



notice d'utilisation

Cuisinière à gaz

EKD513506

Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur www.electrolux.com

Sommaire

Consignes de sécurité	2	Four - Conseils utiles et tables de cuisson	13
Description de l'appareil	5	Four - Entretien et nettoyage	18
Avant la première utilisation	5	En cas d'anomalie de fonctionnement	21
Table de cuisson - Utilisation quotidienne	6	Installation	22
Table de cuisson - Conseils	9	En matière de protection de l'environnement	23
Table de cuisson - Entretien et nettoyage	11		
Four - Utilisation quotidienne	11		

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 n'est pas destiné aux enfants et aux 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, ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.

- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), 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 pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).

- 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 tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant 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.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Certaines parties du four sont électrifiées. Veillez à ce que l'appareil soit correctement encastré et veillez à ce qu'il n'y ait pas d'espace. Cela évite les chocs électriques, car vous ne pouvez pas toucher accidentellement les accessoires dangereux.
- 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.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Risque d'incendie.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

Utilisation

- 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. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, 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). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Utilisez des gants 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

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 informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.

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 jamais de papier aluminium ;
 - ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
 - 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'a aucune incidence sur les performances de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
- 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 d'entretien, veuillez mettre l'appareil à l'arrêt et le débrancher électriquement.
- 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.
- Pour votre sécurité personnelle 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.

- 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 (si tel est le cas).

Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

Service après-vente

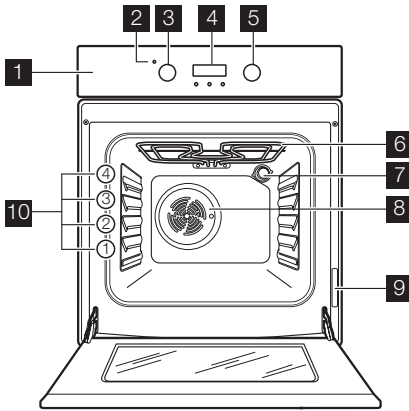
- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

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.

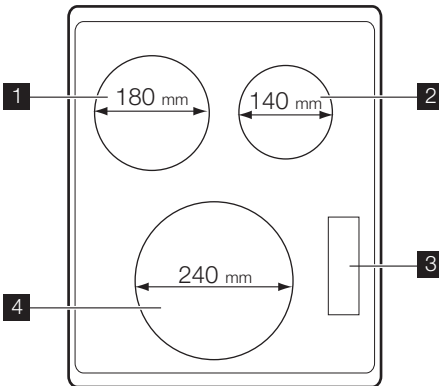
Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Indicateur de température (sur le bandeau de commande)
- 3** Thermostat du four
- 4** Affichage
- 5** Sélecteur de fonctions du four
- 6** Gril
- 7** Éclairage du four
- 8** Ventilateur
- 9** Plaque signalétique
- 10** Gradins

Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction 1 800 W, avec fonction Booster 2 800 W
- 2** Zone de cuisson à induction 1 400 W, avec fonction Booster 2 500 W
- 3** Afficheur
- 4** Zone de cuisson à induction 2 400 W, avec fonction Booster 3 300 W

Accessoires du four

• Lèche-frite

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

• Grille du four

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

• Tiroir de rangement

Un tiroir de rangement est présent sous la cavité du four.



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

Avant la première utilisation

i Avant d'installer et d'utiliser l'appareil, retirez tous les éléments constituant l'emballage, y compris les étiquettes et

tout éventuel film protecteur. Ne retirez pas la plaque signalétique.

! **Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

Réglage de l'heure du jour

i Le four ne fonctionne que si l'heure du jour est réglée.



Lorsque vous branchez l'appareil ou en cas de coupure de courant, le voyant de la fonction de l'horloge clignote automatiquement. Réglez l'heure du jour à l'aide de la touche " + " ou " - ".

Après 5 secondes environ, le voyant cesse de clignoter et l'heure du jour réglée s'affiche.

i Pour modifier l'heure aucune fonction automatique (Durée l-| ou Fin ->|) ne doit pas être activée en même temps.

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 ».

