

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil et nous espérons que vous choisirez de nouveau notre marque lors de votre prochain achat d'appareil électroménager. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la comme documentation de référence pendant toute la durée de vie du produit. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Table des matières

Avertissements et renseignements importants sur la sécurité	56
Description de l'appareil	58
Commandes	59
Avant la première utilisation	61
Utilisation du four	62
Tableaux de cuisson et rôtissage	66
Nettoyage et entretien	68
En cas d'anomalie de fonctionnement	72
Données techniques	73
Instructions destinées à l'installateur	74
Instructions pour encasturer l'appareil	76
Garantie/service-clientèle	77
Garantie européenne	79

Guide d'utilisation de la notice



Consignes de sécurité



Instructions détaillées



Conseils et astuces



Cet appareil est conforme aux **directives CE** suivantes :

- **2006/95** (Directive sur les basses tensions) ;
 - **89/336** (Directive CEM) ;
 - **93/68** (Directive générale) ;
- et modifications ultérieures.

Français



Avertissements et renseignements importants sur la sécurité

Utilisez toujours cette notice avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, ou si vous deviez le laisser sur place en déménageant, il est très important que le nouvel utilisateur ait accès à la notice d'utilisation et aux informations qu'elle contient.

Ces avertissements sont prévus pour la sécurité des utilisateurs et des personnes de leur entourage. Veuillez les lire attentivement avant de brancher ou d'utiliser l'appareil.

Installation

- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur. Les différentes opérations d'installation de l'appareil sont décrites dans la section Instructions destinées à l'installateur.
- Demandez à un personnel qualifié spécialement formé d'installer et de brancher l'appareil conformément aux instructions.
- Tout travail d'électricité nécessaire à l'installation de cet appareil ne sera confié qu'à un électricien qualifié.
- ce soit sur le filtre à graisse (si installé), les éléments chauffants et le capteur du thermostat.
- Il est interdit de modifier l'appareil ou ses spécifications de quelque façon que ce soit.
- Pendant la cuisson, cuisson au gril ou rôtissage, la fenêtre du four et les autres parties de l'appareil deviennent très chaudes. Les enfants doivent donc se tenir à l'écart. Si vous branchez des appareils électriques sur des prises situées près du four, veillez à ce que les câbles ne touchent pas les résistances annulaires chaudes ou ne se retrouvent pas coincés dans la porte du four.

Fonctionnement

- Ce four a été conçu pour la cuisson d'aliments ; ne l'utilisez jamais dans un autre but.
- **Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou à la fin, faites attention à l'air chaud qui se dégage du four.**
- Faites très attention lorsque vous utilisez la cuisinière. Les gradins et les autres parties du four deviennent très chauds à cause de l'intense chaleur dégagée par les éléments chauffants.
- Si, pour une raison quelconque, vous deviez utiliser une feuille en aluminium pour cuire des aliments dans le four, ne la laissez jamais entrer en contact direct avec la sole.
- Pour nettoyer le four, procédez avec précaution : ne vaporisez jamais quoi que
- Portez toujours des gants pour sortir du four les plats et ustensiles résistant à la chaleur.
- Un nettoyage régulier empêche la détérioration du revêtement de la surface.
- Avant de nettoyer le four, arrêtez l'appareil ou débranchez-le.
- Assurez-vous que le four est sur "OFF" (Arrêt), lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce four est vendu seul ou combiné à une plaque électrique, en fonction du modèle, pour une alimentation monophasée de 230 V.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur chaude ou au jet de vapeur.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de racloirs pointus en métal. Ils pourraient rayer le verre de la porte du four et provoquer sa rupture.

Sécurité des enfants

- Cet appareil est conçu pour être utilisé par des adultes. Ne laissez pas les enfants l'utiliser ou jouer avec.
- Empêchez les enfants de s'approcher du four pendant son fonctionnement. De plus, une fois arrêté, le four reste chaud pendant longtemps.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou d'autres personnes dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales, ou dont le manque d'expérience et de connaissances, les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable qui leur permette de l'utiliser sans risque.

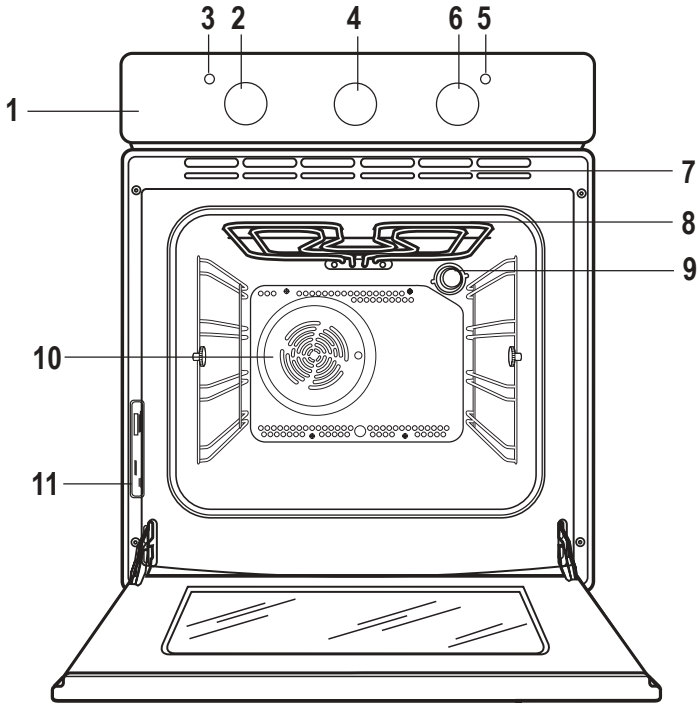
Service après-vente

- Les contrôles et réparations doivent être confiés au service après-vente du fabricant ou à un service après-vente autorisé par le fabricant qui ne doit utiliser que des pièces d'origine.
- N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même en cas d'anomalie de fonctionnement ou de dommage. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages ou des blessures.

Le symbole  figurant sur le produit ou son

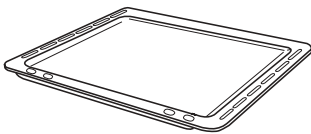
emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il faut, au contraire, le consigner au point de collecte approprié spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. En éliminant l'appareil comme il se doit, vous contribuerez à préserver la santé et l'environnement. Une mauvaise élimination peut avoir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contactez le bureau municipal local, le service d'élimination des ordures ménagères ou bien le magasin où vous avez acheté le produit.

