

* *On pense à vous*

Nous avons pensé à vous

lors de la conception de ce produit

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous l'espérons, vous accompagnera agréablement au fil du temps. Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable. Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice. Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

A bientôt.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sommaire

Avertissements importants	5	En cas d'anomalie de	
Description de l'appareil	7	fonctionnement	53
La commande électronique du		En matière de sauvegarde de	
four	10	l'environnement	54
Utilisation	15	Garantie/service-clientèle	58
Conseils, tableaux et remarques	23	www.electrolux.com	59
Nettoyage et entretien	45	Service Après-vente	61

Avertissements importants

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un électricien agréé**.
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil: retirez les fusibles ou débranchez l'appareil.
- **Les éventuelles réparations** doivent être effectuées **uniquement par un professionnel qualifié**. Les réparations inadéquates peuvent être à l'origine de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à votre Service Après-vente ou à votre revendeur.

Sécurité pour les enfants

- Éloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de l'appareil.
- Afin d'éviter toute utilisation non souhaitée de l'appareil, celui-ci est équipé d'une sécurité de verrouillage.

Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable

qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent **pas** dans la porte du four chaud et qu'ils ne puissent pas entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes.
- **ATTENTION: Danger de brûlures !** L'enceinte du four est chaude pendant le fonctionnement.
- Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.

6 electrolux **avertissements importants**

- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charge lourde et assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, notamment sur les rebords de la vitre frontale, sous peine de la briser.
- Ne stockez pas d'objets inflammables dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail du four.
- Ne conservez pas d'aliments ouverts dans le four après l'arrêt de la ventilation. De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de cuisson ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble.

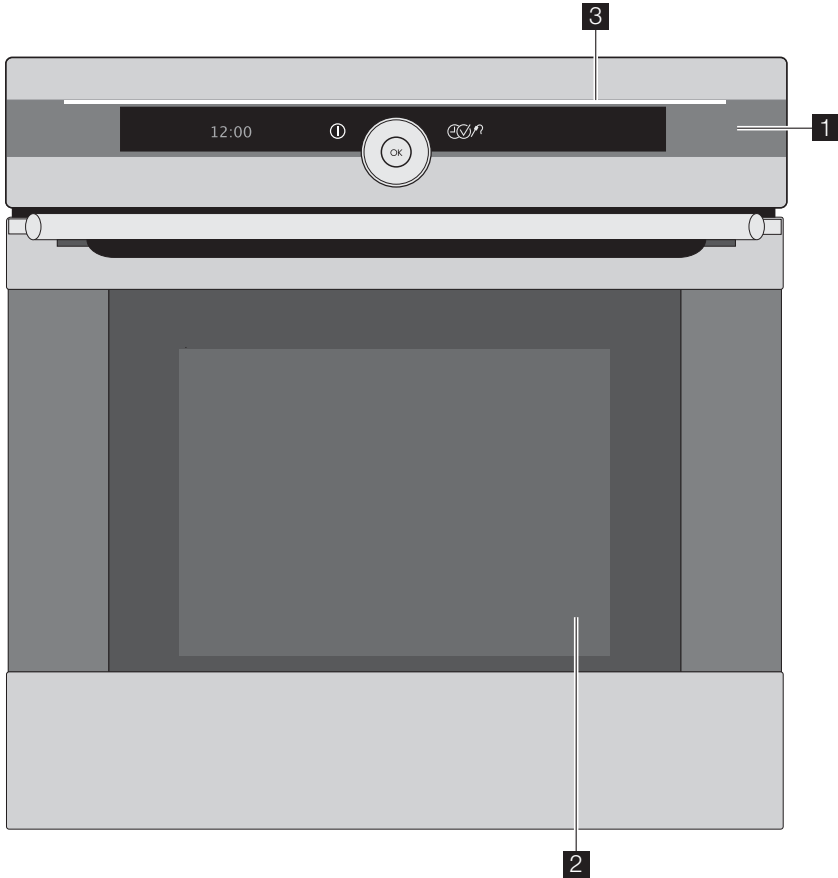


N.B. : Revêtement en émail

L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions normales ou conformément aux instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Porte du four
- 3** Barre lumineuse

8 electrolux description de l'appareil



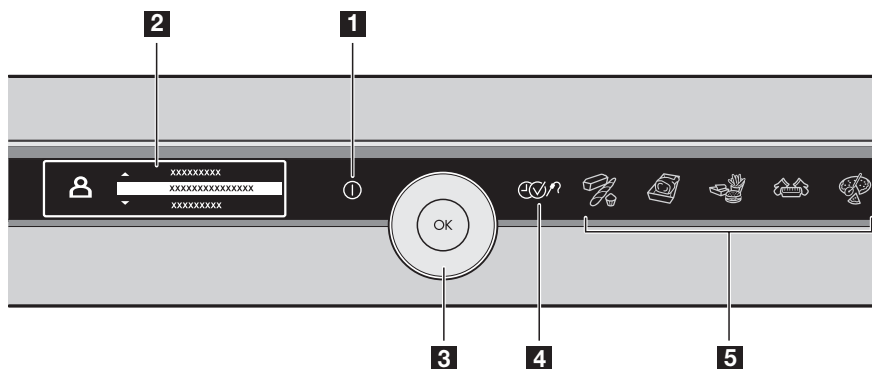
L'écran s'éteint automatiquement après 2 minutes, si aucune fonction n'est sélectionnée et qu'aucune manipulation n'est effectuée au niveau

du four. La barre lumineuse reste allumée.

Pour éteindre la barre lumineuse, mettez en fonctionnement puis de nouveau à l'arrêt.

Bandeau de commande

Vue d'ensemble



- 1** MARCHE/ARRÊT-Touche Marche/Arrêt, pour la mise en fonctionnement, maintenez-la appuyée
- 2** Affichage
- 3** Sélecteur rotatif avec touche de confirmation (OK)
- 4** Touche Fonction supplémentaire
- 5** Touches sensibles pour sélectionner une catégorie de cuisson

Lorsque le four est à l'arrêt, l'heure est affichée. Quand le four est encore chaud, une barre s'affiche pour indiquer le niveau de la chaleur résiduelle du four. Lorsque le four est en fonctionnement, l'affichage visualise le menu ou des informations relatives au fonctionnement actuel du four.

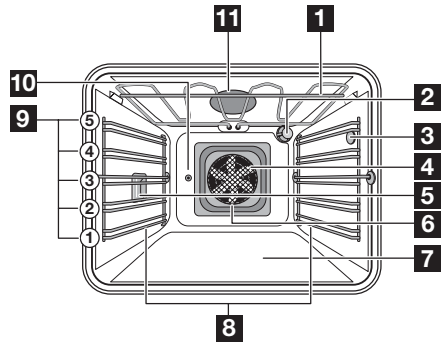
Affichage

Les informations affichées varient en fonction de l'état d'avancement du four.

