commercialstrasse 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. (fatto 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