Description de l'appareil

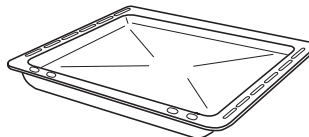


- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Bandeau de commande | 7. Trous d'aération pour le ventilateur de refroidissement |
| 2. Bouton du thermostat du four | 8. Gril |
| 3. Voyant du thermostat | 9. Éclairage du four |
| 4. Programmateur de fin de cuisson | 10. Ventilateur du four |
| 5. Voyant de fonctionnement | 11. Plaque signalétique |
| 6. Manette du four | |

Accessoires du four



Plaque à pâtisserie









Lêchefrite

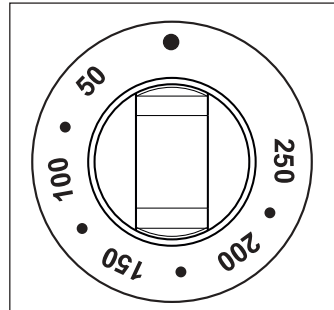
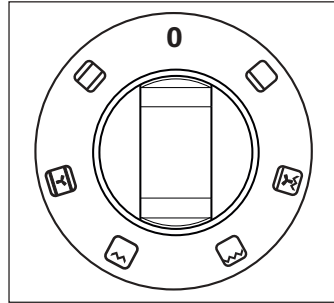


Grille antibasculement

Commandes

Manette du four

- 0** Le four est éteint
-  Résistance de sole - La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four.
-  Pizza - La résistance de sole et le grill fonctionnent en même temps, pendant que le ventilateur fait circuler la chaleur pulsée pour cuire de façon homogène le dessus des pizzas ou des tartes.
-  Double grill - La fonction grill et l'élément de voûte fonctionnent en même temps
-  Grill - Idéal pour griller et gratiner de petites quantités d'aliments.
-  Cuisson à chaleur tournante - Cette option permet de rôtir, ou rôtir et cuire simultanément sur n'importe quel gradin, sans transfert de saveur.
-  Cuisson traditionnelle - La chaleur est distribuée par le bas et le haut afin d'obtenir une chaleur homogène dans toute la cavité du four.



Voyant secteur

Le voyant secteur s'allume lorsque la manette du four est sélectionnée.

Bouton du thermostat

Tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.


Voyant du thermostat

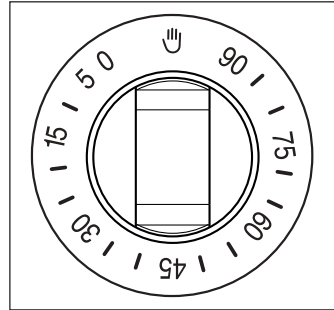
Le voyant du thermostat s'allume lorsque le bouton du thermostat est tourné. Le voyant reste allumé jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

Programmeur de fin de cuisson

Ce dispositif vous permet de programmer l'arrêt automatique du four à la fin de la durée de cuisson prédéfinie. Une alarme sonore se déclenche à la fin de la cuisson. Le temps de cuisson maximum réglable est de 90 minutes.

Déposez les aliments dans le four et mettez la manette du four et le bouton du thermostat sur les réglages souhaités. Tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps maximum ("90"), puis revenez en arrière pour régler le temps de cuisson voulu. Lorsque le temps de cuisson est terminé, une alarme sonore se déclenche et le four s'arrête automatiquement.

Tournez le bouton de la minuterie sur  pour mettre le four en mode manuel.



Thermostat de sécurité

Pour éviter toute surchauffe dangereuse (en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de composants défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité, qui interrompt le courant. Le four se remet en marche automatiquement, lorsque la température baisse.

Si le thermostat de sécurité se déclenche à cause d'une utilisation incorrecte de l'appareil, attendez que le four refroidisse pour remédier à l'erreur ; si d'autre part, le thermostat se déclenche à cause d'un composant défectueux, contactez le Service après-vente.

Ventilateur de refroidissement

Le four est doté d'un ventilateur de refroidissement servant à refroidir la façade avant, les boutons et la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met automatiquement en marche lors de la mise en marche du four. De l'air chaud souffle à travers l'orifice situé près de la poignée du four. Le ventilateur s'arrête après la cuisson lorsque la manette du four est mise sur OFF (Arrêt) **0**.


Avant la première utilisation


i Enlevez **tous les matériels d'emballage** à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.

Avant de l'utiliser pour la première fois, le four doit être chauffé sans aliments à l'intérieur.

Une odeur désagréable peut se dégager. Cela est tout à fait normal. L'odeur est émise par les résidus de fabrication.

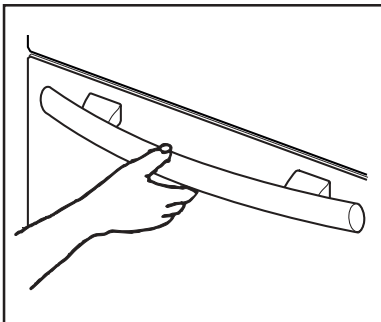
Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.

1. Mettez la manette du four sur cuisson à chaleur tournante .
2. Réglez le bouton du thermostat sur 250°.
4. Ouvrez une fenêtre pour aérer.
5. Laissez le four fonctionner à vide pendant environ 45 minutes.

Cette procédure doit être répétée en mode double grill  pendant environ 5-10 minutes.

i Puis laissez le four refroidir. Nettoyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède mélangée à une petite quantité de solution détergente douce.

i Avant la première utilisation, nettoyez aussi les accessoires du four avec soin.



Pour ouvrir la porte du four, toujours tenir la poignée par le centre.

Utilisation du four

Ce four est doté d'un système exclusif de régulation de l'humidité qui permet la recirculation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur.

Ce système permet de cuire dans un environnement de vapeur et d'obtenir des plats moelleux à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, la durée de cuisson et la consommation d'énergie sont réduites au minimum. Il est possible que de la vapeur se forme pendant la cuisson, il suffit alors d'ouvrir la porte du four pour faire sortir la vapeur. Cela est tout à fait normal.