Symboles	
	Minuteur
	Heure du jour
	Durée
	Fin
	Période d'action
	Température du four
	Calcul
	Chauffage rapide
	Indicateur de la température

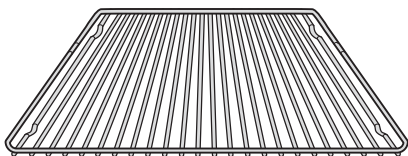
Équipement du four

- 1** Voûte et élément chauffant du gril
- 2** Éclairage du four
- 3** Sonde à viande
- 4** Filtre à graisse
- 5** Éclairage du four
- 6** Élément chauffant circulaire, ventilateur
- 7** Élément chauffant inférieur
- 8** Glissières amovibles
- 9** Gradins
- 10** Orifice d'entraînement de la broche
- 11** Filtre anti-odeurs



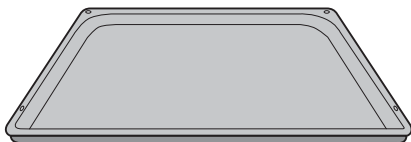
Accessoires du four

Grille



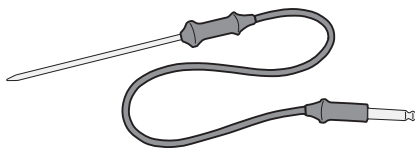
Elles permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

Plateau multi-usages



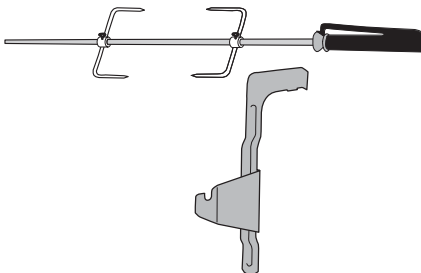
Pour les gâteaux et biscuits

Sonde à viande



Pour estimer avec précision l'état de cuisson à coeur de la viande.

Tournebrotte avec support



Pour rôtir des viandes ou des volailles.

La commande électronique du four

Menus et fonctions:

Pour commander le four, utilisez le menu principal:

Menu principal
Cuisson automatique
Fonctions du four
Nettoyage
Réglages
Fonctions spéciales

Ouvrir le menu principal

Pour sélectionner le menu principal, appuyez sur la touche marche/arrêt. La fonction " cuisson automatique" est sélectionnée par défaut.

Ouvrir le menu " cuisson automatique "

1. Appuyez sur la touche sensitive de la catégorie souhaitée.
2. Sélectionnez le plat ou la sous-catégorie souhaités à l'aide du sélecteur rotatif .
3. Suivez les instructions affichées.

Sélectionner les fonctions du menu

- Tournez le sélecteur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fonction suivante.
- Tournez le sélecteur rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour revenir à la fonction précédente.

Sélectionner le réglage souhaité

1. Sélectionnez le réglage désiré du menu souhaité à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Lorsque le point du menu souhaité s'affiche, appuyez sur la touche OK.



En appuyant sur "précédent " à la fin de chaque menu, cela permet de revenir au menu précédent.

Cuisson Automatique

Généralités

Le menu "Cuisson Automatique" est divisé en cinq catégories. Grâce à ce menu, il vous est possible de sélectionner le réglage optimal pour un grand nombre de préparations. Pour ce faire, appuyez sur la touche sensitive correspondante. Les catégories sont divisées en différentes sous-catégories et préparations, pour lesquelles ont été enregistrés les réglages appropriés.



Pour une vue d'ensemble de toutes les catégories et préparations du menu "Cuisson Automatique", consultez la notice succincte jointe. L'index de cuisson joint vous indique le classement des préparations dans les différentes catégories.

Symbole	Catégorie
	Pâtisserie - Pain

Symbole	Catégorie
	Viande
	Plats préparés - Snack
	Plats au four - Gratins
	Pizza

Principe de fonctionnement

Si vous utilisez la fonction "Cuisson automatique", le four calcule la durée de cuisson nécessaire.
Contrairement aux cuissons traditionnelles, vous ne devez régler ni le niveau de cuisson ni la durée de cuisson, mais uniquement sélectionner la préparation souhaitée à partir du menu des catégories.



Avec la "Cuisson Automatique" il n'est possible de cuire que sur un seul niveau de gradin.

N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir des aliments ! Le four ne serait pas alors en mesure d'effectuer un calcul optimal.
Pour obtenir un résultat optimal, il est nécessaire que vous utilisiez le plat et/ou l'accessoire du four recommandé. Vous trouverez des informations plus détaillées à ce sujet au chapitre Conseils, tableaux et remarques.

Modes de cuisson

Pour le réglage manuel des Modes de cuisson et de la température de cuisson.

Modes de cuisson	
Chaleur tournante	Pour cuire sur trois niveaux de gradin simultanément. Réglez les températures du four 20° – Réglez 40° de moins que pour Convection naturelle
Convection naturelle	Cuisson sur un niveau.

Modes de cuisson	
Niveau pizza	Pour cuire sur un niveau de gradin des préparations qui doivent être fortement dorées au-dessus et très croustillantes au-dessous. Réglez les températures du four 20° – Réglez 40° de moins que pour Convection naturelle
Turbo gril	Pour rôtir des morceaux de viande plus gros ou des volailles sur un seul niveau de gradin. Également pour gratiner.
Turbo gril + tournebroche	
Gril	Pour griller des aliments plats qui sont disposés au milieu de la grille et pour préparer des toasts.
Gril + tournebroche	Pour griller un poulet ou cuire un petit rôti.
Gril fort	Pour griller des aliments plats en grandes quantités, et pour préparer des toasts.
Gril grande surface + tournebroche	Pour griller deux poulets ou cuire un petit rôti.
Sole	Pour terminer la cuisson de pâtisseries avec un fond croustillant.
Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis particulièrement tendres et juteux.

Programmes spéciaux

Pour sélectionner d'autres fonctions du four

Fonctions spéciales
Décongélation
Désséchage
Maintien au chaud
Stérilisation

Fonctions spéciales

Chauffe-plats

Règlages de base

Pour modifier différents Règlages de base du four.

Règlages de base	
MISE A L'HEURE	Réglage de l'heure actuelle
Indication du temps	Marche, l'heure actuelle est affichée lorsque le four est à l'arrêt. Arrêt, l'affichage numérique s'éteint.
Contraste	Adaptation de l'affichage
Luminosité affichage	Adaptation de l'affichage
Langue	
Volume alarme	
Tonalité touches	Mise en fonctionnement ou à l'arrêt de la tonalité des touches
Son alarme/erreur	Mise en fonctionnement ou à l'arrêt des tonalités d'alarme
Filtre anti-odeurs	Filtre anti-odeursactiver ou désactiver
Calibrage	Adaptation à l'environnement, par ex. après un déménagement.
Maintenance	Indique la version du logiciel, de la configuration et la durée d'utilisation.
Réglages usine	Revenir aux réglages d'usine.

Menu nettoyage

Nettoyage par pyrolyse et fonctions supplémentaires

Menu de nettoyage	
Pyrolyse	Nettoyer le four par pyrolyse.