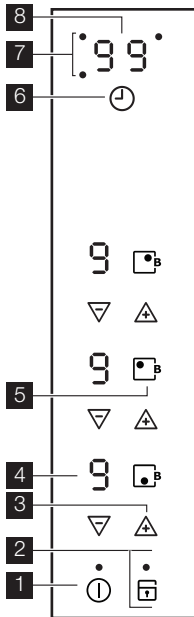
Préchauffage

Sélectionnez une fonction quelconque et faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ à la température maximum, pour brûler les éventuels résidus de fabrication à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans des conditions normales d'utilisation. Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal. L'odeur est émise par les résidus de fabrication. Veillez à bien aérer la pièce.

Table de cuisson - Utilisation quotidienne

i Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de commander l'appareil.

	Touche sensitive	FONCTION
1	⏻	Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt de la table de cuisson.
2	🔒	Verrouillage et déverrouillage du bandeau de commande.
3	⬆️ / ⬇️	Augmentation ou réduction de la température ou de la durée sélectionnée.
4	9	Indique le niveau de cuisson.
5	🔥	Activation de la fonction Booster.
6	🕒	Sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous avez réglé le temps de cuisson.
7	Voyants indicateurs des zones de cuisson	Indiquent la zone pour laquelle vous avez réglé le temps de cuisson.
8	Affichage du minuteur	Indique le temps de cuisson que vous avez réglé.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour mettre l'appareil en fonctionnement ou à l'arrêt.


Niveau de cuisson

Appuyez sur ⬆️ pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur ⬇️ pour diminuer le ni-


veau de cuisson. L'affichage indique le niveau de cuisson. Appuyez sur ⬆️ et sur ⬇️ simultanément pour le désactiver.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt. .
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous avez posé un objet (casserole, chiffon, etc.) sur une touche sensitive pendant

plus de 10 secondes. Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se met à l'arrêt. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.









- Vous n'avez pas mis à l'arrêt la zone de cuisson ou n'avez pas modifié le niveau de cuisson après un certain temps. Voir tableau.  s'allume.

Temporisation de l'arrêt automatique

Niveau de cuisson				
Arrêt au bout de	6 heures.	5 heures.	4 heures.	1,5 heures.

Affichage des niveaux de cuisson

Des voyants confirment l'activation des fonctions sélectionnées


Affichage	Description
	La zone de cuisson est à l'arrêt
	La zone de cuisson est en fonctionnement
	Fonction Booster
	Anomalie de fonctionnement
	La zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle)
	La sécurité enfants est activée
	Utilisation d'un ustensile de cuisine non adapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson
	L'arrêt de sécurité est activé

Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est chaude.

 **Avertissement** La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

Activation/désactivation de la fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximum de 10 minutes. La zone de cuisson revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum (9). Pour l'activer, appuyez sur , le voyant situé au dessus s'allume. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson (1-9).

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre les deux zones de cuisson arrière. La fonction Booster




augmente la puissance sur une zone de cuisson de la paire en la portant au niveau maximum et réduit automatiquement la puissance de l'autre zone de cuisson couplée. L'affichage indique en alternance la puissance maximum et celle de la zone correspondante.

Utilisation du minuteur

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée le temps d'une cuisson.

Réglez le minuteur après avoir choisi la zone de cuisson.

Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant de régler le minuteur, ou après.

- **Sélection d'une zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Départ ou modification de la durée du minuteur :** appuyez sur  ou  du mi-

nuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote plus lentement, le décompte de la durée est activé.

- **Arrêt du minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur pour désactiver le minuteur. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.
- **Contrôle du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson avec . Le voyant de la zone de cuisson clignote plus rapidement. L'affichage indique le temps restant.

Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson est mise à l'arrêt.

- **Désactivation du signal sonore :** appuyez sur

Vous pouvez vous servir du minuteur comme **sablier** lorsque vous n'utilisez pas les zones de cuisson. Appuyez sur . Appuyez sur ou du minuteur pour régler la durée. Dès que la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et 00 clignote.

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Activation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- Appuyez sur n'importe quel . Le symbole s'allume.

- Mettez l'appareil à l'arrêt.