Toutefois, reculez toujours de quelques pas lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou en fin de cuisson pour permettre à la chaleur ou à la vapeur accumulée de s'échapper.

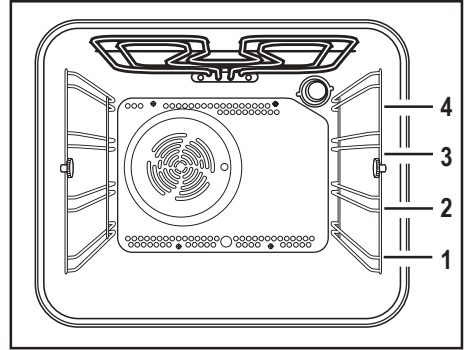


Attention ! - Ne pas mettre d'objets sur le fond du four et ne couvrir aucune partie du four d'une feuille d'aluminium pendant la cuisson et ce, pour ne pas provoquer une accumulation de chaleur qui pourrait affecter les résultats de la cuisson et endommager le revêtement en émail du four. Toujours placer les poêles, ustensiles résistant à la chaleur et plaques en aluminium sur la grille fournie dans le logement approprié. Lors du chauffage des aliments, il se produit de la vapeur, comme dans une bouilloire. Lorsque la vapeur entre en contact avec la vitre de la porte du four, elle se condense et forme des gouttes d'eau.

Pour réduire la condensation, préchauffez toujours le four à vide pendant 10 minutes. Nous vous conseillons d'essuyer les gouttes d'eau après chaque cuisson.



Effectuez toujours la cuisson avec la porte du four fermée. Écartez-vous lorsque vous ouvrez la porte rabattable du four. **Ne laissez pas tomber la porte** en l'ouvrant - soutenez-la à l'aide de



la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.



Le four est livré avec une grille et dispose de quatre gradins. Les gradins sont numérotés à partir du bas comme illustré. Il est important que ces gradins soient placés dans l'ordre indiqué dans la figure. Ne pas mettre les ustensiles de cuisson directement sur le fond du four.

Élément inférieur du four uniquement

Cette fonction est particulièrement utile pour la cuisson à blanc des fonds de tarte. Elle peut aussi être utile pour terminer la cuisson des quiches ou des flans pour s'assurer que le fond est bien cuit.




Le voyant du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte. Il s'allume et s'éteint ensuite par intermittence pour indiquer que la température est maintenue.

Griller -

- La plupart des aliments doivent être placés sur la grille dans la poêle à fond cannelé pour permettre une circulation d'air maximum et empêcher les aliments de tremper dans la graisse et le jus. Vous pouvez mettre les aliments comme le poisson, le foie et les rognons directement sur la poêle à fond cannelé, si vous préférez.

- Pour réduire au minimum les éclaboussures, séchez les aliments avant de les griller. Graissez légèrement les morceaux de viande maigre et le poisson avec un peu d'huile ou de beurre fondu pour qu'ils ne se dessèchent pas pendant la cuisson.
- Vous pouvez placer les légumes d'accompagnement tels que les tomates et les champignons sous la grille lorsque vous grillez de la viande.
- Lorsque vous faites griller du pain, nous vous conseillons d'utiliser le gradin du haut.
- Les aliments doivent être retournés pendant la cuisson, en fonction des besoins.

Double gril


1. Mettez la manette du four sur .
2. Tournez le bouton du thermostat à la température voulue.
3. Ajustez la grille et la position de la poêle à fond cannelé pour permettre la cuisson d'aliments de différentes épaisseurs. Approchez les plats de l'élément pour accélérer la cuisson ou éloignez-les pour la modérer.

Préchauffez le gril en le réglant au maximum pendant quelques minutes avant d'introduire les morceaux de viande pour les griller ou dorer. Réglez la chaleur et changez de gradin, si nécessaire, pendant la cuisson.

Pendant la cuisson, le ventilateur de refroidissement et le voyant du thermostat fonctionnent comme indiqué dans la section relative au fonctionnement du ventilateur du four.

Gril interne

Le gril chauffe directement et rapidement le centre de la poêle à fond cannelé. L'utilisation du gril pour cuire de petites quantités d'aliments permet un gain de temps et d'énergie.

1. Mettez la manette du four sur .
2. Tournez le bouton du thermostat à la température voulue.

3. Ajustez la grille et la position du gradin de la poêle à fond cannelé pour permettre la cuisson d'aliments de différentes épaisseurs et suivez les instructions pour griller les aliments.

Le gril est contrôlé par le thermostat. Pendant la cuisson, le gril s'allume et s'éteint par intermittence pour éviter toute surchauffe.

Cuisson à chaleur tournante

- Le ventilateur installé sur la paroi arrière du four fait uniformément circuler l'air pulsé tout autour des aliments à l'intérieur du four, permettant le chauffage et la cuisson des aliments.
- La chaleur se propage uniformément et rapidement dans tout le four, ce qui permet la préparation simultanée de plusieurs mets à plusieurs hauteurs différentes. La cuisson à chaleur tournante permet une élimination rapide de l'humidité à l'intérieur du four, empêchant ainsi le mélange d'odeurs et de goûts.
- La possibilité de cuisson à différentes hauteurs permet de préparer différents mets en même temps et jusqu'à trois moules de biscuits et mini pizzas pour les manger immédiatement ou les surgeler.
- Le four peut aussi être utilisé pour cuire à un seul niveau. Dans ce cas, utilisez le gradin le plus bas pour pouvoir plus facilement surveiller la cuisson.
- De plus, le four est particulièrement utile pour stériliser les conserves, cuire les fruits au sirop et sécher les champignons ou les fruits.

Cuisson traditionnelle


- La position du milieu permet une meilleure répartition de la chaleur. Pour augmenter le brunissement du fond, mettez les aliments un gradin plus bas. Pour augmenter le brunissement de la surface, mettez les aliments un gradin plus haut.
- Le matériau et la finition des plaques de cuisson et des plats influe sur le degré de

brunissement des aliments qui sont au fond. Les plats émaillés ou les ustensiles foncés, antiadhérents ou lourds augmentent le brunissement au fond, tandis que le verre, l'aluminium brillant ou les plaques polies en acier réfléchissent la chaleur, réduisant ainsi le brunissement des aliments au fond.