Menu de nettoyage	
Assistant nettoyage,	Rappelle aux différents points ce à quoi il convient de veiller avant de lancer le nettoyage par pyrolyse. Peut être mis en fonctionnement ou à l'arrêt.
NETTOYAGE CONSEILLE	Détecte la nécessité d'un nettoyage par pyrolyse et l'indique. Peut être mis en fonctionnement ou à l'arrêt.

Fonctions supplémentaires

Il vous est possible de régler des fonctions supplémentaires à l'aide de la touche Fonctions supplémentaires .

Menu des fonctions supplémentaires
Sonnerie de la minuterie
VERROUILLAGE DES TOUCHES
Durée / Fin
Température de la sonde à viande

Utilisation

Avant la première utilisation



Avant d'utiliser le four pour la première fois, il est nécessaire de régler la langue, le contraste et la luminosité de l'affichage et l'heure du jour.

Effectuer les réglages nécessaires

Lorsque le four est mis en fonctionnement la première fois, "SET

LANGUAGE" s'affiche au bout de quelques secondes.

1. Sélectionner le réglage souhaité à l'aide du sélecteur rotatif .
 2. Appuyer ensuite sur la touche OK pour confirmer le réglage.
- Procéder de même pour les autres réglages à effectuer.

Adaptation à l'environnement

Pour un résultat optimal avec le mode "cuisson automatique", le four doit être adapté à son environnement. Ce pro-

cessus est appelé calibrage et dure environ 4 heures.



Si le four est uniquement destiné au mode de cuisson traditionnel, il n'est pas nécessaire de le calibrer.



Avant le calibrage, respecter les consignes suivantes

- **Le calibrage doit s'effectuer à une température ambiante inférieure à 35°C.**
- **Installez le four à son emplacement définitif avant de procéder au calibrage.**
- **Branchez le four au secteur de façon définitive pour le calibrage.**
- **Retirez impérativement le filtre à graisse avant le calibrage.**
- **En cas de changement d'emplacement, de connexion électrique ou d'un autre des points cités, le four doit systématiquement être à nouveau calibré, afin que la fonction " cuisson automatique " fournisse un résultat optimal.**

Le calibrage se trouve dans le menu "Réglages", "Calibrage".

Une fois le calibrage effectué, l'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il a refroidi.

Nettoyage préliminaire

Avant la première utilisation, le four doit être nettoyé correctement.



N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs. La surface pourrait s'endommager.

Mise en fonctionnement et mise à l'arrêt

- Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT



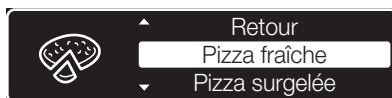
Lorsque le four est à l'arrêt, l'heure est affichée. Quand le four est encore chaud, une barre s'affiche pour indiquer la chaleur résiduelle du four.

Cuisson automatique

1. Mettez en fonctionnement le four.
2. Appuyez sur la touche correspondant à la catégorie souhaitée.
 - Les préparations ou sous-catégories disponibles s'affichent.
3. Sélectionnez la catégorie souhaitée ou directement la préparation.
4. Suivez les indications à l'affichage.

Exemple : Pizza calzone surgelée

1. Mettez en fonctionnement le four.
2. Appuyez sur la touche PizzaMarche/Arrêt.
 - Quatre types de pizzas s'affichent.



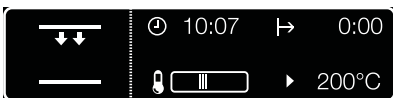
3. Sélectionnez à l'aide du Sélecteur rotatif "Pizza surgelée".
4. Appuyez sur la touche OK pour visualiser la sous-catégorie.
 - Trois types de pizzas surgelées vous sont proposés.



5. Sélectionnez à l'aide du Sélecteur rotatif "Calzone".
6. Appuyez sur la touche OK pour visualiser cette préparation.
7. Suivez les indications sur l'afficheur. Une fois que la durée de cuisson réglée est écoulée, il est possible de prolonger la cuisson à la température réglée de 5 à 20 minutes, si le résultat de cuisson à ce stade n'est pas encore satisfaisant.

Cuisson traditionnelle

1. Mettez en fonctionnement le four.
2. Sélectionnez "Fonctions du four" à l'aide du Sélecteur rotatif et de la touche "Fonctions du four".
 - Les fonctions du four s'affichent.
3. Choisissez la fonction souhaitée.
 - Une température vous est proposée sur l'afficheur.



4. Si vous le souhaitez, modifiez la température à l'aide du Sélecteur rotatif.

5. Appuyez enfin sur la touche OK pour valider votre sélection.
6. Appuyez sur la touche Fonctions supplémentaires.
 - La durée de cuisson s'affiche.



7. Tournez le Sélecteur rotatif pour régler la durée de la cuisson.
8. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.
 - L'indicateur de fin de cuisson clignote.
9. Tournez le Sélecteur rotatif pour régler l'heure de fin de cuisson.
10. Appuyez sur la touche OK pour valider votre sélection.
 - Le four se met à chauffer ou se met à l'arrêt automatiquement aux heures réglées.



Une fois que la durée de cuisson réglée s'est écoulée, il est possible de prolonger la cuisson à la température réglée de 5 à 20 minutes, si le résultat de cuisson à ce stade n'est pas encore satisfaisant.

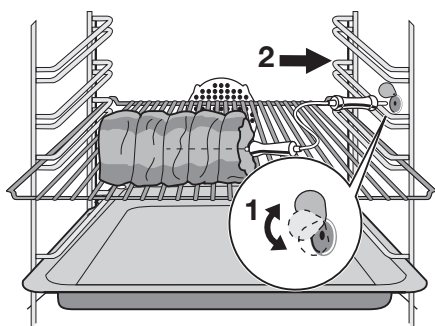
Sonde à viande

Si vous utilisez la Sonde à viande, le four se met à l'arrêt automatiquement dès que la température à cœur est atteinte.



Attention : Seule la Sonde à viande fournie avec le four doit être utilisée. Remplacez la sonde à viande uniquement par une pièce de rechange d'origine.

1. Mettez en fonctionnement le four.
2. Introduisez la Sonde à viande dans la viande. La pointe de la Sonde à viande doit se trouver au centre de la viande.



3. Enfoncez la tige de la Sonde à viande dans la viande jusqu'à la bûche dans la fiche située dans la paroi latérale du four.
 - Une température à cœur vous est proposée sur l'afficheur.



4. À l'aide du Sélecteur rotatif, réglez la température à cœur souhaitée.
5. Validez enfin votre sélection en appuyant sur la touche OK.

6. Réglez la fonction du four et la température souhaitée.



La température à cœur des aliments s'affiche à partir de 30 °C.



En quelques minutes, une heure de fin de cuisson provisoire est calculée, avec laquelle la température à cœur réglée sera atteinte. L'heure de fin de cuisson est constamment réactualisée sur l'afficheur. Pour le bon fonctionnement du système, il est indispensable que les tiges de la Sonde à viande soient enfoncées dans la viande ainsi que dans la prise en début de cuisson et n'en soient pas retirées en cours de cuisson.