Désactivation de la Sécurité enfants

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement à l'aide de . s'allume.
- Appuyez sur jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
- Appuyez sur n'importe quel . Le symbole s'allume.
- Mettez l'appareil à l'arrêt.

Bridage de la sécurité enfants le temps d'une cuisson

- Mettez la table de cuisson en fonctionnement à l'aide de . s'allume.
- Appuyez sur et en même temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. s'allume. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque l'on met à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de , le dispositif de sécurité enfants est de nouveau activé.

Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Ce qui permet d'éviter une modification involontaire ou accidentelle du niveau de cuisson en cours de cuisson.

Appuyez sur le symbole . Le symbole s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur fonctionne encore.

Appuyez sur le symbole pour désactiver cette fonction. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

La mise à l'arrêt de l'appareil désactive automatiquement cette fonction.

Table de cuisson - Conseils

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction

Important Les zones de cuisson à induction génèrent un champ électromagnétique qui génère à son tour une chaleur presque instantanée à l'intérieur des récipients de cuisson.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adapté :** un fond en fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable ou avec plusieurs

couches de métaux différents (conseillé par les fabricants).

- **non adapté :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les ustensiles de cuisine conviennent pour l'induction si

- ... une petite quantité d'eau entre rapidement en ébullition sur la zone réglée à la puissance maximum..
- ... un aimant adhère au fond du récipient de cuisson.

i **Le fond du récipient de cuisson** doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.

Dimensions de l'ustensile : Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Cependant, la zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum égal à environ les 3/4 de la taille de la zone de cuisson.

Bruits de fonctionnement

Si vous entendez

- un craquement : l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec la fonction Booster et l'ustensile est composé de différents matériaux (conception "sandwich").

- un bourdonnement : vous utilisez la fonction Booster.
- un cliquètement : en cas de commutations électriques.
- un sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits ne sont pas signe de dysfonctionnement de l'appareil et n'ont aucune incidence sur son bon fonctionnement.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Exemples de cuisson

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


Niveau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
0	Position Arrêt		
1	Conserver les aliments cuits au chaud	Selon besoin	Couvrir
1-2	sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Remuer de temps en temps
1-2	Solidifier : omelettes, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson
2-3	riz et plats à base de riz. Cuisson de petites quantités de pomme de terre ou de légumes à la vapeur. 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 bouillir des pommes de terre	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	Cuisson à feu doux : des escalopes, des cordons bleus de veau, des côtelettes, des rissoles, des saucisses, du foie, des œufs, des crêpes, des beignets	Selon besoin	Retourner à mi-cuisson
7-8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson


Ni-veau de cuisson	Adapté à :	Durée	Conseils
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf en daube), cuisson des frites		

La fonction Booster convient pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Table de cuisson - Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.

 **Avertissement** Les objets tranchants et les produits de nettoyage agressifs ou abrasifs endommagent l'appareil. Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer la table de cuisson avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression.

 Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Enlever les saissures :

- **Enlevez immédiatement** : sucre, matières plastiques, feuilles en alumi-

nium, aliments carbonisés. Utilisez un racloir spécial. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrocéramique et glissez la lame du racloir pour enlever les saissures.

- **Laissez complètement refroidir la table de cuisson** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse. Utilisez un produit de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
- Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide.
 - Et enfin, **terminez de nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon doux propre et sec.**

Four - Utilisation quotidienne

Mise en fonctionnement/à l'arrêt du four

- Tournez le sélecteur de fonctions du four sur la fonction désirée.
- Tournez le thermostat sur la température désirée.
Le voyant Marche s'allume lorsque le four est en fonctionnement.
Le voyant du thermostat s'allume lorsque la température du four augmente.
- Pour mettre à l'arrêt le four, tournez le sélecteur de fonctions du four et le thermostat sur la position arrêt.