- Mettez toujours les plats au centre de la grille pour assurer un brunissement homogène.
- Mettez les plats sur des plaques de cuisson de dimensions adéquates pour éviter tout déversement sur la sole du four, et faciliter le nettoyage.
- **NE** posez **PAS** de plats, moules ou plaques de cuisson directement sur le fond du four, car il devient très chaud, ce qui peut provoquer des dommages. Avec ce réglage, la chaleur provient à la fois des éléments du haut et du bas. Cela vous permet de cuire les aliments sur un seul niveau, ce qui est idéal pour les mets dont le fond nécessite un brunissement supplémentaire tels que les quiches et les flans.

Les gratins, les lasagnes et les ragoûts dont la surface nécessite un brunissement supplémentaire peuvent également être cuits dans le four traditionnel.

Comment utiliser le four traditionnel

1. Mettez la manette du four sur la fonction de cuisson souhaitée .
2. Tournez le bouton du thermostat à la température voulue.

Conseils et astuces

- La position du milieu permet une meilleure répartition de la chaleur. Pour augmenter le brunissement du fond, mettez les aliments un gradin plus bas. Pour augmenter le brunissement de la surface, mettez les aliments un gradin plus haut.
- Le matériau et la finition des plaques de cuisson et des plats influent sur le degré de brunissement des aliments qui sont au fond. Les plats émaillés ou les ustensiles foncés, antiadhérents ou lourds augmentent le

brunissement au fond, tandis que le verre, l'aluminium brillant ou les plaques polies en acier réfléchissent la chaleur, réduisant ainsi le brunissement des aliments au fond.

- Mettez toujours les plats au centre de la grille pour assurer un brunissement homogène.
- Mettez les plats sur des plaques de cuisson de dimensions adéquates pour éviter tout déversement sur la sole du four, et faciliter le nettoyage.
- **NE** posez **PAS** de plats, moules ou plaques de cuisson directement sur la sole du four, car elle devient très chaude, ce qui peut provoquer des dommages.

Lors de la cuisson:

Les gâteaux et la pâtisserie nécessitent en général une température moyenne comprise entre 150°C et 200°C. Il est donc nécessaire de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

N'ouvrez la porte du four que lorsqu'au moins les 3/4 du temps de cuisson se sont déjà écoulés.

La pâte brisée est cuite dans un moule à charnière ou sur une plaque pendant les 2/3 du temps total de cuisson et est garnie avant la fin de la cuisson. Ce temps de cuisson supplémentaire dépend du type et de la quantité de la garniture. On sait que les mélanges spongieux doivent se détacher difficilement de la cuillère. Le temps de cuisson s'allongerait inutilement si on ajoutait trop de liquide.

Si deux plaques de petits gâteaux ou de petits biscuits sont enfournées en même temps, un gradin doit être laissé entre les deux plaques.

Si deux plaques de petits gâteaux ou de petits biscuits sont enfournées en même temps, les plaques doivent être interverties de niveau et retournées au bout d'environ 2/3 du temps total de cuisson.

Lors du rôtissage :

Ne pas rôtir de morceaux inférieurs à 1 kg. Les plus petits morceaux pourraient se dessécher pendant la cuisson. La viande rouge, qui doit être bien cuite à l'extérieur mais rester à point

ou saignante à l'intérieur, doit être cuite à une température élevée (200°C-250°C).

La viande blanche, poulet et poisson d'autre part, nécessite une température plus basse (150°C-175°C). Les ingrédients de la sauce ou du jus ne doivent être ajoutés dans la plaque à rôtir qu'au début de la cuisson si le temps de cuisson est court. Sinon, ajoutez-les pendant la dernière demi-heure.

Vous pouvez utiliser une cuillère pour vérifier si la viande est cuite : si vous ne réussissez pas à l'enfoncer, c'est que la viande est cuite. Le Roast-beef et le filet, qui doivent rester roses à l'intérieur, doivent être rôtis à température élevée en un temps plus court.

Si vous faites cuire de la viande directement sur la grille du four, placez la lèche-frite sur le gradin inférieur pour recueillir le jus.

Laissez reposer le morceau pendant au moins 15 minutes, pour éviter que le jus de la viande ne coule.

Afin de réduire la formation de fumée dans le four, versez un peu d'eau dans la plaque à rôtir. Pour empêcher la formation de condensation, ajoutez de l'eau à plusieurs reprises. Les assiettes peuvent être conservées au chaud dans le four à une température minimum jusqu'au moment du service.



Attention !

Ne pas recouvrir les parois du four d'une feuille d'aluminium et ne pas placer la plaque à rôtir ou la plaque de cuisson sur la sole, pour ne pas provoquer une accumulation de chaleur qui pourrait endommager l'émail du four.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction des ingrédients et quantités de liquide des différentes préparations.

Notez les paramètres de vos premiers essais de cuisson et rôtissage pour acquérir avec le temps plus d'expérience dans la préparation des mêmes plats.

En fonction de votre expérience, vous pourrez modifier les valeurs fournies dans les tableaux ci-après.




Tableaux de cuisson et rôtissage

Cuisson traditionnelle -



Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.


Le four doit toujours être préchauffé sans aliments pendant 10 minutes avant toutes les cuissons.