Modifier ultérieurement la température à cœur

- Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonction Supplémentaire, jusqu'à ce que la température à cœur réglée s'affiche.
- Modifiez éventuellement la température à l'aide du Sélecteur rotatif.

Régler le Minuteur

À l'aide de la fonction "Minuteur" il vous est possible de régler une alarme.

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonction supplémentaire, jusqu'à ce que "Minuteur" s'affiche.



2. Tournez le Sélecteur rotatif pour régler l'heure de l'alarme.
3. Appuyez sur la touche OK, le décompte démarre.



Appuyez sur la touche OK pour stopper l'alarme.

VERROUILLAGE DES TOUCHES

À l'aide de la touche Fonction supplémentaire, il vous est possible d'activer et de désactiver le VERROUILLAGE DES TOUCHES. L'activation du VERROUILLAGE DES TOUCHES permet d'empêcher toute modification non souhaitée des réglages.

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche Fonction supplémentaire, jusqu'à ce que "TOUCHES VERROUIL." soit affiché.



2. Suivez les indications sur l'afficheur.

Verrouillage du four

Cette fonction permet d'empêcher toute mise en fonctionnement de l'appareil. Ainsi, toute mise en fonctionnement involontaire par des enfants, par ex. peut être évitée.

Activer/désactiver le verrouillage du four

Aucune fonction du four ne doit être sélectionnée.

- "Appuyez simultanément sur "Pâtisserie - Pain"  et "Pizza"  jusqu'à ce qu'un signal retentisse. Si le verrouillage du four est activé, "Four verrouillé" s'affiche.

Arrêt automatique du four



Si le four n'est pas mis à l'arrêt après un certain temps ou si la température n'est pas modifiée, l'appareil se met à l'arrêt automatique.

Le four se met à l'arrêt automatiquement à une température de fonctionnement de :

- 30 - 120°C au bout de 12,5 heures
- 120 - 200°C au bout de 8,5 heures
- 200 - 250°C au bout de 5,5 heures
- 250 - max°C au bout de 3 heures

Mise en fonctionnement après l'Arrêt automatique

Appuyez sur la touche OK sur le Sélecteur rotatif.

Filtre anti-odeurs

Le Filtre anti-odeurs est activé dans le menu "Réglages de base". Lorsque le Filtre anti-odeurs est activé, il se met automatiquement en fonctionnement dès qu'un processus de cuisson démarre. Une fois le processus de cuisson

terminé, le Filtre anti-odeurs se désactive automatiquement.



Le filtre est désactivé lors de la livraison.

Lorsque le Filtre anti-odeurs fonctionne, le four consomme plus d'énergie.

Même lorsque le Filtre anti-odeurs n'est pas activé, son nettoyage automatique est activé au bout de 100 heures de fonctionnement pendant un processus de cuisson.

Pendant le nettoyage par pyrolyse du four, le Filtre anti-odeurs fonctionne alors qu'il est désactivé.

1. Sélectionnez "Réglages de base" dans le menu principal.
2. Appuyez sur la touche OK pour visualiser ce menu.
3. À l'aide du Sélecteur rotatif, sélectionnez "Filtre anti-odeurs".
4. Appuyez sur la touche OK pour effectuer des modifications.
5. À l'aide du Sélecteur rotatif, activez (Marche) ou désactivez (Arrêt) le filtre.
6. Validez votre sélection en appuyant sur la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

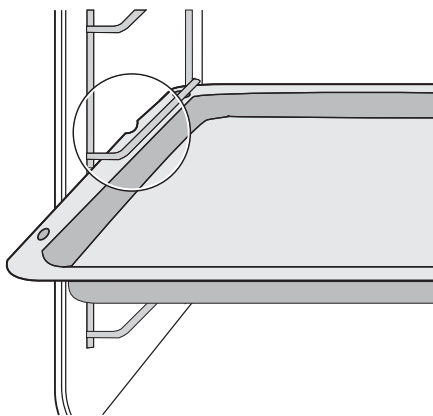
Installer la grille et le plateau multi-usages



Sécurité lors du retrait des accessoires et protection contre le renversement

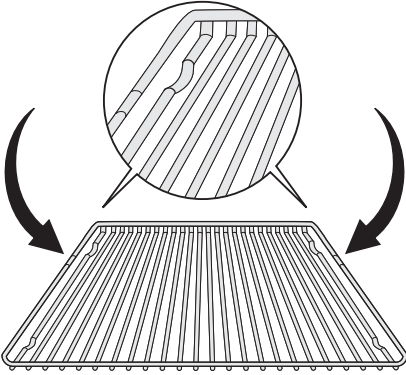
Tous les accessoires à enfourner présentent une petite courbe concave vers le bas, à droite et à gauche.

Placez toujours les accessoires de façon à ce que cette courbe concave se trouve en partie arrière dans l'enceinte du four. Cette courbe concave est également importante pour la protection anti-renversement des accessoires à enfourner.



Placer le plateau multi-usages:

Faites glisser le plateau multi-usages entre les barres d'insertion du gradin choisi.



Placer la grille :

Placez la grille de manière à ce que les tiges de guidage soient orientées vers le bas.

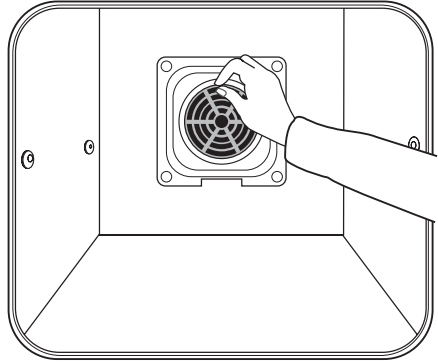
Faites glisser la grille entre les barres d'insertion du gradin choisi.



Grâce au cadre de la grille qui augmente lors du fonctionnement, les récipients ne risquent pas de glisser.

Installer / retirer le filtre à graisse

N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les projections de graisse.



Installer le filtre à graisse

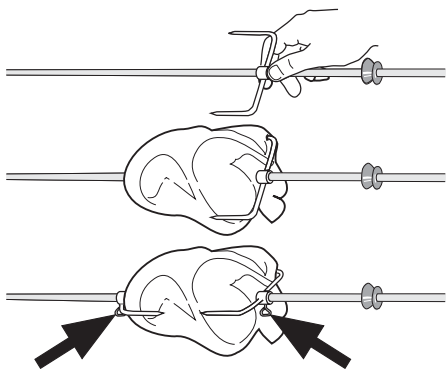
Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).

Enlever le filtre à graisse.

Saisissez le filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.