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche

automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

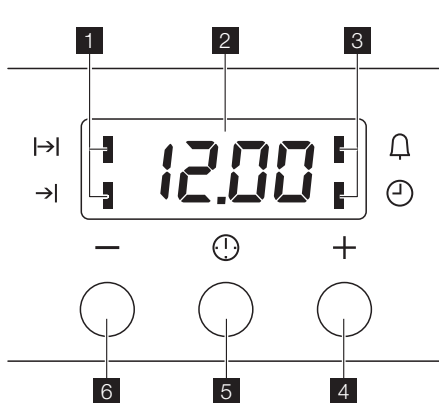
Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
0 Position ARRÊT	L'appareil est à l'ARRÊT.
— Cuisson traditionnelle	La chaleur est produite tant par l'élément chauffant supérieur que par l'élément chauffant inférieur. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau.
↓ Élément chauffant inférieur	La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux au fond croustillant.
↑ Élément chauffant supérieur	La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four. Pour terminer la cuisson des plats.
☼ Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts. La température maximale pour cette fonction est de 210 °C
☼ Chaleur tournante	Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.
❄ Décongélation	Décongèle les aliments surgelés. La manette du thermostat doit être placée sur Arrêt (Off).

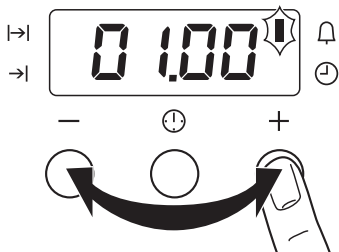
Affichage



- 1 Symboles des fonctions
- 2 Indication du temps
- 3 Symboles des fonctions
- 4 Touche « + »
- 5 Touche de sélection
- 6 Touche « - »

Réglage des fonctions de l'horloge

1.







Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.





2. Pour régler la fonction Minuteur , Durée ou Fin , appuyez sur la touche " + " ou " - " .

Le voyant de la fonction correspondante s'allume.

Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit pendant 2 minutes.

- Avec les fonctions Durée et Fin , le four se met à l'arrêt automatiquement.
3. Appuyez sur n'importe quelle touche pour stopper le signal sonore.

Fonction de l'horloge		Application
	Heure du jour	Affiche l'heure du jour. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Compte-minutes	Pour régler le minuteur. Une fois la durée écoulée, un signal sonore retentit. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement du four.
	Fin	Pour régler l'heure de fin de cuisson d'une fonction.

i Les fonctions Durée  et Fin  peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez Durée , puis Fin .

2. Appuyez sur la touche " - " et maintenez-la appuyée.
La fonction de l'horloge s'éteint après quelques secondes.

Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche Sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.

Four - Conseils utiles et tables de cuisson

! **Avertissement** Fermez toujours la porte du four pendant la cuisson, même en utilisant le gril.

i Ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement en contact avec la sole de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail ou de l'appareil.

i Faites attention à ne pas endommager l'émail du four lorsque vous enlevez ou installez des accessoires.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Les gradins sont numérotés en partant du bas.
- Différents plats peuvent reposer sur deux gradins en même temps. Placez une grille au gradin 1 et une au gradin 3.
- Le four est doté d'un système spécial qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum.
- De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se déposer sur les parois du

four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four. Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes.

- Il est conseillé d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cycle de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.
- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.

- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèche-frite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbibber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèche-frite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

Cuisson traditionnelle

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	émaillé	3	-	150	25-30
Galette	1000	émaillé	2	10	160-170	30-35
Brioche aux pommes	2000	émaillé	3	-	170-190	40-50
Tarte aux pommes	1200+1200	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	15	180-200	50-60
Petits gâteaux	500	émaillé	2	10	160-180	25-30
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde à revêtement aluminium (diam. : 26 cm)	1	10	160-170	25-30
Gâteau couronne	1500	émaillé	2	-	160-170	45-55 ¹⁾
Volaille entière	1350	grille de four au gratin 2, plat à rôtir au gratin 1	2	-	200-220	60-70
Demi-volaille	1300	grille de four au gratin 3, plat à rôtir au gratin 1	3	-	190-210	30-35
Côtelette de porc	600	grille de four au gratin 3, plat à rôtir au gratin 1	3	-	190-210	30-35
Flan, pain	800	émaillé	2	20	230-250	10-15

