

Gebruikers-  
informatie

Informations  
pour l'utilisateur

Inbouwfornuis

Four  
encastrable

## **Het doet ons genoegen dat u voor onze apparatuur hebt gekozen.**

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat en wij hopen dat u bij de volgende aankoop van huishoudelijke apparatuur ons merk opnieuw in aanmerking zult nemen.

Lees deze gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar hem bij het apparaat zodat hij ook in de toekomst kan worden geraadpleegd. Geef de gebruiksaanwijzing door aan een eventuele volgende eigenaar van het apparaat.

## Inhoud

Waarschuwingen en belangrijke adviezen voor de veiligheid .....	4
Beschrijving van het apparaat .....	6
Bedieningsknoppen .....	7
Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt .....	9
De oven gebruiken .....	10
Bak- en braadtabellen .....	13
Reiniging en onderhoud .....	15
Als er iets verkeerd gaat .....	18
Technische gegevens .....	19
Instructies voor de installateur .....	20
Instructies voor de inbouw .....	21
Garantie/serviceafdeling .....	22
Europese garantie .....	24

## Handleiding voor de gebruiksaanwijzing



Veiligheidsvoorschriften



Stap-voor-stap-handleiding



Aanwijzingen en Tips



Dit apparaat voldoet aan de volgende **EG-richtlijnen**:

- **2006/95** (Laagspanningsrichtlijn);
- **89/336** (EMC Richtlijn);
- **93/68** (Algemene Richtlijn);  
en daaropvolgende wijzigingen.

### FABRIKANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLÌ (Italy)

## Nederlands



### Waarschuwingen en belangrijke adviezen voor de veiligheid

Bewaar de bij dit apparaat geleverde gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het apparaat aan derden geschonken of verkocht wordt, of als u het apparaat bij verhuizing in de oude woning achterlaat, is het belangrijk dat de nieuwe eigenaar/eigenaresse over deze gebruiksaanwijzing en de adviezen kan beschikken.

Deze aanwijzingen zijn bedoeld voor de veiligheid van de gebruiker en diens huisgenoten. Lees ze dus aandachtig door, voordat u het apparaat aansluit en/of in gebruik neemt.

#### Installatie

- De installatie moet verricht worden door vakkundig personeel, met inachtneming van de geldende voorschriften. De afzonderlijke installatiewerkzaamheden zijn beschreven in de Aanwijzingen voor de installateur.
- Laat de installatie en aansluiting uitvoeren door een vakman, overeenkomstig de hem, dankzij zijn vakkennis bekende richtlijnen.
- Ook eventueel naar aanleiding van voor de installatie noodzakelijke wijzigingen aan de elektriciteitsvoorziening moeten door een vakman aangebracht worden.
- Het is gevaarlijk veranderingen van welke aard ook aan te brengen aan het apparaat of aan de kenmerken ervan.
- Tijdens het bak-, braad- en grillproces worden de ovendeur en de andere onderdelen van het apparaat erg heet, houd kinderen daarom uit de buurt van het apparaat. Bij de aansluiting van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven, moet u er op letten dat aansluitkabels niet in aanraking komen met hete kooktoestellen of vastgeklemd raken in de hete deur van de oven.

#### Bediening


- Deze oven is ontworpen voor de bereiding van gerechten; gebruik hem nooit voor andere doeleinden.
- **Pas, bij het openen van de ovendeur, tijdens of na afloop van de bereiding op voor de hete luchtstroom, die uit de oven naar buiten komt.**
- Tijdens de werking van de oven extra voorzichtig zijn. Door de grote hitte van de verwarmingselementen zijn de roosters en andere delen erg heet.
- Indien u - om welke reden dan ook - aluminiumfolie voor voedingsmiddelen in de oven gebruikt, laat dit dan nooit in direct contact komen met de bodem van de oven.
- Ga bij het schoonmaken van de oven voorzichtig te werk: sproei nooit vloeistof op het vetfilter (indien aanwezig), het verwarmingselement en de thermostaatsensor.
- Gebruik altijd ovenwanten om vuurvaste, hete schotels of schalen uit de oven te halen.
- Een regelmatige reiniging voorkomt de achteruitgang van het oppervlaktemateriaal van de oven.
- Schakel voordat u de oven schoonmaakt de stroom uit of trek de stekker uit het stopcontact.
- Verzeker u ervan dat de oven in de stand «UIT» staat, als de oven niet meer gebruikt wordt.
- Deze oven is zowel in de uitvoering als afzonderlijk apparaat of als combinatieapparaat met een elektrische kookplaat, vervaardigd voor aansluiting op enkelfase 230 V.
- Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe metalen schrappers. U kunt daarmee krassen op de deur veroorzaken en dat kan leiden tot het barsten van het glas.

## Veiligheid van kinderen

- Dit apparaat is bestemd voor gebruik door volwassenen. Het is gevaarlijk om het door kinderen te laten gebruiken of hen ermee te laten spelen.
- Houd kinderen uit de buurt, zolang de oven in werking is. Ook nadat u de oven heeft uitgeschakeld, blijft de deur nog lange tijd heet.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij dit onder toezicht gebeurt van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij zij van een dergelijke persoon instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat.

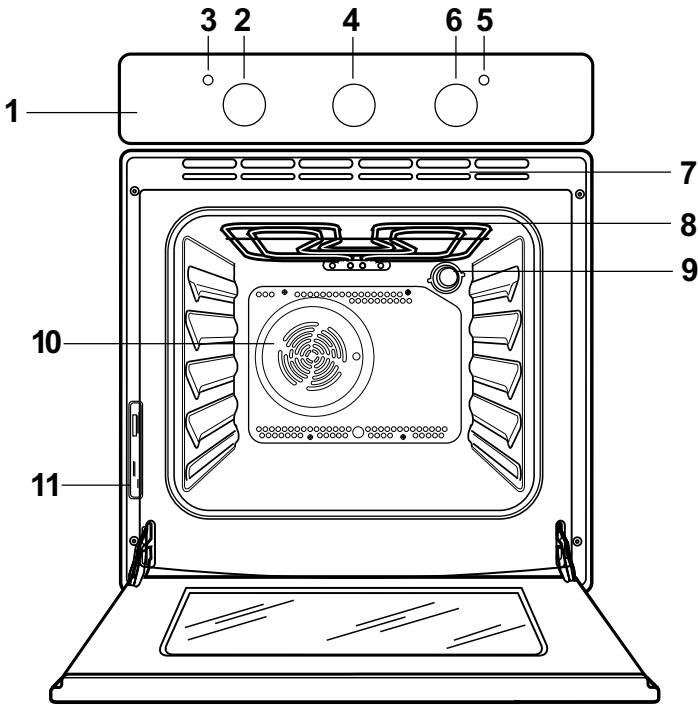
## Klantenservice

- Laat controlewerkzaamheden of reparaties door de klantenservice van de fabrikant of door een door de fabrikant geautoriseerde klantenservice uitvoeren en gebruik altijd originele vervangingsonderdelen.
- Probeer nooit zelf storingen van of beschadigingen aan het apparaat te repareren. Reparaties door niet opgeleide personen kunnen schade of letsel veroorzaken.

Het symbool  op het product of op de

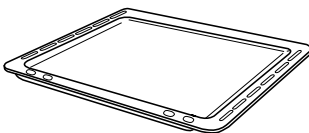
verpakking wijst erop dat dit product niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het dient daarentegen ingeleverd te worden bij een inzamelingspunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door uw bijdrage aan de juiste afvalverwerking van dit product helpt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen te beschermen. Het milieu en de gezondheid worden door verkeerde afvalverwerking in gevaar gebracht. Voor nadere informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeentehuis, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

## Beschrijving van het apparaat

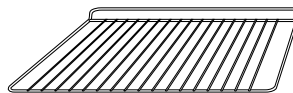


- |                               |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Bedieningspaneel           | 7. Luchtopeningen voor koelventilator |
| 2. Thermostaatknop            | 8. Grill                              |
| 3. Controlelampje thermostaat | 9. Oven lampje                        |
| 4. Klok einde bereidingstijd  | 10. Ovenventilator                    |
| 5. Bedrijfscontrolelampje     | 11. Typeplaatje                       |
| 6. Functieknop                |                                       |

## Toebehoren



Cake bakvorm

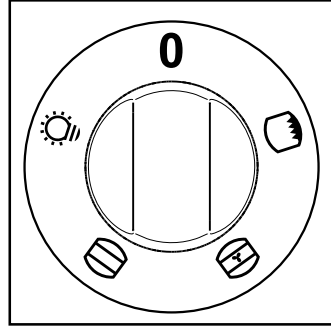


Anti-kantel plank

## Bedieningsknoppen

### Functieknop van de oven

- 0** De oven staat uit
-  Alleen de ovenverlichting
-  Onder- en bovenwarmte
-  Grill
-  Hete lucht



### Indicatielampje "oven aan"

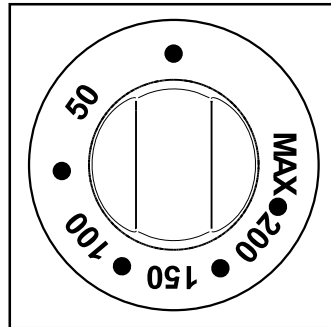
Het lampje "oven aan" gaat branden als de functieknop wordt ingesteld.