Tournebroche

Fixez l'aliment à griller



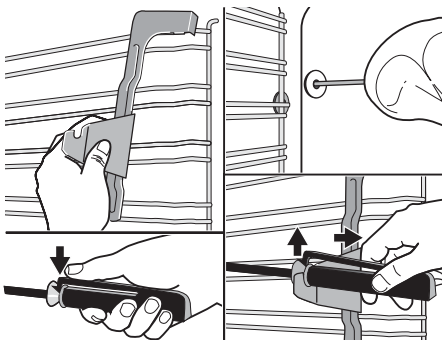
1. Enfilez une fourchette sur la broche.
2. Enfilez la pièce à rôtir et la deuxième fourchette sur la broche.



Centrez la pièce à rôtir sur la broche.

3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.

Installer le tournebroche

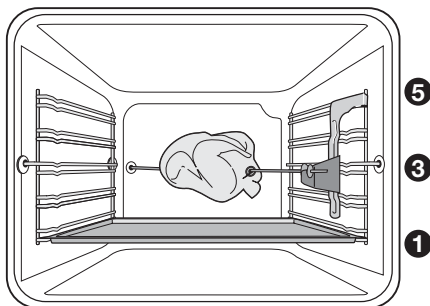


1. Placez le plateau multi-usages sur le 1er gradin à partir du bas du four.
2. Installez le support du tournebroche dans la partie avant droite, au 5e gradin à partir du bas.
3. Installez la poignée et poussez l'étrier vers le bas.



Pour que la poignée reste bien fixée sur le tournebroche, l'étrier doit être maintenu enfoncé.

4. Engagez l'extrémité de la broche du tournebroche à fond dans l'orifice d'entraînement situé sur la partie arrière du four à gauche.
5. Placez la rainure située à l'avant de la poignée sur l'entaille prévue à cet effet dans le support du tournebroche.
6. Retirez la poignée.
7. Réglez la fonction de cuisson et la température souhaitée en fonction des données fournies dans le tableau du tournebroche.





Veillez à ce que la broche tourne.

Retirez le tournebroche



L'ensemble du tournebroche et son support sont très chauds une fois le

processus de cuisson terminé. Vous risquez de vous brûler en le retirant.

1. Mettez à l'arrêt du four.

Conseils, tableaux et remarques

Cuisson automatique

Pour obtenir un résultat optimal, utiliser la vaisselle ou les accessoires recommandés.



Veillez à ce que la vaisselle en plastique ou munie de poignées en plastique résiste à la chaleur !

Pâtisserie - Pain, gâteaux maison

Génoise/Gâteau Savoie

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule démontable	Grille	Pâte à base œufs sans ou avec peu de matière grasse
Biscuits plats, biscuit roulé			Cuisson traditionnelle

Tresse briochée

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	1 pièce

Tarte Briochée

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	Plateau complètement rempli

Gâteau/Pâtisserie

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule	Grille	Différents types de gâteaux à cuire dans un moule.
Fond en pâte brisée			Cuisson traditionnelle

Tresse briochée

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	Plateau complètement rempli

Tarte

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
	Moule à tarte Moule démontable	Grille	Gâteau avec peu de garniture, par ex. confiture

Quiches & Tourtes

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule à quiche Moule démontable Moule à tarte	Grille	

Strudel

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	1 unité, Strudel pâte avec farce humide Gâteau de Noël : pâte avec fruits secs

Cake aux fruits

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule à cake Moule démontable	Grille	avec légumes secs

Pâtisseries

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Sucré	-	Plateau multi-usages	plusieurs pièces
Salé	-	Plateau multi-usages	plusieurs pièces



Cuire les petits gâteaux et les gâteaux secs en cuisson traditionnelle.

Pain

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Pain moulé	Moule à pain	Grille	1 moule
Soufflé en plat large	-	Plateau multi-usages	1 moule
Pain plat/Nane/Ciabatta	-	Plateau multi-usages	1 ou 2 unités (par ex. baguette)

Petits pains

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Salé	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces
Sucré	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces, par ex. petits pains levés sucrés.

Spécialité Etrangère

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Victoria Sponge Cake	-	-	Spécialité anglaise

Viande

afin de réduire les salissures dans l'enceinte du four.



Placez toujours le filtre à graisse lorsque vous rôtissez des aliments,

Bœuf/agneau/gibier

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Rosbif/Filet	Plat à rôtir	-	sélectionnez le degré de cuisson souhaité (saignant, à point, bien cuit)
Boeuf basse température	Plat à rôtir	-	sélectionnez le degré de cuisson souhaité (saignant, à point, bien cuit)
Rôti de boeuf	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Epaule d'agneau	Plat à rôtir	-	-
Rôti d'agneau	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Selle de gibier	Plat à rôtir	-	-

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Rôti de gibier	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.

Volailles & Poissons

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Filets de volaille	Plat à rôtir	-	-
Volaille entière	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Dinde entière	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Canard entier	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Oie entière	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Poisson entier > 1kg	Plat à rôtir	-	-

Viande blanche

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Selle de porc	Plat à rôtir	-	-
Rôti de porc	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.
Roti/Filet de veau	Plat à rôtir	-	-
Rôti de veau	Plat à rôtir	-	Réglez le poids.

Plats préparés - Snack

Frites/Potatoes surgelées

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	différents produits préculits à base de pommes de terre, pommes frites, pommes de terre en gros morceaux, croquettes ...

Friands & Roulés surgelés

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Sucré	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces
Salé	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces

Pâtisseries réfrigérées

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Sucré	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces
Salé	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces

Petits pains/Baguette

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Surgelé	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces
Non surgelé(e)	-	Plateau multi-usages	-

Viande & Poisson surgelés

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Gratin de poisson	Moule résistant à la chaleur	Grille	-
Viande & Poisson panés	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces, par ex. batonnets de poisson, cordons bleus

Quiche & Tourte surgelées

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	-

Plats de pommes de terre

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Surgelé	Moule résistant à la chaleur	Grille	-
Frais	Moule résistant à la chaleur	Grille	-

Plats de pâtes

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Surgelé	Moule résistant à la chaleur	Grille	-
Frais	Moule résistant à la chaleur	Grille	-

Plats à base de riz

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Surgelé	Moule résistant à la chaleur	Grille	riz précuit
Frais	Moule résistant à la chaleur	Grille	riz précuit

Plats de légumes

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Surgelé	Moule résistant à la chaleur	Grille	-
Frais	Moule résistant à la chaleur	Grille	-

Strudel surgelé

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	1 ou 2 unités

Snack/Collation/Grignotage

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	plusieurs petites pièces

Plats au four - Gratins, fait maison

Plats de Poisson

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Epais	Moule résistant à la chaleur	Grille	> 4 cm
Peu épais	Moule résistant à la chaleur	Grille	< 4 cm

Plats de pommes de terre

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule résistant à la chaleur	Grille	-

Plats de pâtes

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule résistant à la chaleur	Grille	Saupoudrez de Parmesan à la fin du temps de cuisson.

Plats de légumes

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule résistant à la chaleur	Grille	-

Plats à base de riz

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule résistant à la chaleur	Grille	riz précuit

Plat/Préparations sucrées

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule résistant à la chaleur	Grille	-

Soufflé

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Soufflé en plat large	Moule résistant à la chaleur	Grille	-
Soufflés en ramequins	Dans de petits moules	Grille	plusieurs moules

Gratiner

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	Moule résistant à la chaleur	Grille	Saupoudrez de Parmesan à la fin du temps de cuisson.