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Durée de cuisson (minutes)
Gâteau fourré au levain	1200	émaillé	2	10-15	170-180	25-35
Pizza	1000	émaillé	2	10-15	200-220	30-40
Gâteau au fromage	2600	émaillé	2	-	170-190	60-70
Flan suisse aux pommes	1900	émaillé	1	10-15	200-220	30-40
Gâteau de Noël	2400	émaillé	2	10-15	170-180	55-65 ²⁾
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diam. : 26 cm)	1	10-15	220-230	40-50
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	1	18 ³⁾	180-200	60-70
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 25 cm)	2/2	10	160-170	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes à revêtement aluminium (diam. : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	émaillé	2	10-15	200-210	10-15
Génoise roulée	500	émaillé	1	10	150-170	15-20
Meringue	400	émaillé	2	-	100-120	40-50
Crumble	1500	émaillé	3	10-15	180-190	25-35
Gâteau marbré	600	émaillé	3	10	160-170	25-35
Gâteau au beurre	600	émaillé	2	10	180-200	20-25

1) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

2) Après avoir mis à l'arrêt l'appareil, laissez reposer le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

3) Réglez la température sur 250 °C pour le préchauffage.

Convection avec résistance annulaire

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Languettes de pâte feuilletée	250	en émail	3	10	150-160	20-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250	en émail	1/3	10	140-150	25-30
Languettes de pâte feuilletée	250 + 250 + 250	en émail	1/2/4	10	150-160	30-35
Galette	1000	en émail	2	10	150-160	30-40
Galette	1000 + 1000	en émail	1/3	10	140-150	45-55
Galette	1000 + 1000 + 1000	en émail	1 /2/ 4	10	140-150	55-65
Brioche aux pommes	2000	en émail	3	10	170-180	40-50
Tarte aux pommes	1200 + 1200	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/3	10	170-180	50-60
Petits gâteaux	500	en émail	3	10	140-150	30-35
Petits gâteaux	500 + 500	en émail	1/3	10	140-150	25-30
Petits gâteaux	500 + 500 + 500	en émail	1/2/4	10	150-160	25-30
Gâteau spongieux sans graisse	350	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm)	3	10	150-160	30-40
Gâteau couronne	1200	en émail	3	-	150-160	40-50 ¹⁾
Volaille entière	1400	gradin du four sur le niveau 2, plaque de la rôtissoire sur le niveau 1	2	-	170-190	50-60

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Côtelette de porc	600	gradin du four sur le niveau 3, plaque de la rôtissoire sur le niveau 1	3	-	180-200	30-40
Flan pâtis-sier	800	en émail	2	15	230-250	10-15
Gâteau levé fourré	1200	en émail	3	20-30	160-170	20-30
Pizza	1000 + 1000	en émail	1/3	-	180-200	50-60
Tarte au fromage	2600	en émail	2	-	150-170	60-70
Flan pâtis-sier aux pommes	1900	en émail	3	15	180-200	30-40
Gâteau de Noël	2400	en émail	3	10	150-170	50-60 ²⁾
Quiche lorraine	1000	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm)	2	15	210-230	35-45
Pain paysan	750+750	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	3	15 ³⁾	180-190	50-60
Gâteau spongieux roumain	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm)	2/2	10	150-170	40-50
Gâteau spongieux roumain - traditionnel	600+600	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm)	2/2	-	160-170	30-40
Petits pains levés	800	en émail	3	10	180-200	10-15
Petits pains levés	800 + 800	en émail	1/3	10	180-200	15-20
Génoise roulée	500	en émail	3	10	150-170	10-15
Meringue	400	en émail	2	-	100-120	50-60
Meringue	400 + 400	en émail	1/3	-	100-120	55-65

Préparations	Poids (g)	Accessoire	Gratin	Temps de préchauffage (minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Meringue	400 + 400 + 400	en émail	1/2/4	-	115-125	65-75
Crumble allemand	1500	en émail	2	10	170-180	20-30
Gâteau marbré	600	en émail	2	10	150-170	20-30
Gâteau au beurre	600 + 600	en émail	1/3	10	150-170	20-30

1) Une fois le four à l'arrêt, ne sortez pas immédiatement le gâteau. Laissez-le en effet reposer pendant 7 minutes.