### Thermostaatknop

Draai de thermostaatknop tegen de klok in om een temperatuur tussen 50°C en 250°C (MAX) te kiezen.

### Controlelampje thermostaat

Het controlelampje van de thermostaat gaat branden als er aan de thermostaatknop wordt gedraaid. Het lampje blijft branden tot de juiste temperatuur bereikt is. Daarna gaat het knipperen om aan te geven dat de temperatuur in stand wordt gehouden.

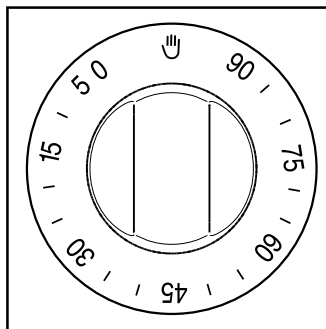


## Klok einde bereidingstijd

Hiermee kunt u de oven automatisch laten uitschakelen als de ingestelde tijd verlopen is. Er klinkt een geluidssignaal als de bereiding voltooid is. De bereidingstijd kan ingesteld worden tot een maximum van 90 minuten.

Zet het gerecht in de oven en draai de functieknop en de thermostaatknop op de gewenste instellingen. Draai de knop van de timer naar de maximale stand ("90"), draai hem daarna terug tot de gewenste bereidingstijd. Als de bereidingstijd is afgelopen klinkt er een geluidssignaal en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Draai de timerknop opom de oven op handmatige bediening te zetten.



## Veiligheidsthermostaat

Om gevaarlijke oververhitting te voorkomen (door onjuist gebruik van het apparaat of defecte onderdelen), is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat, die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur gezakt is, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Als de veiligheidsthermostaat vanwege onjuist gebruik is geactiveerd, hoeft u, nadat de oven is afgekoeld, alleen de fout te verhelpen; wordt de thermostaat daarentegen geactiveerd vanwege een defect onderdeel, dan dient u contact op te nemen met onze service-afdeling.

## Koelventilator

De oven is voorzien van een koelventilator, die bedoeld is om het voorpaneel, de knoppen en de handgreep van de ovendeur koel te houden. De ventilator wordt automatisch ingeschakeld als de oven geactiveerd wordt. Warme lucht wordt door de opening vlakbij de handgreep van de ovendeur naar buiten geblazen. De ventilator wordt uitgeschakeld, als de functieknop in de UIT-stand **0** wordt gezet.



## Voordat u de oven voor het eerst in gebruik neemt



**i** Verwijder **al het verpakkingsmateriaal**, zowel van de buitenkant als de binnenkant van de oven, voordat u de oven in gebruik neemt.

Voordat u de oven in gebruik neemt, moet de oven opgewarmd worden zonder voedsel.


Gedurende deze tijd kan er een onaangenaam luchtje ontstaan. Dit is volkomen normaal. Het wordt veroorzaakt door fabricageresten.

**i** **De oven werkt pas nadat het tijdstip van de dag is ingesteld.**

Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is.

-  1. Draai de functieknop op bereiding met "Hete lucht" .
2. Zet de thermostaatknop op MAX.
  3. Zet een raam open voor ventilatie.
  4. Laat de oven, zonder voedsel, ongeveer 45 minuten werken.

Deze procedure dient herhaald te worden met

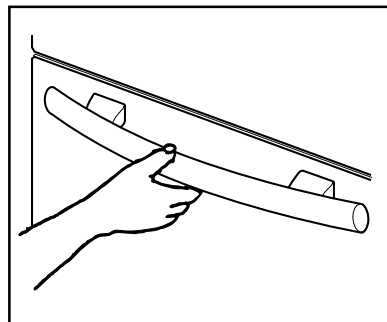
de "Volledige grill" functie  gedurende ongeveer 5-10 minuten.

**i** Laat de oven daarna afkoelen. Maak een doek vochtig met warm water en wat mild reinigingsmiddel en maak daarmee de binnenkant van de oven schoon.

**i** Maak, voordat u de oven voor het eerst gebruikt, ook alle accessoires grondig schoon.



**Om de oven deur te openen, altijd de handgreep in het midden vasthouden.**



## De oven gebruiken

De oven is voorzien van een exclusief systeem dat zorgt voor natuurlijke luchtcirculatie en de constante hercirculatie van stoom.

Dit systeem maakt het mogelijk om in een stoomomgeving voedsel te bereiden en dit houdt de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt. Tijdens de bereiding kan er stoom ontstaan die kan ontsnappen als u de ovendeur opent. Dit is volkomen normaal.



Echter, doe altijd een stap van de oven vandaan als u de ovendeur opent, zodat de stoom of hitte in de oven kan ontsnappen.



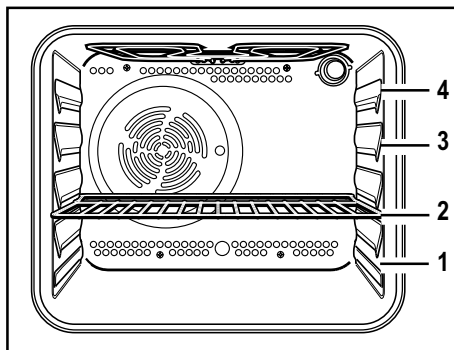
**Let op!** - Leg geen voorwerpen op de bodem van de oven en dek tijdens de bereiding geen enkel deel van de oven af met aluminiumfolie, dit kan oververhitting veroorzaken, wat de bakresultaten beïnvloedt en het email van de oven kan beschadigen. Zet pannen, hittebestendige pannen en aluminium bladen altijd op het rek dat in de geleiders is geschoven. Wanneer voedsel verwarmd wordt, ontstaat er stoom, net als in een ketel. Als de stoom in aanraking komt met de glazen deur van de oven, condenseert hij en ontstaan er waterdruppels.

**Om de condensvorming te beperken, de lege oven altijd 10 minuten voorverwarmen.**

Wij adviseren u, de waterdruppels na elke bereiding af te vegen.



**Tijdens de bereiding de ovendeur altijd gesloten houden.** Doe een stap naar achteren bij het openen van de ovendeur, die kiept. Laat hem **niet** open vallen - ondersteun de deur met de deurhandgreep totdat hij helemaal open is.



De oven heeft vier niveaus voor ovenrekken, er zijn twee rekken meegeleverd. De rekposities worden vanaf de bodem van de oven geteld, zoals getoond in de afbeelding.


Het is belangrijk dat deze rekken correct geplaatst zijn, zoals afgebeeld in het diagram.

Zet nooit kookgerei direct op de bodem van de oven.

## Conventionele bereiding

- Het middelste rooster maakt de beste warmteverdeling mogelijk. Om de onderkant van het gerecht extra te bruinen hoeft u alleen het rooster maar lager te zetten. Om de bovenkant van het gerecht extra te bruinen, het rooster hoger zetten.
- Het materiaal en de afwerking van de bakplaten en schalen is van invloed op de mate waarin het voedsel een bruin korstje krijgt. Emailgoed, donkere of zware of anti-aanbak kookgerei zorgen voor een betere bruining, platen van glanzend aluminium of gepolijst staal reflecteren de warmte en hebben een negatieve invloed op het bruinen.
- Plaats de schalen altijd in het midden van het rooster om een gelijkmatige bruining te garanderen.
- Zet schalen op platen van de juiste afmeting om morsen op de bodem van de oven te voorkomen en het schoonmaken makkelijker te maken.
- **Plaats schalen, blikken of bakplaten niet** direct op de bodem van de oven, deze wordt erg heet en kan beschadigd raken. als u deze instelling gebruikt komt de warmte van zowel het bovenste als het onderste element. Hiermee kunt u op een enkel niveau gerechten bereiden, dit is met name geschikt voor gerechten die extra bruining vergen, zoals quiches en vlaaien.  
Gratins, lasagna's en ovenschotels die ook wat extra bruining aan de bovenkant vergen kunnen ook heel goed bereid worden in de conventionele oven.