Pizza**Pizza fraîche**

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Épaisse	-	Plateau multi-usages	Fond de pâte épais, garniture abondante (style américain)
Fine	-	Plateau multi-usages	Fond de pâte mince, peu de garniture (style italien)
Calzone	-	Plateau multi-usages	

Pizza surgelée

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
Précuite	-	Plateau multi-usages	Fonds de pizza cuits partiellement, sans garniture supplémentaire
Non précuite	-	Plateau multi-usages	sans garniture supplémentaire
Calzone	-	Plateau multi-usages	-

Pizza fraîche précuite

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	-

Mini pizzas & Pizza snack

Type	Vaisselle	Accessoires	Annotations
-	-	Plateau multi-usages	-

Cuisson traditionnelle

Si vous souhaitez préparer des plats avec les réglages manuels, les tableaux et conseils ci-après vous seront utiles. Vous y trouvez une sélection de préparations avec les réglages appropriés.

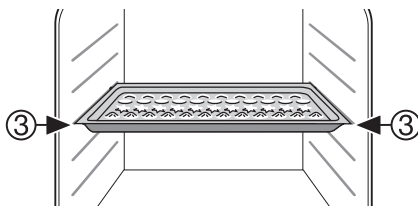
Cuisson

Fonction du four: Convection naturelle ou chaleur tournante

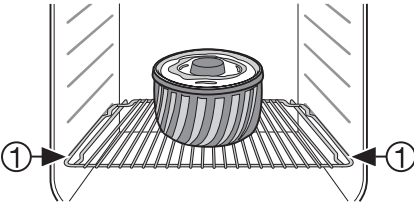
Gradins

- Avec la fonction Convection naturelle, il n'est possible de cuire que sur un seul niveau.

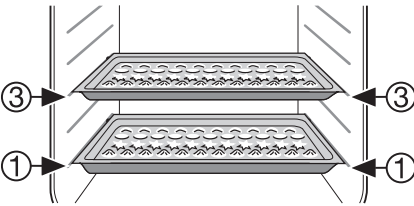
- Avec la fonction chaleur tournante, il est possible d'enfourner jusqu'à trois plateaux multi-usages:
1 plateau multi-usages:
par ex. gradin 3



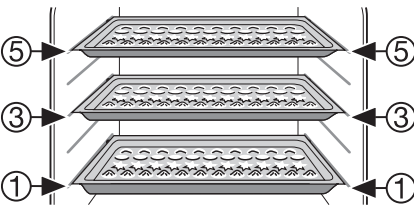
Gâteau dans un moule :
par ex. gradin 1



2 plateaux multi-usages:
par ex. gradins 1 et 3



3 plateaux multi-usages:
Gratins 1, 3 et 5



Moules

- Pour cuire des aliments avec la fonction Convection naturelle, utilisez des moules en métal foncé avec un revêtement anti-adhésif.
- Pour cuire des aliments avec la fonction chaleur tournante, utilisez des moules en métal clair brillant.

Généralités

- Insérez les plateaux multi-usages avec la partie biseautée orientée vers l'avant.

- Si vous utilisez la fonction Convection naturelle ou chaleur tournante, vous pouvez disposer deux moules côte à côte sur un même niveau de gradin. Ceci n'influencera en rien la durée de la cuisson.



Lorsque des aliments surgelés sont déposés à même le plateau multi-usages, celui-ci peut se déformer en cours de cuisson. Ceci est dû au grand écart de température entre l'aliment congelé et la température du four. Une fois refroidi, le plateau retrouvera sa forme d'origine.

Conseils relatifs aux tableaux de cuisson

Les tableaux ci-après présentent une sélection de préparations et les températures, les durées de cuisson et les niveaux de gradin requis.

- Les indications de température et de durée de cuisson sont fournies à titre purement indicatif, car elles dépendent de la préparation et du volume à cuire et du type de moule.
- Nous vous recommandons de régler la valeur de la température la plus basse lors de la première utilisation, et de régler, au besoin une température supérieure si vous souhaitez un brunissage plus intense ou si le temps de cuisson est trop long.
- Si vous ne trouvez pas d'informations concrètes pour l'une de vos recettes personnelles, prenez exemple sur un aliment similaire à cuire.

34 electrolux **conseils, tableaux et remarques**

- La cuisson de gâteaux sur un plateau multi-usages ou dans des moules sur plusieurs niveaux peut prolonger la durée de cuisson de 10 à 15 minutes
- Les recettes contenant des ingrédients humides, telles que les pizzas ou tartes aux fruits doivent être cuites sur un seul niveau.
- La hauteur d'enfournement de la préparation en début de cuisson peut influencer le niveau de brunissage final. Dans un tel cas, ne modifiez pas le réglage de la température. Le brunissage tendra à devenir plus homogène au cours de la cuisson.
- Il se peut que les durées de cuisson dans votre nouveau four soient différentes de celles de votre ancien four. C'est pourquoi vous devez adapter les réglages (température, durée de cuisson, etc.) et les niveaux d'enfournement utilisés habituellement aux réglages recommandés dans les tableaux suivants.

Sauf indication contraire, les valeurs indiquées dans les tableaux se réfèrent à un four froid.

Tableau de cuisson

Pour cuire et rôtir sur un niveau

Type de pâtisserie	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Pâtisseries dans un moule				
Kugelhof ou brioche	chaleur tournante	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Gâteaux sablés / Gâteaux aux fruits	chaleur tournante	1	150 - 160	1:10 - 1:30
Génoise	chaleur tournante	1	140	1:10 - 1:30
Génoise	Convection naturelle	1	160	1:10 - 1:30
Fond de tarte pâte brisée	chaleur tournante	3	170-180 ¹⁾	0:10 - 0:25
Fond de tarte pâte molle	chaleur tournante	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Tarte aux pommes nappée	Convection naturelle	1	170 - 190	0:50 - 1:00

Type de pâtisserie	Fonction du four	Gra- din	Températur e (°C)	Durée (h:min)
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	chaleur tournante	1	160	1:10 - 1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø 20 cm, disposés en diagonale)	Convection naturelle	1	180	1:30 - 1:30
Tarte salée (par ex. quiche)	chaleur tournante	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Gâteau au fromage blanc	Convection naturelle	1	170 - 190	1:00 - 1:30
Viennoiseries sur plateaux multi-usages				
Tresse ou couronne brio- chée	Convection naturelle	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Gâteaux de Noël	Convection naturelle	3	160 - 180 ¹⁾	0:30 - 0:40
Pain (pain de seigle) -d'abord -ensuite	Convection naturelle	1	230 ¹⁾ 160 - 180	0:25 0:30 - 1:00
Profiteroles/éclairs	Convection naturelle	3	160 - 170 ¹⁾	0:15 - 0:30
Biscuit roulé	Convection naturelle	3	180 - 200 ¹⁾	0:10 - 0:20
Crumble sec	chaleur tournante	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Gâteau au beurre / sucre	Convection naturelle	3	190 - 210 ¹⁾	0:15 - 0:30
Gâteau aux fruits à pâte le- vée/pâte molle ²⁾	chaleur tournante	3	150	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits à pâte le- vée/pâte molle ²⁾	Convection naturelle	3	170	0:35 - 0:50
Gâteau aux fruits à pâte bri- sée	chaleur tournante	3	160 - 170	0:40 - 1:20