PRÉPARATIONS	Cuisson traditionnelle		Cuisson à chaleur tournante		Temps de cuisson en minutes 	NOTES
	 temp °C	temp °C	 temp °C	temp °C		
GÂTEAUX						
Pétris/levés	2	170	2 (1et3)*	160	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte à sablés	2	170	2 (1et3)*	160	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage blanc/babeurre	1	175	2	165	60-80	Dans un moule à gâteau
Gâteau aux pommes (tarte aux pommes)	1	170	2gauche+droit	160	90-120	Dans un moule à gâteau
Strudel	2	180	2	160	60-80	Sur plaque à pâtisserie
Tarte à la confiture	2	190	2(1et3)*	180	40-45	Dans un moule à gâteau
Cake aux fruits	2	170	2	150	60-70	Dans un moule à gâteau
Gâteau de Savoie	1	170	2(1et3)*	165	30-40	Dans un moule à gâteau
Christmas cake	1	150	2	150	120-150	Dans un moule à gâteau
Gâteau aux fruits	1	175	2	160	50-60	Dans un moule à pain
Petits gâteaux	3	170	2	160	20-35	Sur plaque à pâtisserie
Biscuits	2	160	2(1et3)*	150	20-30	Sur plaque à pâtisserie
Meringues	2	135	2(1et3)*	150	60-90	Sur plaque à pâtisserie
Buns (Brioche)	2	200	2	190	12-20	Sur plaque à pâtisserie
Pâtisserie : Choux	2ou 3	210	2(1et3)*	170	25-35	Sur plaque à pâtisserie
Tartelettes	2	180	2	170	45-70	Dans un moule à gâteau
PAIN ET PIZZA						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans un moule à pain
Petits pains	2	200	2(1et3)*	175	25-40	Sur plaque à pâtisserie
Pizza	2	200	2	200	20-30	Sur plaque à pâtisserie
FLANS						
Soufflé	2	200	2(1et3)*	175	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2(1et3)*	175	45-60	Dans un moule
Quiche	1	210	1	190	30-40	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
VIANDES						
Boeuf	2	190	2	175	50-70	Sur grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Sur grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur grille
Roast-beef						
saignant	2	210	2	200	50-60	Sur grille
à point	2	210	2	200	60-70	Sur grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Sur grille
Epaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec la couenne
Echine de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	190	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entière
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	Ragoût
Lièvre	2	190	2	175	150-200	Ragoût
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier
Rôti de viande hachée	2	180	2	170	tot.150	Dans un moule à pain
POISSONS						
Traite/Dorade	2	190	2(1et3)*	175	40-55	3-4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2(1et3)*	175	35-60	4-6 filets

(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.


Griller -

i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Le four doit toujours être préchauffé sans aliments pendant 10 minutes avant toutes les cuissons.

PRÉPARATIONS	Quantité		Griller		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g.		temp. °C	1er côté	2e côté
Filet	4	800	3	250	12~15	12~14
Beefsteaks	4	600	3	250	10~12	6~8
Saucisses	8	/	3	250	12~15	10~12
Côtes de porc	4	600	3	250	12~16	12~14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Brochettes	4	/	3	250	10~15	10~12
Poulet (Blancs)	4	400	3	250	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	250	20-30	
*Préchauffer 5'00"						
Poisson (Filets)	4	400	3	250	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	250	5~7	/
Toast	4~6	/	3	250	2~4	2~3

i Les températures sont fournies à titre indicatif. Les températures peuvent être adaptées aux goûts et besoins individuels.

La cuisson Pizza

PRÉPARATIONS	La cuisson Pizza		Temps de cuisson en minutes	Notes
		temp. °C		
Pizza , grande	1	200	15~25	Sur plaque
Pizza , petite	1	200	10~20	Sur plaque ou sur grille
Fouace	1	200	15~25	Sur plaque

i Les températures sont fournies à titre indicatif. Les températures peuvent être adaptées aux goûts et besoins individuels.

Nettoyage et entretien



Avant tout nettoyage, arrêtez le four et laissez-le refroidir.

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur chaude ou au jet de vapeur.

Attention : Avant toute opération de nettoyage, n'oubliez pas de débrancher le four.

Afin de garantir le bon fonctionnement de votre four pendant longtemps, effectuez régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Laissez refroidir le four avant de le nettoyer.
- Nettoyez les parties émaillées avec de l'eau savonneuse.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et la vitre de la porte avec un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces, utilisez un produit spécial pour l'acier inoxydable ou du vinaigre tiède.

L'émail du four est extrêmement durable et imperméable. L'action des acides des fruits chauds (citrons, prunes ou similaire) peut toutefois laisser des traces ternes permanentes sur la surface de l'émail. Toutefois, de telles traces sur la surface polie de l'émail n'affecte pas le fonctionnement du four. Nettoyez soigneusement le four après chaque utilisation pour éviter la formation de résidus et éviter que ces résidus ne carbonisent.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser les produits de nettoyage sur votre four, vérifiez qu'ils sont adaptés et que leur utilisation est recommandée par le fabricant.

Il ne faut pas utiliser de produits nettoyants contenant de l'eau de javel car ils peuvent

attaquer la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.

Nettoyage de la carrosserie

Essuyez régulièrement le bandeau de commande, la porte du four et le joint du four avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède à laquelle aura été ajouté un peu de détergent liquide.

Pour ne pas endommager et fragiliser la vitre de la porte, évitez d'utiliser ce qui suit :

- Détergents ménagers et eau de javel
- Tampons imprégnés non adaptés pour les poêlons antiadhérents
- Tampons à recurer
- Tampons ou produits chimiques en aérosol pour four
- Antirouille
- Détachants pour évier/baignoire

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la vitre de la porte avec de l'eau savonneuse tiède. Si l'intérieur de la vitre de porte du four devenait très sale, utilisez un produit de nettoyage tel que Hob Brite. Ne pas utiliser de racloirs à peinture pour enlever les salissures.



NE PAS nettoyer la porte du four lorsque les vitres sont chaudes. Le non-respect de cette précaution peut entraîner le bris du verre.



Si la vitre de la porte s'ébrèche ou se raye, le verre se fragilise et devra être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Contactez le Centre de service après-vente le plus proche qui se fera un plaisir de vous aider.

Cavité du four

La base émaillée de la cavité du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore chaud.

Après chaque utilisation, nettoyez le four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse. Il faudra le nettoyer de temps en temps avec un produit spécial pour four.

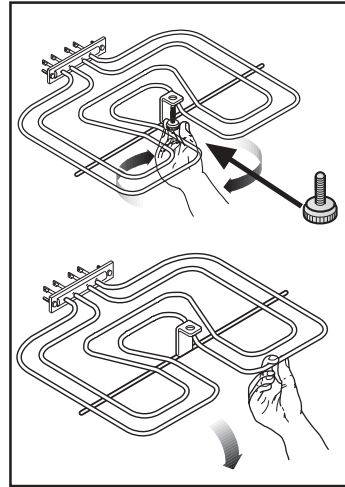
Élément chauffant du gril

Ce modèle est doté d'un gril pivotant pour faciliter le nettoyage de la voûte du four.

⚠ Avant de procéder au nettoyage n'oubliez pas de laisser refroidir le four et de le débrancher de la prise secteur.