Hoe u de conventionele oven kunt gebruiken

1. Draai de functieknop op de gewenste bereidingsfunctie .
2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

## Gebruik met hete lucht

- Het voedsel wordt bereid met behulp van voorverwarmde lucht die gelijkmatig rond geblazen wordt in de oven door een ventilator in de achterwand van de oven zelf.
- De warmte bereikt zodoende gelijkmatig en

snel alle delen van de oven en dit betekent dat u gelijktijdig verschillende soorten voedsel kunt bereiden, die op de verschillende rekken geplaatst zijn. Bereiden met hete lucht garandeert een snelle verwijdering van vocht en de drogere omgeving van de oven voorkomt dat de verschillende aroma's en smaken van het ene gerecht naar het andere worden overgebracht.

- De mogelijkheid om voedsel op verschillende hoogtes te bereiden betekent dat u verschillende gerechten tegelijkertijd kunt bereiden en tot maximaal drie bladen koekjes en minipizza's, om meteen op te eten of om ze vervolgens in te vriezen.
- Natuurlijk kan de oven ook gebruikt worden voor bereidingen op een enkel rooster. In dat geval kunt u het best de laagste geleiders gebruiken, dan kunt u de voortgang makkelijker in de gaten houden.
- Bovendien is de oven met name aanbevolen voor het steriliseren van conserveren, het maken van eigengemaakte vruchten op siroop en om paddenstoelen en fruit te drogen.

## Grillen

- Het meeste voedsel moet op het rooster in de grillpan geplaatst worden om maximale luchtcirculatie mogelijk te maken en om voedsel boven het vet en de jus te houden. Voedsel zoals vis, lever en niertjes kunnen direct op de grillpan geplaatst worden, indien gewenst.
- Voedsel moet goed afgedroogd worden voor het grillen om lekken te voorkomen. Strijk mager vlees en vis licht in met een beetje olie of gesmolten boter om ze mals te houden tijdens de bereiding.
- Overige ingrediënten zoals tomaten en champignons kunnen onder de grill geplaatst worden tijdens het grillen van vlees
- Bij het roosteren van brood raden we u aan de bovenste geleiderpositie te gebruiken.
- Het voedsel moet tijdens de bereiding, indien nodig, omgedraaid worden.

## Hoe gebruikt u de grote oppervlakte grill



1. Zet de functieknop op
2. Draai de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.
3. Pas de geleiderpositie van het rooster en de grillpan aan voor de verschillende diktes van het voedsel. Plaats het voedsel dicht bij het element als u het snel wilt bereiden en iets verder weg voor een behoedzamer bereiding.

Verwarm de grill op de volle stand een paar minuten voor alvorens steaks dicht te schroeien of toast te maken. Pas de hitte-instelling en de stand van het rek, indien nodig, tijdens het bereiden aan.

Tijdens het bereiden zullen de koelventilator en het controlelampje van de thermostaat op dezelfde manier werken zoals beschreven is voor de functie met hete lucht.



## Aanwijzingen en Tips

### Om te bakken:

Cakes en gebakjes vereisen gewoonlijk een gematigde temperatuur (150°C-200°C) en daarom is het nodig om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

Doe de ovendeur niet open, voordat 3/4 van de baktijd verstreken is.

Zandtaartdeeg moet in de springvorm of op het bakblik tot 2/3 van de baktijd gebakken worden en daarna gegaardeerd, voordat het kan worden afgebakken. Deze extra baktijd hangt af van de soort en hoeveelheid van de garnering. Roerdeeg mag niet makkelijk van de lepel lopen. De baktijd zou door te veel vloeistof onnodig langer duren.

Als er twee bakblikken met gebak tegelijkertijd in de oven worden geschoven, dan moet er tussen de blikken een niveau vrijgelaten worden.

Als er twee bakblikken met gebak tegelijkertijd in de oven worden geschoven, dan moeten de blikken na ongeveer 2/3 van de baktijd van boven naar beneden verwisseld worden en omgedraaid worden.

### Om te braden:

Neem geen braadstukken die minder wegen dan 1 kg. Kleinere stukken kunnen tijdens het braden uitdrogen. Donker vlees, dat van buiten

goed gebraden maar van binnen roze tot rood moet blijven, moet bij een hogere temperatuur (200°C-MAX) gebraden worden.

Licht vlees, gevogelte, en vis daarentegen op een lagere temperatuur (150°C-175°C). Ingrediënten voor de saus alleen bij korte bereidingstijd al aan het begin in de braadslee doen. Anders deze pas het laatste half uur toevoegen.

Of het vlees gaar is, kunt u controleren met een lepel: als het vlees niet ingedrukt wordt, dan is het goed gaar. Rosbief en biefstuk, die van binnen roze moeten blijven, moeten op een hogere temperatuur in kortere tijd gebraden worden.

Bij het direct op het rooster gaar laten worden van vleesgerechten de braadslee op het onderste niveau schuiven om de sappen op te vangen.

Het braadstuk minstens 15 minuten laten staan, voordat u het aansnijdt, zodat het vleesvocht niet kan weglopen.

Om rookvorming in de oven te beperken, verdient het aanbeveling een beetje water in de braadslee te gieten. Om condensvorming te voorkomen, een paar keer water toevoegen. Borden kunnen tot zij geserveerd worden in de oven op de laagste temperatuur warm gehouden worden.



### Let op!

**Leg geen aluminiumfolie of kookgerei in de oven en zet de braadslee of het bakblik niet op de bodem van de oven, anders kan het email van de oven door de oplopende hitte beschadigd worden.**

### Bereidingstijden

De bereidingstijden kunnen onderling verschillend zijn, vanwege de verschillende samenstelling, ingrediënten en hoeveelheid vocht van de afzonderlijke gerechten.

Noteer de instellingsgegevens van de eerste bereidings- resp. braadexperimenten om ervaring op te doen als u deze gerechten later nog eens wilt bereiden.

Op basis van uw eigen ervaringen kunt u de aangegeven waardes individueel aanpassen.



## Bak- en braadtabellen

Conventionele bereiding  - 



Tijdindicaties zijn exclusief voorverwarmen.


De lege oven altijd 10 minuten vóórverwarmen.