Type de pâtisserie	Fonction du four	Gra- din	Températur e (°C)	Durée (h:min)
Gâteau à base de levure avec garniture fragile (par ex. fromage blanc, crème, pudding)	Convection naturelle	3	160 - 180 ¹⁾	0:40 - 1:20
Pizza (bien garnie) ²⁾	chaleur tournante	1	180 - 200 ¹⁾	0:30 - 1:00
Pizza (fine)	chaleur tournante	1	200 - 220 ¹⁾	0:10 - 0:25
Pain plat	chaleur tournante	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Tourtes	Chaleur tournante	1	180 - 200	0:35 - 0:50
Pâte à génoise				
Pâte à génoise	Chaleur tournante	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Petits gâteaux	Chaleur tournante	3	140	0:20 - 0:30
Petits gâteaux	Convection naturelle	3	160 ¹⁾	0:20 - 0:30
Petits gâteaux secs à pâte molle	Chaleur tournante	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Meringues, baisers	Chaleur tournante	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Macarons	Chaleur tournante	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Petits pains sucrés	Chaleur tournante	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Petits gâteaux secs à pâte feuilletée	Chaleur tournante	3	170 - 180 ¹⁾	0:20 - 0:30
Petits pains	Chaleur tournante	3	160 ¹⁾	0:20 - 0:35

Type de pâtisserie	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Petits pains	Convection naturelle	3	180 ¹⁾	0:20 - 0:35
Petits gâteaux (20 par plaque)	Chaleur tournante	3	140 ¹⁾	0:20 - 0:30
Petits gâteaux (20 par plaque)	Convection naturelle	3	170 ¹⁾	0:20 - 0:30

1) Préchauffer le four

2) Utilisez la lèchefrite ou un plat à rôtir.

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de pâtisserie	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (h:min)
	2 gradins	3 gradins		

Viennoiseries sur plateaux multi-usages

Profiteroles/éclairs	1 / 4	---	160 - 180 ¹⁾	0:35 - 0:60
Crumble sec	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

Biscuits/petits gâteaux/viennoiseries/roulés

Petits biscuits en pâte brisée	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Petits gâteaux	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Petits gâteaux secs à pâte molle	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40

Type de pâtis- serie	Chaleur tournante		Température (°C)	Durée (h:min)
	2 gra- dins	3 gradins		
Merin- gues, baisers	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Maca- rons	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Petits pains su- crés	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Petits gâ- teaux secs à pâte feuilletée	1 / 3	---	160 - 180	0:30 - 0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30 - 0:55
Petits gâ- teaux (20 par pla- que)	1 / 4	---	140 ¹⁾	0:25 - 0:40

1) Préchauffer le four

Conseils de cuisson

Résultat de cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair.	La hauteur de gradin n'est pas adéquate.	
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule).	La température de cuisson est trop élevée.	
	La durée de la cuisson est trop courte.	
	La pâte est trop liquide.	

Résultat de cuisson	Cause possible	Solution
Le gâteau est trop sec.	La température de cuisson est trop basse.	Augmentez la température de cuisson.
	La durée de la cuisson est trop longue.	Diminuez la durée de la cuisson.
La coloration du gâteau n'est pas homogène.	La température est trop élevée et la durée de la cuisson trop courte.	Diminuez la température et prolongez la durée de cuisson.
	La répartition de la pâte n'est pas homogène.	Étalez la pâte de façon homogène.
	Le filtre à graisse est installé.	Enlevez le filtre à graisse.
Le gâteau n'est pas assez cuit au terme de la durée de cuisson indiquée.	La température de cuisson est trop basse.	Augmentez légèrement la température de cuisson.
	Le filtre à graisse est installé.	Enlevez le filtre à graisse.

Rôtissage

Fonction du four : Convection naturelle ou Turbo gril

Insérez le filtre pour cuire un rôti !

Plats à rôti

- Tous les plats résistant à la chaleur peuvent être utilisés pour rôtir des aliments (respectez les indications du fabricant !).
- Vous pouvez cuire les gros rôtis **directement sur la grille en plaçant le plateau multi usages au-dessous.**
- Nous vous conseillons de rôtir les viandes maigres **dans une cocotte munie de couvercle.** De cette façon, la viande sera plus savoureuse.

- Les viandes pour lesquelles doivent se former une croûte peuvent être rôties dans **une cocotte sans couvercle.**



Précisions sur le tableau de rôtissage

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont indicatives.

- Nous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four **seulement à partir d'un poids de 1 kg.**
- Pour éviter que les sucs ou les graisses qui sortent de la viande ne brûlent, versez un peu de liquide dans le plat de cuisson.

40 electrolux **conseils, tableaux et remarques**

- Au besoin, retournez l'aliment (à mi-cuisson ou au deux tiers de la cuisson.
- Arrosez les gros rôtis ou les grosses volailles avec leur jus de cuisson plusieurs fois au cours de la cuisson. Les résultats de cuisson n'en seront que meilleurs.

Tableau de rôtiissage

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Viande de boeuf					
Ragoût	1 -1,5 kg	Convection naturelle	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Rôti de boeuf ou filet					par cm d'épaisseur
- saignant	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	190 - 200 ¹⁾	0:05 - 0:06
- à point	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- bien cuit	par cm d'épaisseur	Turbo gril	1	170 - 180	0:08 - 0:10
Viande de porc					
Épaule, collet, morceau de jambon	1 -1,5 kg	Turbo gril	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Côtelette, côtelettes fumées	1 -1,5 kg	Turbo gril	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hâchée	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Pieds de porc (précuits)	750 g - 1 kg	Turbo gril	1	150 - 170	1:30 - 2:00
Viande de veau					
Rôti de veau	1 kg	Turbo gril	1	160 - 180	1:30 - 2:00

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Pieds de veau	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	160 - 180	2:00 - 2:30
Agneau					
Rôti d' agneau, gigot d' agneau	1 -1,5 kg	Turbo grill	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Agneau	1 -1,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	1:00 - 1:30
Gibier					
Râble de lièvre, cuis- ses de lièvre	jusqu'à 1 kg	Convection naturelle	3	220 - 250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Selle de chevreuil/cerf	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Selle de chevreuil/cerf	1,5 - 2 kg	Convection naturelle	1	200 - 210	1:30 - 2:15
Volaille					
Morceaux de volaille	de 200 à 250 g	Turbo grill	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Demi-poulet	de 400 à 500 g	Turbo grill	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Poulet, poularde	1 -1,5 kg	Turbo grill	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Canard	1,5 - 2 kg	Turbo grill	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Oie	3,5 -5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Dinde	2,5 -3,5 kg	Turbo grill	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Dinde	4 -6 kg	Turbo grill	1	140 - 160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)					