- 1) Dévissez la vis qui maintient le gril en place (voir Fig.). Nous vous conseillons d'utiliser un tournevis lorsque vous effectuez cette opération pour la première fois.
- 2) Puis tirez doucement le gril vers le bas pour faciliter l'accès à la voûte du four (voir Fig.).
- 3) Nettoyez la voûte du four avec un produit nettoyant approprié et essuyez-la soigneusement avant de replacer le gril pivotant.
- 4) Poussez délicatement le gril vers le haut pour le remettre en place et resserrez le boulon et l'écrou de retenue.

⚠ Assurez-vous que l'écrou de retenue est bien serré pour que le gril ne risque pas de tomber en cours d'utilisation.



Gradins du four et supports

Pour nettoyer les gradins, utilisez de l'eau savonneuse. Éliminez les traces tenaces avec un tampon imprégné de savon.

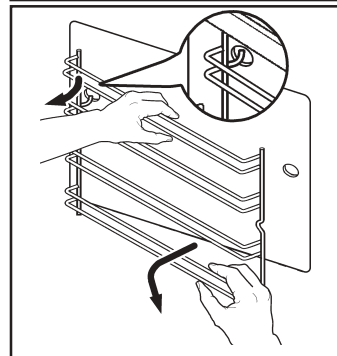
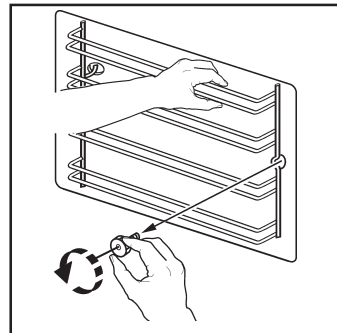
Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux.

Les supports peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage.

Procédez comme suit :

1. retirez la vis avant tout en maintenant le support en place de l'autre main ;
2. dégagez le crochet arrière et retirez le support ;
3. après le nettoyage, remplacez les supports en suivant la procédure inverse.

Assurez-vous que les écrous de retenue sont bien serrés lorsque vous remplacez les supports.



Nettoyage de la porte du four

Avant de nettoyer la porte, nous vous recommandons de la démonter.

Procédez comme suit :

1. ouvrez complètement la porte ;
2. crepez les charnières qui fixent la porte au four (Fig. A);
3. débloquez et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières (Fig. B);
4. maintenez la porte par le côté droit et le côté gauche, puis rabattez-la lentement vers le four jusqu'à ce qu'elle soit à demi fermée (Fig. C);
5. tirez doucement la porte en dehors de son logement (Fig. C);
6. mettez-la sur un plan stable ;

Nettoyer la vitre de la porte du four avec de l'eau chaude savonneuse tiède et un chiffon doux seulement. N'utilisez jamais d'abrasifs durs. Après le nettoyage, remontez la porte du four en suivant la procédure inverse.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nous vous recommandons de nettoyer la porte du four uniquement avec une éponge humide et de la sécher avec un chiffon doux.

Ne jamais utiliser de paille de fer, d'acides ou de produits abrasifs qui risquent d'endommager la surface du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en utilisant les mêmes précautions.



NE PAS nettoyer la porte du four lorsque les vitres sont chaudes. Le non-respect de cette précaution peut entraîner le bris du verre.

Si la vitre de la porte s'ébrèche ou se raye, le verre se fragilise et devra être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Contactez le Centre de service après-vente le plus proche qui se fera un plaisir de vous aider.

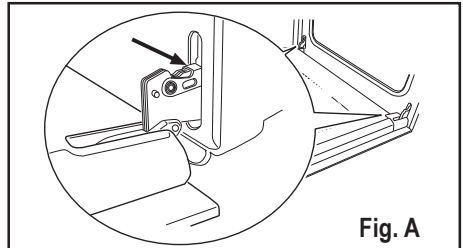


Fig. A

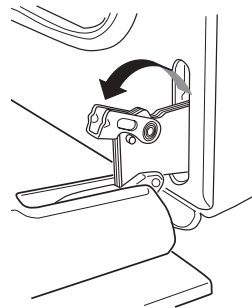


Fig. B

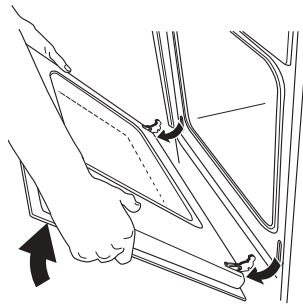


Fig. C

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Débranchez l'appareil

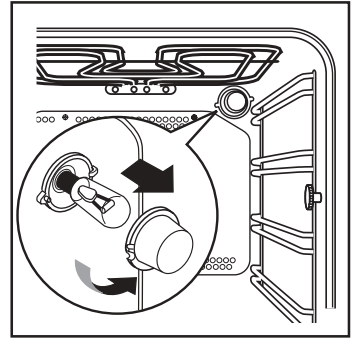
Remplacez l'ampoule par un modèle ayant les caractéristiques suivantes :

- Puissance : 15 W/25 W,
- Caractéristiques électriques : 230 V, 50 Hz,
- Résiste à la chaleur jusqu'à 300°C,
- Type de connexion : E14.

Ces ampoules sont disponibles auprès du Service Après-vente local.

Pour remplacer l'ampoule défectueuse :

1. Assurez-vous que le four est isolé du courant électrique.
2. Poussez et tournez le diffuseur en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la.
4. Remplacez le diffuseur et rebranchez l'appareil.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Avant de contacter le Centre de service après-vente Electrolux, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, vérifiez d'abord ce qui suit :

PROBLÈME	REMÈDE
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le four ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Vérifiez que la température et la fonction ont été sélectionnées <i>ou</i> ◆ Vérifiez que l'appareil est bien branché, qu'il n'y a pas de coupure de courant, que le sélecteur du four est sur ON (Marche).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le voyant de température du four ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sélectionnez une température avec le bouton du thermostat <i>ou</i> ◆ Sélectionnez une fonction avec la manette du four.
<ul style="list-style-type: none"> ■ L'éclairage du four ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sélectionnez une fonction de cuisson <i>ou</i> ◆ Vérifiez l'ampoule d'éclairage, et remplacez-la si nécessaire (voir la section "Nettoyage du four")
<ul style="list-style-type: none"> ■ Il faut trop de temps pour cuire les plats ou ils cuisent trop rapidement. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ La température doit être réglée <i>ou</i> ◆ Respectez les recommandations que contiennent les présentes instructions, notamment la section "Conseils pratiques".
<ul style="list-style-type: none"> ■ La vapeur et la condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Lorsque la cuisson est terminée, ne laissez pas les plats dans le four pendant plus de 15-20 minutes.