SOORT GERECHT	Conventionele bereiding		Gebruik met hete lucht		Bereidingstijden in minuten	AANTEKENINGEN
	 temp °C	temp °C	 temp °C	temp °C		
<b>CAKES</b>						
Schuimtaart	2	170	2 (1en3)*	160	45-60	In cakevorm
Zandkoekdeeg	2	170	2 (1en3)*	160	20-30	In cakevorm
Kwarktaart	1	175	2	165	60-80	In cakevorm
Appelcake (Appeltaart)	1	170	2lef+righ.	160	90-120	In cakevorm
Strudel	2	180	2	160	60-80	Op bakplaat
Jamtaart	2	190	2(1en3)*	180	40-45	In cakevorm
Fruitcake	2	170	2	150	60-70	In cakevorm
Biscuitgebak	1	170	2(1en3)*	165	30-40	In cakevorm
Kerstcake	1	150	2	150	120-150	In cakevorm
Pruimentartaart	1	175	2	160	50-60	In broodvorm
Kleine cake	3	170	2	160	20-35	Op bakplaat
Koekjes	2	160	2(1en3)*	150	20-30	Op bakplaat
Meringues	2	135	2(1en3)*	150	60-90	Op bakplaat
Koffiebroodjes	2	200	2	190	12-20	Op bakplaat
Gebakjes: Soesjes	2 of 3	210	2(1en3)*	170	25-35	Op bakplaat
Taartjes	2	180	2	170	45-70	In cakevorm
<b>BROOD EN PIZZA</b>						
Wit brood	1	195	2	185	60-70	
Roggebrood	1	190	1	180	30-45	In broodblik
Broodjes	2	200	2(1en3)*	175	25-40	Op bakplaat
Pizza	2	200	2	200	20-30	Op bakplaat
<b>VLAAIEN</b>						
Pastavlaai	2	200	2(1en3)*	175	40-50	In bakvorm
Groentevlaai	2	200	2(1en3)*	175	45-60	In bakvorm
Quiches	1	210	1	190	30-40	In bakvorm
Lasagna	2	200	2	200	25-35	In bakvorm
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	In bakvorm
<b>VLEES</b>						
Rund	2	190	2	175	50-70	Op rooster
Varken	2	180	2	175	100-130	Op rooster
Kalf	2	190	2	175	90-120	Op rooster
Engelse rosibief						
rood	2	210	2	200	50-60	Op rooster
medium	2	210	2	200	60-70	Op rooster
doorbakken	2	210	2	200	70-80	Op rooster
Varkensschouder	2	180	2	170	120-150	Met zwoerf
Varkensschenkel	2	180	2	160	100-120	2 stuks
Lam	2	190	2	175	110-130	Bout
Kip	2	190	2	200	70-85	Heel
Kalkoen	2	180	2	160	210-240	Heel
Eend	2	175	2	220	120-150	Heel
Gans	2	175	1	160	150-200	Heel
Konijn	2	190	2	175	60-80	In stukken
Haas	2	190	2	175	150-200	In stukken
Fazant	2	190	2	175	90-120	Heel
Gehakt	2	180	2	170	tot.150	in broodblik
<b>VIS</b>						
Forel/Zeebrasem	2	190	2(1en3)*	175	40-55	3-4 vissen
Tonijn/Zalm	2	190	2(1en3)*	175	35-60	4-6 filets

(\*) Indien u gelijktijdig meer dan een gerecht wilt bereiden, adviseren wij u deze op de tussen haakjes aangegeven niveaus te plaatsen.

## Grillen

**i** Tijndindicaties zijn exclusief voorverwarmen.  
De lege oven altijd 10 minuten vóórverwarmen.

SOORT GERECHT	Hoeveelheid		Grillen		Bereidingstijd in minuten	
	Stuks	g.	 4 3 1	temp. °C	1e kant	2e kant
Tournedos	4	800	3	MAX	12~15	12~14
Biefstuk	4	600	3	MAX	10~12	6~8
Worstjes	8	/	3	MAX	12~15	10~12
Varkenskarbonades	4	600	3	MAX	12~16	12~14
Kip (in twee helften)	2	1000	3	MAX	30~35	25~30
Kebabs	4	/	3	MAX	10~15	10~12
Kip (borst)	4	400	3	MAX	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	MAX	20-30	
*Voorverwarmen 5'00"						
Vis (filets)	4	400	3	MAX	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	MAX	5~7	/
Toast	4~6	/	3	MAX	2~4	2~3

**i** De aangegeven temperaturen zijn richtgetallen. Misschien moeten de temperaturen aangepast worden aan persoonlijke wensen.

## Reiniging en onderhoud



**Voordat u de oven schoonmaakt, de oven uitschakelen en laten afkoelen. Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een stoomreiniger.**

**Belangrijk:** Voor elke reinigingshandeling de stekker van het apparaat absoluut uit het stopcontact halen.

Voor een lange levensduur van het apparaat is het noodzakelijk de volgende reinigingswerkzaamheden regelmatig te verrichten:

- Doe dit alleen bij een afgekoelde oven.
- Maak de geëmailleerde delen schoon met zeepsop.
- Gebruik geen schuurmiddelen.
- Onderdelen van roestvrij staal en de glasplaat droogwrijven met een zachte doek.
- Bij hardnekkige vlekken normaal verkrijgbare reinigingsmiddelen voor roestvrij staal of warme azijn gebruiken.

Het email van de oven is uiterst duurzaam en in hoge mate resistent. De inwerking van hete fruitzuren (citroenen, pruimen of dergelijke) kunnen echter op de oppervlakken van email blijvende, matte en ruwe vlekken achterlaten. Dergelijke vlekken op het hoogglanzende oppervlak van het email hebben echter geen invloed op de functies van de oven. Reinig de oven grondig na elk gebruik. Zo kunt u verontreinigingen het makkelijkst verwijderen. Verder inbranden wordt daardoor voorkomen.

### Schoonmaakmiddelen

Voordat u welke schoonmaakmiddelen dan ook voor uw oven gebruikt, moet u controleren of ze geschikt zijn en of hun gebruik wordt aanbevolen door de fabrikant.

Schoonmaakmiddelen met bleekmiddel mogen NIET worden gebruikt omdat zij de toplaag van de oppervlakken dof kunnen maken. Ook het gebruik van ruwe schuurmiddelen moet worden vermeden.

### Schoonmaken van de buitenkant

Wrijf regelmatig over het bedieningspaneel, de oven deur en de afdichting met een zachte doek die goed is uitgewrongen met warm water waaraan

een beetje vloeibaar wasmiddel is toegevoegd.

Om het beschadigen of verzwakken van de glazen ruiten te voorkomen, moet u het gebruik van de volgende middelen vermijden:

- Was- en bleekmiddelen
- Geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt zijn voor pannen met anti-aanbaklaag
- Brillo/Ajax sponsjes of schuursponsjes van staalwol
- Chemische ovensponsjes of spuitbussen
- Roestverwijderaars
- Vlekkenverwijderaars voor bad en gootsteen

Maak het binnen- en buitenvenster van de deur schoon met een warm zeepsopje. Mocht het binnenvenster van de deur erg verontreinigd zijn, dan is het gebruik van een schoonmaakmiddel zoals Hob Brite aan te bevelen. Gebruik geen verkfrabbers om aangekoekt vuil te verwijderen.



**Maak de oven deur NIET schoon terwijl de glasplaten warm zijn. Als deze voorzorgsmaatregel niet wordt nagekomen, dan kan de glasplaat verbrijzelen.**



Als de glasplaat van de deur gebarsten is of diepe krassen heeft, dan wordt het glas minder sterk en moet het worden vervangen om te voorkomen dat het verbrijzelt. Neem contact op met de Klantenservice, die u graag advies zal geven.

### Ovenruimte

De emaille basis van de ovenruimte kunt u het best schoonmaken als de oven nog warm is.

Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte doek gedrenkt in warm water met een afwasmiddel. Af en toe is het echter nodig de oven grondiger schoon te maken, gebruik daarvoor een in de handel verkrijgbare ovenreiniger.

## Reiniging van de ovendeur

Voordat u de ovendeur gaat schoonmaken, raden wij u aan deze los te maken van de oven.

Ga als volgt te werk:

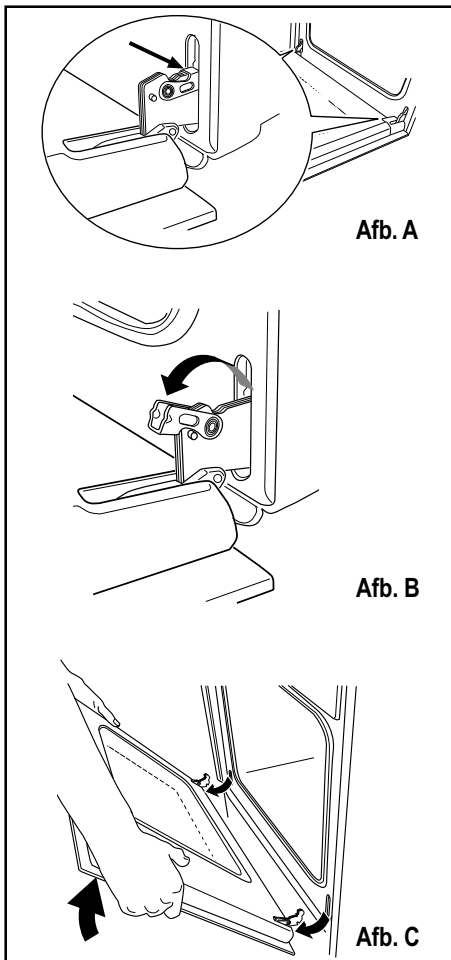
1. zet de ovendeur helemaal open;
2. lokaliseer de scharnieren waarmee de deur aan de oven is bevestigd (Afb. A);
3. maak de kleine hendels op de scharnieren los en draai ze (Afb. B);
4. pak de deur aan beide kanten vast, draai deze vervolgens langzaam naar de oven toe totdat deze half dicht is (Afb. C);
5. trek dan de deur zachtjes los van zijn plek (Afb. C);
6. leg de deur op een stevige ondergrond;

Maak het glas van de deur alleen schoon met warm zeepsop en een zachte doek. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen. Zet, nadat de schoonmaak voltooid is, de ovendeur weer op zijn plaats, volg de procedure in de omgekeerde volgorde.