2) Une fois le four à l'arrêt, ne sortez pas immédiatement le gâteau. Laissez-le en effet reposer pendant 10 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 230 °C.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat. Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages

(niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

Four - Entretien et nettoyage

⚠ Avertissement Mettez l'appareil à l'arrêt avant de procéder à son nettoyage. Vérifiez que l'appareil est froid.

⚠ Avertissement Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou haute pression.

⚠ Attention N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer.

⚠ Avertissement N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez d'endommager la surface du verre.

⚠ Attention Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit.

- 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'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 du four 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. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour un nettoyage plus facile, il est possible de démonter la vitre interne et la porte du four.

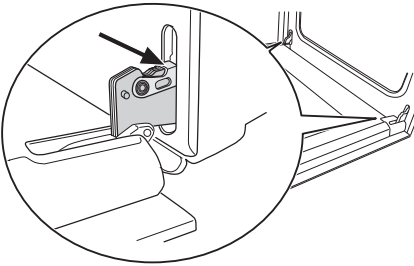
- ⚠ Avertissement** Si vous tentez d'extraire le panneau interne de la vitre lorsque la porte est encore installée sur le four, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

⚠ Avertissement Ne nettoyez pas la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. La vitre pourrait se briser et voler en éclats.

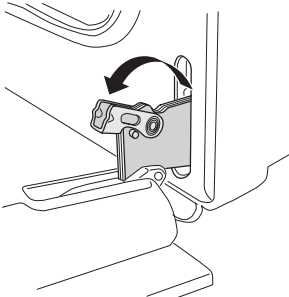
⚠ Avertissement Si les panneaux en verre de la porte présentent des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé. Ils doivent être remplacés pour éviter qu'ils ne se brisent. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au Service Après-vente.

Retrait de la porte du four et de la vitre

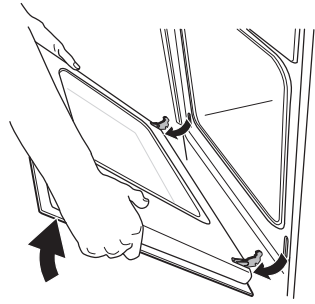
1. Ouvrez complètement la porte.



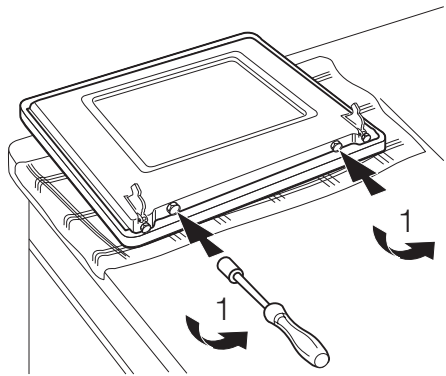
2. Soulevez les leviers sur les 2 charnières et basculez-les vers l'avant.



3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'accrochage (à moitié). Retirez délicatement la porte du four en dehors de son logement.

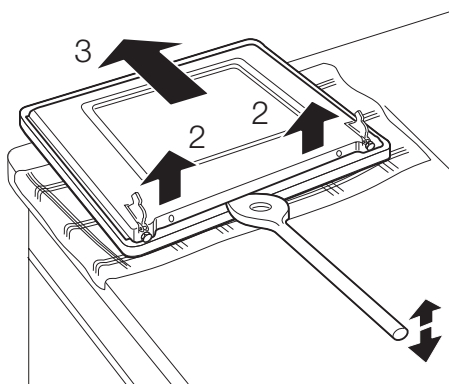


4. Déposez-la sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer. Utilisez un tournevis pour enlever les 2 vis du bord inférieur de la porte



Important Ne perdez pas les vis

5. Utilisez une spatule de bois ou de plastique ou un objet similaire pour ouvrir la porte intérieure. Saisissez l'extérieur de la porte, et poussez l'intérieur de la porte contre le bord supérieur de la porte

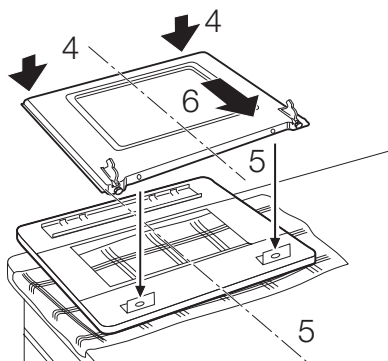


6. Soulevez l'intérieur de la porte
 7. Nettoyez l'intérieur de la porte
 Lavez la vitre avec de l'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

! **Avertissement** Lavez la vitre uniquement avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produit corrosif ou abrasif, d'objets pointus, de détachants ou de tampons à récurer. Ils risquent d'endommager la vitre de la porte du four.