Données techniques

Puissance des éléments chauffants

Résistance de sole	1000 W
Fonction Pizza	2650 W
Four complet (Voûte+Sole)	1800 W
Double gril	2450 W
Gril	1650 W
Ventilateur de convection	25 W
Éclairage du four	25 W
Ventilateur de refroidissement	25 W

Puissance nominale totale 2725 W

Tension de fonctionnement (50 Hz) 230 V

Dimensions de la niche d'encastrement

Hauteur	sous le comptoir	mm 593
	dans la colonne	mm 580
Largeur		mm 560
Profondeur		mm 550

Four

Hauteur	mm 335
Largeur	mm 395
Profondeur	mm 400
Capacité du four	53 l

Instructions destinées à l'installateur



L'installation et le branchement doivent être conformes à la réglementation locale en vigueur. Avant toute intervention, débranchez l'appareil. Seul un technicien accrédité est autorisé à travailler sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect de ces mesures de sécurité.

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, assurez-vous que :

- Le fusible et l'installation électrique domestique peuvent supporter la charge maximale de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- L'installation électrique domestique doit être équipée d'une mise à la terre conformément à la réglementation locale en vigueur.
- La prise ou l'interrupteur multipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'appareil.

L'appareil est livré avec un câble électrique.

Une fiche appropriée, conforme à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique, doit être fixée sur le câble. La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée. Si vous avez besoin d'un raccordement direct au secteur (réseau électrique), prévoyez d'installer entre l'appareil et le secteur un interrupteur omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts au moins égale à 3 mm, appropriée pour la charge requise et conforme aux normes locales. Le câble de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et il doit mesurer de 2 à 3 cm de plus que les autres câbles.

Branchez le câble et la fiche fournies sur une prise antichoc (230 V~, 50 Hz). La prise antichoc doit être installée conformément à la réglementation locale.

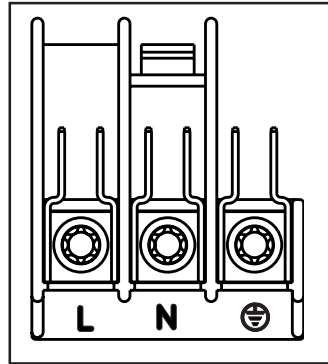
Les types de câble suivants sont appropriés, si on tient compte de la section nominale nécessaire : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.


Le câble de connexion doit être disposé de manière à ce qu'il n'atteigne 50°C (de plus que la température de la pièce) à aucun endroit.

Après avoir effectué ce branchement, les éléments chauffants doivent être testés pendant environ 3 minutes.

Bloc de connexion

Le four est doté d'un bloc de connexion facilement accessible, conçu pour fonctionner avec une alimentation monophasée de 230 V.



- Lettre L - Borne active
- Lettre N - Borne neutre
-  ou E - Borne de terre

Instructions pour encastrer l'appareil

Pour que l'appareil encastrable puisse fonctionner sans problème, l'élément de cuisine ou la niche dans lequel il est encastré doit avoir les dimensions appropriées.

Conformément à la réglementation en vigueur, toutes les parties qui garantissent une protection contre les décharges électriques de pièces actives et isolées doivent être fixées de telle manière qu'il ne soit pas possible de les retirer sans outils.

Ce qui comprend aussi la fixation des parois d'extrémité au début ou à la fin d'une série d'appareils encastrés.

La protection contre les décharges électriques doit de toute façon être garantie par le montage de l'appareil encastré.

L'arrière ou un côté de l'appareil peut être placé contre des meubles de cuisine, des appareils ou des murs plus élevés. Toutefois, seuls d'autres appareils aussi hauts que le four peuvent être placés contre l'autre paroi latérale.

Dimensions du four (Fig. A) Instructions pour encastrer l'appareil

Pour que l'appareil encastrable puisse fonctionner sans problème, l'élément de cuisine ou la niche dans lequel il est encastré doit avoir les dimensions appropriées (Fig. B-C).

Fixation de l'appareil à l'élément

- Ouvrir la porte du four.
- Fixer le four à l'élément en plaçant les quatre supports fournis avec l'appareil (Fig. D - A) et qui s'encastrent exactement dans les orifices du châssis, puis insérer les quatre vis en bois (Fig. D - B).

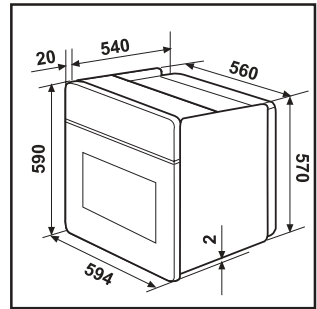


Fig. A

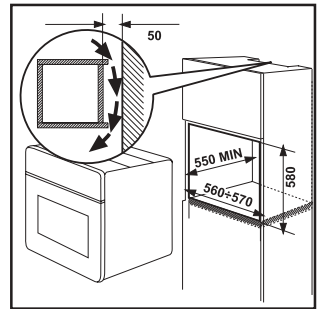


Fig. B

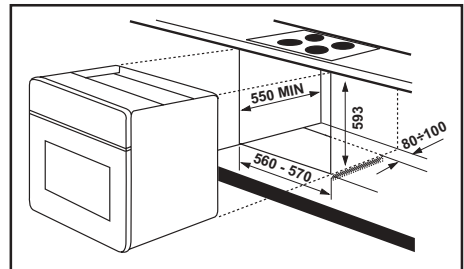


Fig. C

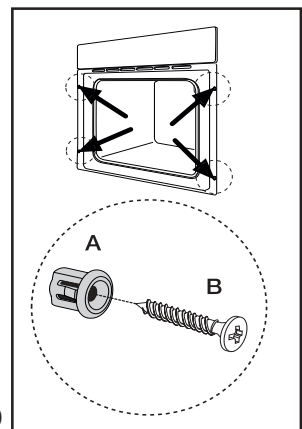


Fig. D

Garantie/service-clientèle

Belgique

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE.

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes:

Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final.

1. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.