### Apparaten van roestvrij staal of aluminium:

Wij adviseren u de ovendeur alleen schoon te maken met een natte spons en hem daarna af te drogen met een zachte doek.

Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.





## Vervanging van het ovenlampje

Koppel het apparaat los

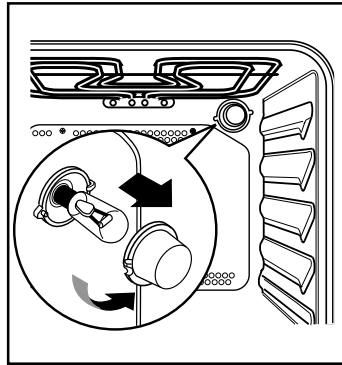
Als het ovenlampje moet worden vervangen, dan moet dit voldoen aan de volgende eisen:

- Vermogen: 25 W,
- Voltage: 230 V (50 Hz),
- Hittebestendig tot 300° C,
- Soort aansluiting: E14.

Deze lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

Het kapotte lampje vervangen:

1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Druk het glazen dekseltje in en draai het tegen de klok in.
3. Verwijder het kapotte lampje en vervang dit door een nieuw.
4. Zet het glazen dekseltje terug en steek de stekker weer in het stopcontact.



## Als er iets verkeerd gaat

Als het apparaat niet goed werkt, het volgende controleren, voordat u contact opneemt met het Electrolux Servicecentrum:

<b>PROBLEEM</b>	<b>OPLOSSING</b>
■ De oven schakelt niet in.	◆ Controleer of zowel de bereidingsfunctie als de temperatuur zijn ingesteld of ◆ Controleer, of het apparaat goed aangesloten is en de schakelaar van het stopcontact of de netstroomtoevoer naar de oven op AAN staan.
■ Het oventemperatuurlampje gaat niet branden.	◆ Stel een temperatuur in met de thermostaatknop of ◆ Stel een functie in met de functieknop van de oven.
■ Het ovenlampje gaat niet branden.	◆ Stel een functie in met de functieknop of ◆ Controleer het lampje en vervang het, indien nodig (zie "Vervanging van het ovenlampje")
■ De bereiding van de gerechten duurt te lang of ze worden te snel gaar.	◆ De temperatuur moet aangepast worden of ◆ Volg het advies in de instructies op, met name het hoofdstuk „Practische Tips“.
■ Stoom en condenswater slaan neer op de gerechten en de deur van de oven.	◆ Na afloop van de bereiding de gerechten niet langer dan 15-20 minuten in de oven laten staan.
■ De ovenventilator maakt lawaai.	◆ Controleer of de rekken en het bakgerei niet trillen tegen het achterpaneel van de oven.

## Technische gegevens

### Vermogen verwarmingselementen

Boven-/onderwarmte	1800 W
Hete lucht	1800 W
Grill	1650 W
Ovenlampje	25 W
Motor van de hete lucht-ventilator	25 W
Motor koelventilator	25 W
<b>Totale aansluitwaarde</b>	<b>1875 W</b>
Werkspanning (50 Hz)	230 V

### Inbouw

Hoogte	593 - 580 mm
Breedte	560 mm
Diepte	550 mm

### Oven

Hoogte	335 mm
Breedte	405 mm
Diepte	400 mm
Bruikbare inhoud oven	56 l

## Instructies voor de installateur



**Inbouw en installatie moeten uitgevoerd worden met strikte inachtneming van de geldende voorschriften. Elke ingreep mag slechts plaatsvinden als het apparaat uitgeschakeld is. Ingrepen mogen uitsluitend verricht worden door een erkend installateur.**

**De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden als de veiligheidsvoorschriften niet opgevolgd worden.**

### Elektrische aansluiting

Let voor het aansluiten op het volgende:

- De zekering en de huisinstallatie moeten op de max. belasting van het apparaat berekend zijn (zie typeplaatje).
- De huisinstallatie moet voorzien zijn van een aardaansluiting overeenkomstig de geldende voorschriften.
- De wandcontactdoos (type Perilex als de oven in combinatie met een elektrische kookplaat is uitgevoerd) en de meerpolige installatieautomaat of groepsschakelaar moeten ook na de installatie van het apparaat makkelijk bereikbaar zijn.

Het apparaat wordt geleverd zonder aansluitsnoer.

Aan het snoer moet een geschikte stekker worden gemonteerd.

Indien u een directe aansluiting op de elektriciteitsvoorziening (hoofdleiding) wenst, moet u een omnipolaire schakelaar, met een minimumafstand van 3 mm tussen de contactpunten, tussen het apparaat en de hoofdleiding monteren, die geschikt is voor de vereiste belasting en die in overeenstemming is met de geldende voorschriften.

De groen-gele aardingsdraad mag niet worden onderbroken door de schakelaar en dient 2-3 cm langer te zijn dan de andere draden. Het aansluitsnoer moet in ieder geval zodanig geplaatst

zijn, dat het nergens een temperatuur kan bereiken die 50 °C hoger is dan de omgevingstemperatuur. Geschikte voedingskabels zijn de volgende typen, met inachtneming met de desbetreffende noodzakelijke koperdoorsneden: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

### Klemmenbord

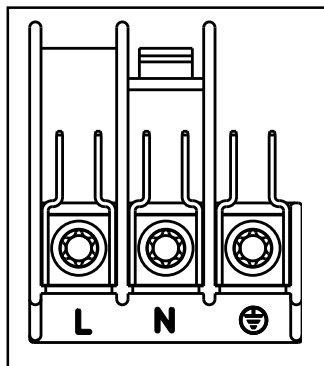
De oven is voorzien van een makkelijk toegankelijk klemmenbord, dat berekend is voor de werking op een éénfase-stroomvoorziening van 230 V.

Letter L - Onder stroom staande klem

Letter N - Neutrale klem



of E - Aardeklem



## Instructies voor de inbouw

Voor een onberispelijke werking van het ingebouwde apparaat moet het inbouwmeubel resp. de uitsparing waarin het apparaat moet worden ingebouwd geschikte afmetingen hebben.

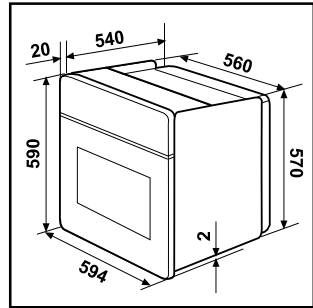
In overeenstemming met de geldende voorschriften moeten alle delen, die de bescherming tegen aanraking van onder spanning staande en geïsoleerde delen garanderen, zodanig bevestigd zijn, dat ze niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.

Hierbij hoort ook de bevestiging van eventuele afsluitende kanten aan het begin of einde van een aanbouwlijn.

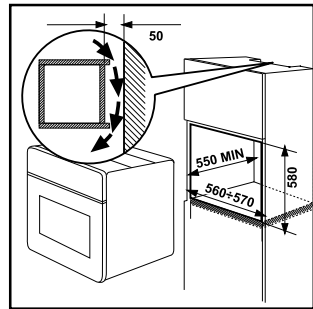
De bescherming tegen aanraking moet in ieder geval door het inbouwen gegarandeerd zijn.

Het apparaat kan met de achterkant resp. zijkant tegen hogere keukenmeubelen, apparaten resp. wanden geplaatst worden. Aan de andere zijkant mogen er echter geen andere apparaten of meubelen van dezelfde hoogte als het apparaat geplaatst worden.