Remise en place de la porte et de la vitre.

Une fois le nettoyage terminé, remplacez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide seulement. Séchez-la ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

Eclairage du four

! **Avertissement** Risque de choc électrique !







Avant de remplacer l'ampoule du four :

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


i Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	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.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Vous avez effleuré 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	N'effleurez qu'une seule touche sensible à la fois.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La sécurité enfants ou le verrouillage des touches est activé.	Voir le chapitre Utilisation de l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas sous tension.	Mettez l'appareil en fonctionnement
Le four ne chauffe pas.	Les réglages requis n'ont pas été effectués.	Vérifiez les réglages.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule 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.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La zone de cuisson ramène le réglage de température à 	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles ou il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande.	Dégagez les touches sensibles. Nettoyez le bandeau de commande
Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs touches sensibles.	Dégagez les touches sensibles.
Le niveau de cuisson varie	Le dispositif de gestion de la puissance est activé.	Reportez-vous au chapitre Gestion de la puissance.
Un signal sonore retentit et l'appareil se met en fonctionnement puis se met à l'arrêt. Au bout de 5 secondes, un signal sonore retentit de nouveau.	Vous avez recouvert 	Enlevez ce qui recouvre la touche sensible.
 s'allume.	Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.	Mettez l'appareil à l'arrêt et remettez-le en fonctionnement.
 s'allume.	La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée.	mettez la zone de cuisson à l'arrêt. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement.
 s'allume.	Aucun ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.	Posez un récipient sur la zone de cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
 s'allume.	Plat de cuisson inadapté.	Utilisez un récipient de cuisson approprié.
 s'allume.	Le diamètre du fond du récipient est trop étroit pour la zone de cuisson.	Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
 et un chiffre s'affichent.	Erreur du système électronique.	Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si  s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.
 s'allume.	Erreur du système électronique car un récipient brûle ou vous n'utilisez pas un récipient de cuisson adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. Le dispositif d'arrêt de sécurité est activé.	Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le récipient de cuisson chaud. Remettez la zone de cuisson en fonctionnement après 30 secondes environ.  doit disparaître. L'indicateur de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez s'il figure au chapitre Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction.

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le service après-vente.

 **Avertissement** Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés.

Important En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, l'intervention d'un technicien du service après vente ou du magasin vendeur sera facturée même si l'appareil est encore sous garantie.

Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou le service après-vente.

Les informations suivantes sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et

adaptée. Ces informations figurent sur la plaque signalétique (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil »).

- Désignation du modèle
- Référence produit (PNC)
- Numéro de série (S.N.)

 **Conseils pour les appareils à façade métallique :**

Si vous ouvrez la porte pendant ou juste après la cuisson, de la condensation peut apparaître sur la surface vitrée.

Installation

Caractéristiques techniques

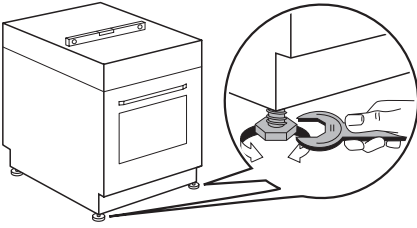
Appareil de classe 2, sous-classe 1 et classe 1.

Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Volume du four	53 l

 **Avertissement** N'installez pas l'appareil sur un socle

Mise à niveau

Utilisez le petit pied situé dans le bas de l'appareil pour mettre la cuisinière de niveau avec les autres surfaces



- i** Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.


L'appareil est fourni avec un câble incorporant une fiche standard.

Types de câbles compatibles : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Installation électrique

- !** **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

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 être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

- ♻️** **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.

- !** **Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut.
Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.

www.electrolux.com

Vous pouvez commander des accessoires et consommables sur la boutique de notre site internet:
www.electrolux.fr