11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle:

Belgique

Electrolux Home Products	BelgiumConsumer services	Téléphone 02/363.04.44	Téléfax 02/363.04.00 02/363.04.60
ELECTROLUX SERVICE			
Bergensesteenweg 719			
1502 Lembeek			
E-mail: consumer.services@electrolux.be			

Pièces détachées, accessoires et produits d'entretien

Pour la Belgique: vous pouvez commander des pièces détachées, accessoires et consommables online à l'adresse <http://www.aeg-home.be/fr>

Luxembourg

Grand-Duché de Luxembourg	Consumer services	Téléphone 00 352 431 401	Téléfax 00 352 42 431-360
ELECTROLUX HOME PRODUCTS			
Rue de Bitbourg. 7			
L-1273 Luxembourg-Hamm			
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu			



Garantie Européenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur. Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.
- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

www.electrolux.com

<input checked="" type="checkbox"/>		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pämu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	Electrolux Poland sp. z o.o., ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáče spotřebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANUSSI
1	Fabricante	Maarke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Levantaaja	Tavarantontaja	
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOB 361
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τύπος ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de efficacité énergétique	Energieeffektiviteetsklasse	Energielokkuusluokkia	
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Convection forcée	- Convezione naturale	- Convezione naturale	- Convezione forçada	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convezion forçada	- Värmult	- Um-Heißluft	- Με κλιμαθοροί φυσικού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forçada	- Geforceerde luchtconvezie	- Convezão forçada de ar	- Värmning med värmult	- Kiertolima	
6	Consumo de energía Función de calentamiento	Energiforbrug Opvarmningsfunktion	Energieverbrauch Beheizung	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function	Consommation d'énergie Fonction chauffage	Consumo di energia Funzione di riscaldamento	Consumo di energia Verhittingsfunctie	Consumo de energia Função de aquecimento	Energiförbrukning Värmningsfunktion	Energiakulutus Kuulumuusta pä.	0,79 kWh
7	- Convezion forçada	- Värmult	- Um-Heißluft	- Με κλιμαθοροί φυσικού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forçada	- Geforceerde luchtconvezie	- Convezão forçada de ar	- Värmning med värmult	- Kiertolima	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volume neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρο)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (litri)	Volume útil (litros)	Användbar volym (liter)	Käyttötäilävy (litraa)	53
	• Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	• Type: - Lille - Mellemstort - Stort	• Typ: - Klein - Mittel - Groß	• Τύπος: - Μικρός - Μεσίους - Μεγάλος	• Size: - Small - Medium - Large	• Type: - Petite - Volume moyen - Grand volume	• Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	• Type: - Klein - Middelgroot - Groot	• Tipo - pequeno - médio - grande	• Typ: - Liten - Medelstor - Stor	• Storlek: - Klen - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
10	Calentamiento convencional	Traditionel opvarmning	Konventionelle Beheizung	Συμβατική	Conventional	Classique	Convezione naturale	Convezione naturale	Convezione forçada	Konventionell värmning	Ylä-alalämpö	43 min.
11	Convezion forçada	Värmult	Um-Heißluft	Με κλιμαθοροί φυσικού αέρα	Forced air convection	Convection forcée	Convezione forçada	Geforceerde luchtconvezie	Convezão forçada de ar	Värmning med värmult	Kiertolima	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Anelet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Μεγαλύτερη επιφάνεια πλάκας ψησίματος	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Opzet/vakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpinnän ala	1130 cm²
	• Más eficiente	• Basst consumi	• Menos eficiente	• Αλλά πιο αποδοτικό	• More efficient	• Plus efficace	• Più efficiente	• Mer effektiv	• Mere effektiv	• Parempi kulutus	• Parempi kulutus	
	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	< 35 l
	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	< 65 l
	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	2002/40/EC

-	HR	SI	PL	HU	CZ	SK	RO	ZANUSSI
1	Proizvođač	Proizvajalec	Producent	Gyártó	Výrobce	Výrobca	Producător	
2	Model	Model	Model	Modell	Model	Model	Model	ZOB 361
3	Klasa energetske učinkovitosti	Razred energetske učinkovitosti	Klasa energoszczędności	Energiataktékonysági osztály	Třída energetické účinnosti	Trieda energetickej hospodárnosti	Clasa de eficiență energetică	
4	-Konvencionalno	-Konvencionalno	- Tradycyjne	-Hagyományos	-Konvenční	-Konvenčné	- Conventional	
5	-Konvekcija s ventilatorom	-Z dodatno ogretim zrakom	-Konwekcja wymuszona	-Levegőkeringtetéses konvekcios	-Konvenční s ventilátorem	-Vnútené prúdenie vzduchu	-Convecție forțată	
6	Podrignja električne energije (kWh) Funkcija grijanja:	Poraba električne energije (kWh) Ogrjevanje:	Zużycie energii (kWh) Funkcja podgrzewania:	Energiagyorsztás (kWh) Melegítés funkció:	Spotřeba energie (kWh) Funkce ohřevu:	Spotřeba energie (kWh) Funkcia pečenja:	Consum de energie (kWh) Funcția de încălzire:	
7	-Konvencionalno	-Konvencionalno	- Tradycyjne	-Hagyományos	-Konvenční	-Konvenčné	- Conventional	0,79 kWh
8	-Konvekcija s ventilatorom	-Z dodatno ogretim zrakom	-Konwekcja wymuszona	-Levegőkeringtetéses konvekcios	-Konvenční s ventilátorem	-Vnútené prúdenie vzduchu	-Convecție forțată	0,78 kWh
9	Neto zapremina (litara)	Neto prostornina (v litrah)	Pojemność użytkowa (w litrach)	Hasznos térfogat (liter)	Užitný objem (litry)	Využitelný objem (litre)	Volum util (litri)	53
	• Veličina: -Mala -Srednja -Velika	• Velikost: -Mala -Srednja -Velika	• Wielkość: -Mala -Średnia -Duża	• Méret: -Kicsi -Közepes -Nagy	• Velikost: -Malá -Střední -Velká	• Velikost: -Mala -Srednja -Velika	• Dimensiuni: -Mic -Mediu -Mare	
	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	• 12 l	< 35 l
	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	• 35 l	< 65 l
	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	• 65 l	2002/40/EC

www.electrolux.com

www.zanussi.be