Afb. A



Afb. B

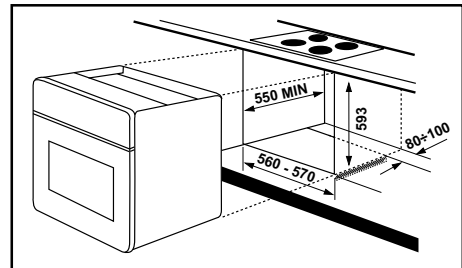


## Ovenafmetingen (Afb. A)

### Instructies voor de inbouw

Voor een onberispelijke werking van het ingebouwde apparaat moet het inbouwmeubel resp. de uitsparing waarin het apparaat moet worden ingebouwd geschikte afmetingen hebben (Afb. B-C).

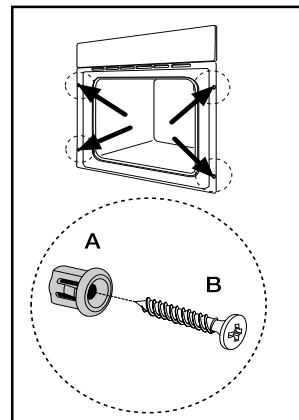
Afb. C



## Bevestiging in het meubel

- Open de ovendeur;
- bevestig de oven aan het inbouwmeubel door de vier afstandsstukken (Afb. D - A) die precies in de gaten van het frame passen, te plaatsen en deze daarna met de vier bijgeleverde houtschroeven (Afb. D - B) vast te zetten.

Afb. D



## Garantie/serviceafdeling

### België

#### WAARBORGVOORWAARDEN

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.

Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
  - chemische en elektrochemische inwerking van water,
  - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
  - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
  - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.

13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden ( o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres van onze klantenservice

## **BELGIË**

Electrolux Home Products Belgium

Consumer services

Tel:  
02/363.04.44

Fax:  
02/363.04.00  
02/363.04.60

ELECTROLUX SERVICE

Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek

E-mail: [consumer.services@electrolux.be](mailto:consumer.services@electrolux.be)

## **GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG**

ELECTROLUX HOME PRODUCTS

Consumer services

00 35242431-1

0035242 431-360

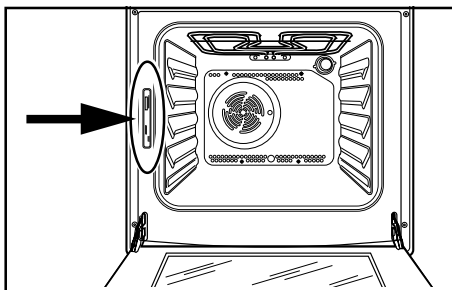
Rue de Bitbourg, 7 L-1273 Luxembourg-Hamm

E-mail: [consumer-service.luxembourg@electrolux.lu](mailto:consumer-service.luxembourg@electrolux.lu)

## Service en onderdelen

Als het probleem na de beschreven controles niet kan worden opgelost, bel dan de dichtstbijzijnde klantenservice van de fabrikant en vermeld de aard van het defect, het model van het apparaat (Mod.), het Productienummer (Prod. Nr.) evenals het fabricagenummer (Ser. Nr.), die u op het typeplaatje van de oven vindt.

De originele vervangingsonderdelen van de fabrikant, die voorzien van het volgende merkteken, vindt u uitsluitend bij de centrale van onze klantenservice of bij geautoriseerde onderdelenwinkels.



## Europese Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.



www.electrolux.com

		
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	Pärnu 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
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	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	ul. Kolejowa 5/7, 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 Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 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	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

**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 .....	28
Description de l'appareil .....	30
Commandes .....	31
Avant la première utilisation .....	33
Utilisation du four .....	34
Guide des cuissons .....	38
Nettoyage et entretien .....	40
En cas d'anomalie de fonctionnement .....	43
Données techniques .....	44
Instructions destinées à l'installateur .....	45
Instructions pour encastrer l'appareil .....	46
Garantie/service-clientèle .....	47
Plaque signalétique .....	49
Garantie européenne .....	49

## 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.

### FABRICANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

I - 47100 FORLÌ (Italie)

## 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.

### 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 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 grill 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.
- 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.

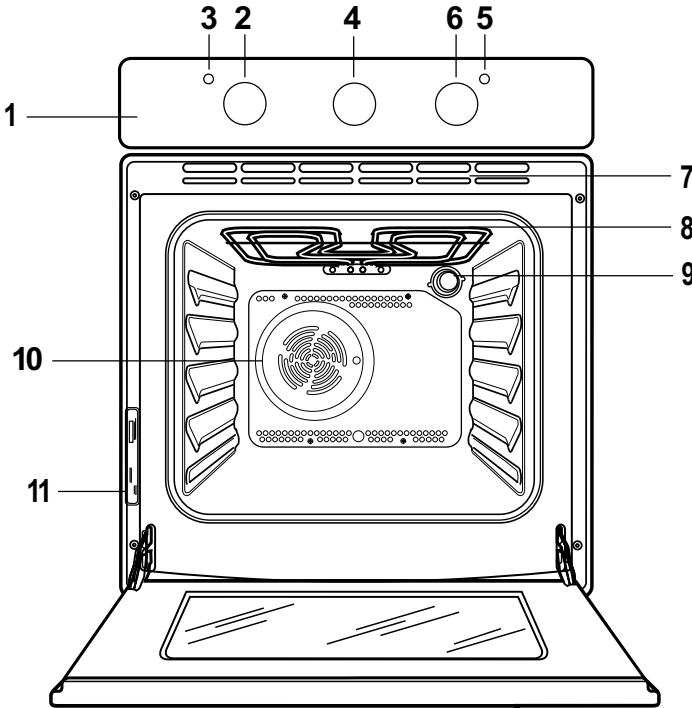
## Service après-vente

- 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

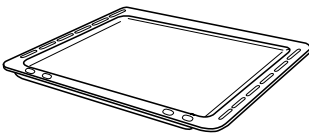
emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il faut, au contraire, le consigner au point de collecte approprié spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. En éliminant l'appareil comme il se doit, vous contribuerez à préserver la santé 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

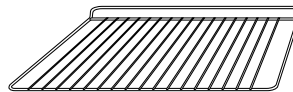


- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Bandeau de commande          | 7. Orifices d'aération du ventilateur de refroidissement |
| 2. Bouton du thermostat du four | 8. Gril  |
| 3. Voyant du thermostat         | 9. Lampe du four   |
| 4. Bouton du programmeur        | 10. Ventilateur du four                                  |
| 5. Voyant de fonctionnement     | 11. Plaque signalétique                                  |
| 6. Bouton du sélecteur          |  |

## Accessoires du four







Lèchefrite

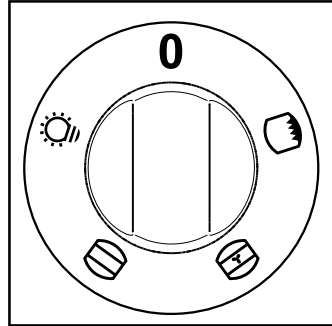


Grille antibasculement

## Commandes

### Manette du four

- 0** Le four est éteint
-  Éclairage du four
-  Cuisson traditionnelle - La chaleur est distribuée par le bas et le haut afin d'obtenir une chaleur homogène dans toute la cavité du four.
-  Cuisson par chaleur tournante - L'air chaud est réparti uniformément dans le four par un ventilateur.
-  Gril - Idéal pour griller et gratiner de petites quantités d'aliments.



### Voyant de fonctionnement

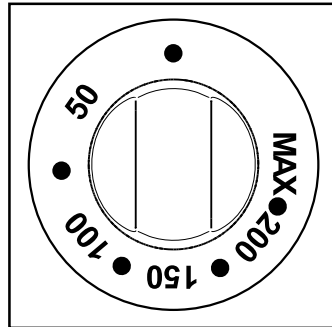
Le voyant de fonctionnement s'allume lorsque la manette du four est sélectionnée.

### Bouton du thermostat


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

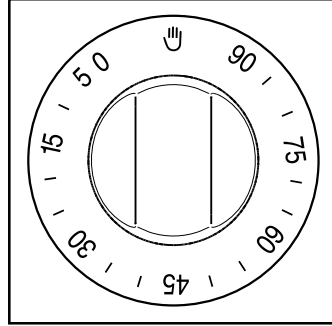
### Voyant du thermostat

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.



## Bouton du programmeur

Tournez le bouton jusqu'à la position 90 minutes puis, en le tournant dans le sens contraire, placez-le sur le temps nécessaire à la cuisson complète. Une fois que le temps sélectionné s'est écoulé le programmeur désactive électriquement le four et un signal sonore se déclenche, celui-ci cesse automatiquement. Pour le fonctionnement manuel, tournez le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre en plaçant le symbole main ouverte  au niveau du repère du panneau des commandes.



## 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.

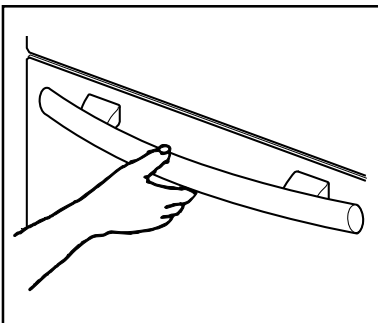
-  1. Mettez la manette du four sur "Cuisson par chaleur tournante" .
2. Réglez le bouton du thermostat sur MAX.
3. Ouvrez une fenêtre pour aérer.
4. Laissez le four fonctionner à vide pendant environ 45 minutes.

Cette procédure doit être répétée en mode 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 pôles, 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.



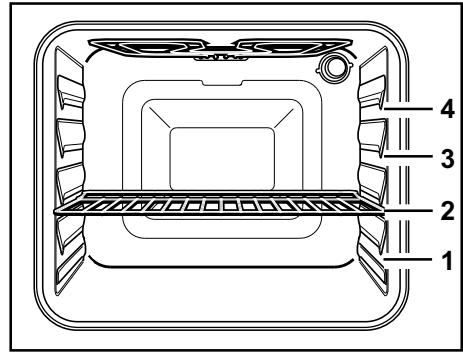
**Effectuez toujours la cuisson avec la porte du four fermée.** Écartez-vous lorsque vous ouvrez la porte rabattable du four. **Ne laissez pas tomber la porte** en l'ouvrant - soutenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.



Le four 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.



## 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.

## Multichaleur tournante

- Les aliments sont cuits grâce à de l'air pulsé préchauffé, réparti de façon homogène dans l'enceinte du four par un ventilateur installé sur la paroi arrière de l'appareil.
- La chaleur étant ainsi distribuée de façon rapide et homogène en toute part, il vous est dès lors possible de cuire simultanément différents mets disposés sur les différentes clayettes du four. La multichaleur tournante garantit une


élimination rapide de l'humidité ; cet environnement sec empêche la transmission des odeurs et des saveurs d'un mets à l'autre.

- La possibilité de cuire sur différentes hauteurs de gradin signifie que vous pouvez cuire différents mets en même temps et jusqu'à trois plaques de biscuits et de mini-pizzas, à consommer immédiatement ou à congeler.
- Bien entendu, vous pouvez également n'utiliser qu'une seule clayette de votre four. Dans ce cas, utilisez de préférence le gradin du bas, de façon à pouvoir surveiller plus aisément l'évolution de la cuisson.
- En outre, le four est particulièrement indiqué pour stériliser des conserves, préparer des fruits au sirop "fait maison", et pour sécher des champignons ou des fruits.

## Gril

- 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.

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.

## 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 rôtiage :

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- MAX).

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 lèchefrite 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.




## Guide des cuissons

### Cuisson traditionnelle



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson en minutes 	REMARQUES
	 Noë 4	temp °C	 Noë 4	temp °C		
<b>GÂTEAUX</b>						
Préparations fouettées	2	170	2 (1et3)*	160	45-60	Dans moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	2 (1et3)*	160	20-30	Dans moule à gâteau
Gâteau au fromage blanc au babeurre	1	175	2	165	60-80	Dans moule à gâteau
Tarte aux pommes	1	170	2gauc.+droit	160	90-120	Dans moule à gâteau
Strudel	2	180	2	160	60-80	Ds plaque à pâtiss.
Tarte à la confiture	2	190	2(1et3)*	180	40-45	Ds plaque à pâtiss.
Gâteau aux fruits	2	170	2	150	60-70	Dans moule à gâteau
Biscuit de Savoie	1	170	2(1et3)*	165	30-40	Dans moule à gâteau
Gâteau de Noël	1	150	2	150	120-150	Dans moule à gâteau
Plum-cake	1	175	2	160	50-60	Dans moule à pain
Petit gâteau	3	170	2	160	20-35	Ds plaque à pâtiss.
Biscuits	2	160	2(1et3)*	150	20-30	Ds plaque à pâtiss.
Meringues	2	135	2(1et3)*	150	60-90	Ds plaque à pâtiss.
Petits pains au lait	2	200	2	190	12-20	Ds plaque à pâtiss.
Viennoiseries : Choux	2ou 3	210	2(1et3)*	170	25-35	Ds plaque à pâtiss.
Tourtes	2	180	2	170	45-70	Dans moule à gâteau
<b>PAIN ET PIZZA</b>						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans moule à pain
Petits pains	2	200	2(1et3)*	175	25-40	Ds plaque à pâtiss.
Pizza	2	200	2	200	20-30	Ds plaque à pâtiss.
<b>FLANS</b>						
Flan de pâtes	2	200	2(1et3)*	175	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2(1et3)*	175	45-60	Dans un moule
Quiches	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
<b>VIANDES</b>						
Bœuf	2	190	2	175	50-70	Sur la grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Sur la grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille
Rosbif à l'anglaise						
saignant	2	210	2	200	50-60	Sur la grille
à point	2	210	2	200	60-70	sur la grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Sur la grille
Épaulle de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couenne
Jarret 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	Entier
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier
Pain de viande	2	180	2	170	tot.150	dans moule à pain
<b>POISSON</b>						
Truite/Daurade	2	190	2(1et3)*	175	40-55	3-4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2(1et3)*	175	35-60	3 à 4 filets


(\*) Si vous cuisinez plus d'un mets à la fois, nous vous suggérons de placer ceux-ci sur les gradins indiqués entre parenthèses.

## Griller



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	MAX	12~15	12~14
Beefsteaks	4	600	3	MAX	10~12	6~8
Saucisses	8	/	3	MAX	12~15	10~12
Côtes de porc	4	600	3	MAX	12~16	12~14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	MAX	30~35	25~30
Brochettes	4	/	3	MAX	10~15	10~12
Poulet (Blancs)	4	400	3	MAX	12~15	12~14
Hamburger*	6	600	2	MAX	20-30	
*Préchauffer 5'00"						
Poisson (Filets)	4	400	3	MAX	12~14	10~12
Sandwiches	4~6	/	3	MAX	5~7	/
Toast	4~6	/	3	MAX	2~4	2~3



Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des 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 raclours 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.



## Nettoyage de la porte du four

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

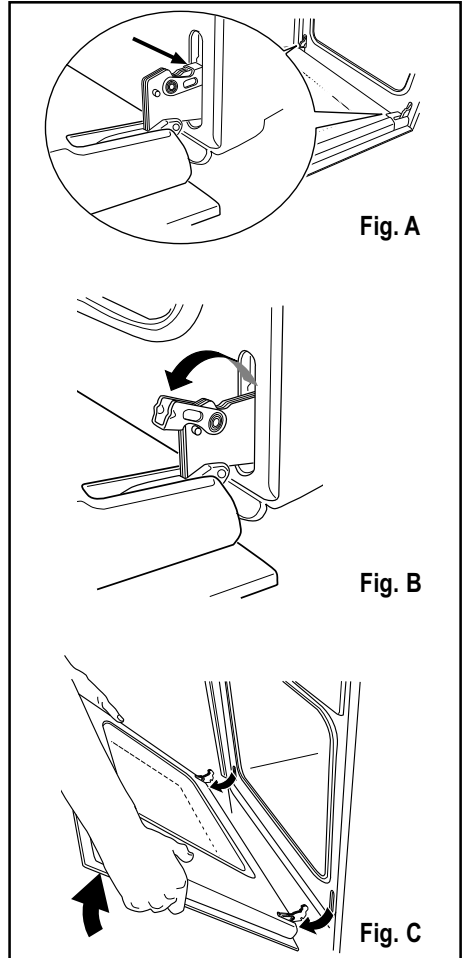
Procédez comme suit :

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.



## Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four

Débranchez l'appareil

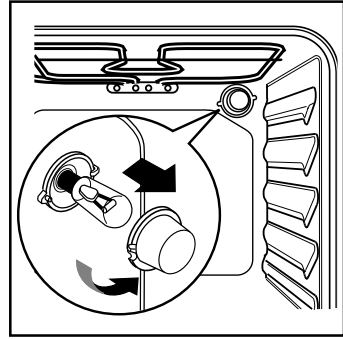
Remplacez l'ampoule par un modèle ayant les caractéristiques suivantes :

- Puissance : 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. Replacez 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
■ Le four ne s'allume pas.	◆ Vérifiez que le four est en mode manuel et une fonction et température 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).
■ Le voyant de température du four ne s'allume pas.	◆ Sélectionnez une température avec le bouton du thermostat. <i>ou</i> ◆ Sélectionnez une fonction avec la manette du four.
■ L'éclairage du four ne s'allume pas.	◆ Sélectionnez une fonction de cuisson. <i>ou</i> ◆ Vérifiez l'ampoule d'éclairage, et remplacez-la si nécessaire (voir la section "Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four").
■ Il faut trop de temps pour cuire les plats ou ils cuisent trop rapidement.	◆ La température doit être réglée. <i>ou</i> ◆ Respectez les recommandations que contiennent les présentes instructions, notamment la section "Guide de cuisson".
■ La vapeur et la condensation se déposent sur les aliments et dans la cavité du four.	◆ 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

Four complet (inférieure+supérieure)	1800 W
Gril	1650 W
Multichaleur tournante	1800 W
Éclairage du four	25 W
Ventilateur de refroidissement	25 W
Moteur du ventilateur d'air chaud	25 W
<b>Puissance nominale totale</b>	<b>1875 W</b>
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 405
Profondeur	mm 400
Capacité du four	56 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 fournis 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.

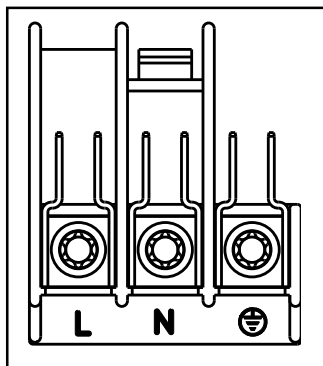
### Bloc de connexion

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.

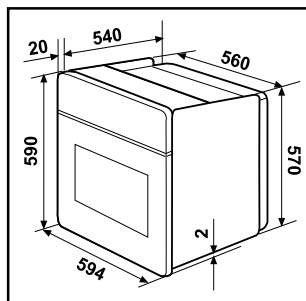


Fig. A

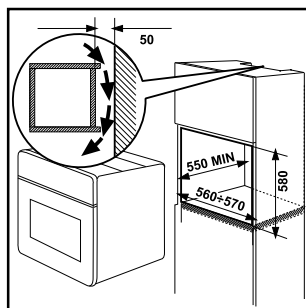


Fig. B

## 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).

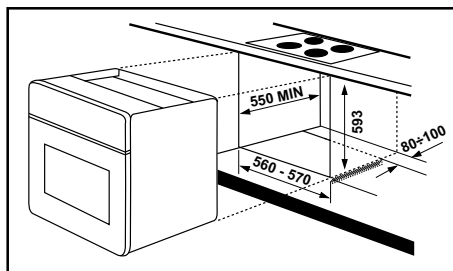


Fig. C

## Fixation de l'appareil à l'élément

1. Ouvrir la porte du four.
2. 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 quatre vis en bois (Fig. D - B).

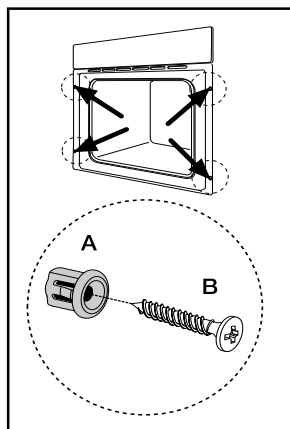


Fig. D

## 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

	Téléphone	Téléfax
Electrolux Home Products ELECTROLUX SERVICE Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek E-mail: <a href="mailto:consumer.services@electrolux.be">consumer.services@electrolux.be</a>	BelgiumConsumer services 02/363.04.44	02/363.04.00 02/363.04.60

### 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>

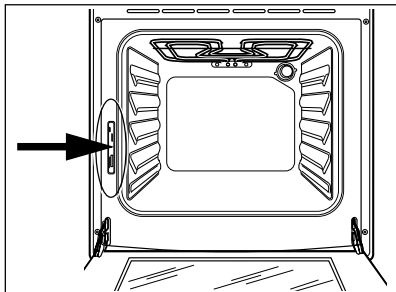
### Luxembourg

	Téléphone	Téléfax
Grand-Duché de Luxembourg ELECTROLUX HOME PRODUCTS Rue de Bitbourg, 7 L-1273 Luxembourg-Hamm E-mail: <a href="mailto:consumer-service.luxembourg@electrolux.lu">consumer-service.luxembourg@electrolux.lu</a>	Consumer services 00 352 431 44	00 352 42 431-360



## Plaque signalétique

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente. En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur. En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil. La plaque est située sur la façade de l'appareil.



## 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



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	Pärnu 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
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	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	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício 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 Domáce spotrebiče SK, Seberínho 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	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANKER
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	<b>ZANKER</b>
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZKB 7525
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 eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiestokkuusluokka	
4	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmiluft	- Konventionelle Beheizung - Um/Heißluft	- Συμβιωτική - Με εκκένωση θερμού αέρα	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Classique - Convezione naturale	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvectie	- Conventioneel - Conveção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolämpö	
5	Consumo de energía Función de calentamiento	Energiforbrug Opvarmningss-funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Αλιποθηρία θερμότητας	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittings-functie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmnings-funktion:	Energian-kulutus Kuumenrusta pa	
6	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmiluft	- Konventionelle Beheizung - Um/Heißluft	- Συμβιωτική - Με εκκένωση θερμού αέρα	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Classique - Convezione naturale	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvectie	- Conventioneel - Conveção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolämpö	0,79 kWh
7	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyr	
8	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötillaus (litraa)	56
9	••• Tipo: Pequeño ••• Medio ••• Grande	••• Type: Lille ••• Mellemstort ••• Stort	••• Typ: Klein ••• Mittel ••• Groß	••• Τύπος: Μικρός ••• Μεσάζος ••• Μεγάλος	••• Size: Small ••• Medium ••• Large	••• Type: Faible volume ••• Volume moyen ••• Grand volume	••• Tipo: Piccolo ••• Medio ••• Grande	••• Type: Klein ••• Medeltgroot ••• Groot	••• Tipo: Pequeno ••• medio ••• grande	••• Storlek: Liten ••• Medelstor ••• Stor	••• Koko: Pieni ••• Keskipikoinen ••• Suuri	
10	Tempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelasting:	Kochzeit bei Standard-beladung:	Χρόνος για το ψήσιμο τυποποιημένου φρυγτού:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings-tijd bij stand-ardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en stand-ardlast:	Painoista vakioormalla:	43 Min.
11	- Calentamiento convencional - Convección forzada	- Traditionel opvarmning - Varmiluft	- Konventionelle Beheizung - Um/Heißluft	- Συμβιωτική - Με εκκένωση θερμού αέρα	- Conventional - Forced air convection	- Classique - Convection forcée	- Classique - Convezione naturale	- Conventioneel - Geforceerde luchtconvectie	- Conventioneel - Conveção forçada de ar	- Konventionell värmning - Värmning med varmluft	- Ylä-alalämpö - Kiertolämpö	
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Areal af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψήσιμου/αεραζόμενου	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	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurinman leivinpellin ala	1.130 cm²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Lydeffekt-niveau dB (A) (Stä)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ήχος (dB (A) ανά 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullemliv dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
<p>••• Más eficiente / Bassi consumi / Efficiente / Niedriger Verbrauch / Menos eficiente / Låg förbrukning / More efficient / Vähän kuluttava</p> <p>••• Menos eficiente / Høit forbrug / Hoher Verbrauch / Vöörpe teostottava / Less efficient / Pajon kuluttava</p> <p>••• 12 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötillaus</p> <p>••• 35 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötillaus</p> <p>••• 65 l Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötillaus</p>												
<p>ABCDEF G</p> <p>2002/40/EC</p>												

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.zanker.de](http://www.zanker.de)