Type de viande	Quantité	Fonction du four	Gratin	Température (°C)	Durée (h:min)
Poisson entier	1 -1,5 kg	Convection naturelle	1	210 - 220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Tableau Sonde à viande

Nature du plat	Température à coeur
Viande de boeuf	
Grillade ou rôti dans le filet saignant	45 -50 °C
à point	60 -65 °C
bien cuit	75 -80 °C
Viande de porc	
Epaule, jambon, longe	80 -82 °C
Côtelettes (selle), côtelettes fumées	75 -80 °C
Rôti de viande hâchée	75 -80 °C
Viande de veau	
Rôti de veau	75 -80 °C
Pieds de veau	85 -90 °C
Mouton / agneau	
Gigot de mouton	80 -85 °C
Selle de mouton	80 -85 °C
Rôti d' agneau, gigot d' agneau	75 -80 °C
Gibier	
Râble de lièvre	70 -75 °C
Pattes, cuisses de lièvre	70 -75 °C
Lièvre entier	70 -75 °C
Selle de chevreuil/cerf	70 -75 °C
Selle de chevreuil/cerf	70 -75 °C

Grillade

Fonction du four : Grilou Gril fort surface complète avec réglage de la température maximum



Attention : Fermez toujours la porte du four lorsque vous grillez des aliments !



Il est nécessaire de toujours préchauffer le four à vide pendant 5 minutes.

- Insérez la **grille** au **niveau de gradin recommandé**.
- Installez toujours le **plateau multi-usages** sur le **1er gradin** en partant du bas.
- Les durées de cuisson des grillades sont fournies à titre indicatif.
- Les morceaux de viande et de poisson peu épais sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Gradin	Durée de cuisson	
		1. face	2. face
Fricadelles	4	8-10 min.	6-8 min.
Filet de porc	4	10-12 min.	6-10 min.
Saucisses grillées	4	8-10 min.	6-8 min.
Steaks de filet de porc ou de veau	4	6-7 min.	5 - 6 min.
Filet de boeuf, rosbif 1 kg)	3	10-12 min.	10-12 min.
Pains toastés	3	4-6 min.	3-5 min.
Toasts avec garniture	3	6-8 min.	---

Tournebroche

Plat	Quantité kg	Fonction	Température °C	Durée de cuisson h:min
1 poulets	env. 1 kg	Gril + tournebroche	240	1:00 - 1:10

Plat	Quantité kg	Fonction	Température °C	Durée de cuisson h:min
2 poulets	de 1 kg	Gril grande surface + tour- nebroche	240	1:15 - 1:20
1 canard	1,5 - 2 kg	Gril + tourne- broche	240	1:20 - 1:40
Rôti roulé de porc	1	Gril + tourne- broche	240	1:45 - 2:15
Pieds de porc (30 minutes précuits)	1 - 1,3 kg	Gril + tourne- broche	240	2:00 - 2:30

Cuisson à basse température

Fonction du four : Cuisson basse température

Avec la fonction Cuisson basse température, le rôti devient bien tendre et reste particulièrement juteux.

Nous recommandons une cuisson à basse température pour des morceaux de viande tendre et maigre, et pour le poisson.

La Cuisson basse température ne convient pas par ex. à la daube ou aux rôtis de porc gras.

Nous recommandons 120 °C pour les petits morceaux de viande, tels que les steaks.

Nous recommandons 150°C pour les morceaux de viande plus importants, tels que le filet de bœuf.

Attention :

Placez le filtre à graisse avant la cuisson !



Lorsque vous cuisinez avec la fonction Cuisson basse température ne mettez jamais le couvercle sur la cocotte.

1. Faites revenir l'aliment dans une poêle très chaude des deux côtés pendant 1 à 2 minutes.
2. Disposez-le sur un plat à rôti ou directement sur la grille après avoir placé la lèchefrite au-dessous.
3. Enfournez. Sélectionnez la fonction Cuisson basse température. Sélectionnez éventuellement 150°C à l'aide du sélecteur rotatif et faites cuire (voir tableau).

Tableau Cuisson basse température

Nature du plat	Poids (g)	Réglage	Gradin	Durée totale (minutes)
Rosbif	1000 - 1500	150 °C	1	90 - 110
Filet de boeuf	1000 - 1500	150 °C	3	90 - 110
Rôti de veau	1000 - 1500	150 °C	1	100 - 120
Steaks	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

Nettoyage et entretien



L'appareil doit être à l'arrêt et froid pour procéder au nettoyage.



Pour des raisons de sécurité, le nettoyage de l'appareil avec des nettoyeurs à vapeur ou haute pression est interdit.



ATTENTION :

N'utilisez pas de produits abrasifs, ou d'objets tranchants.

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

Extérieur du four

- Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.

- N'utilisez pas de produits décapants ou d'éponges abrasives.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

Intérieur de l'appareil

1. L'éclairage s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte du four.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.



En cas de salissures importantes, utilisez la fonction Pyrolyse pour nettoyer le four.



Attention : Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Après un nettoyage à l'aide de ce produit, assurez-vous qu'il ne reste plus de résidus dans l'enceinte avant toute nouvelle utilisation du four.

Accessoires

Nettoyez et séchez les accessoires du four (grille, plateau multi-usages, etc.) après chaque utilisation. Faites tremper les accessoires pour le nettoyage.

Filtre à graisse

1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. Éliminez les salissures tenaces en trempant le filtre dans un peu d'eau portée à ébullition, dans laquelle vous aurez versé 2 ou 3 cuillères à soupe de détergent (produit vaisselle par exemple).

Pyrolyse

La fonction "Pyrolyse" vous permet de nettoyer le four par pyrolyse. Sélectionnez la fonction dans le menu " Menu nettoyage".



Pendant la Pyrolyse, le four devient très chaud !



N'ouvrez pas la porte pendant le préchauffage, car le processus serait alors interrompu. Dès qu'une température donnée est atteinte, la porte du four est automatiquement verrouillée.

Assistant nettoyage

Dès que la fonction "Assistant nettoyage" dans le menu "Menu nettoyage" est activée et que vous démarrez le cycle de nettoyage par Pyrolyse, des messages s'affichent pour vous indiquer les précautions à prendre avant de démarrer le cycle de nettoyage par Pyrolyse.

Rappel de nettoyage

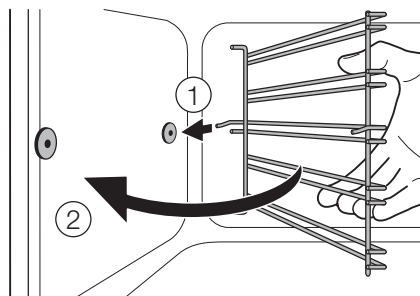
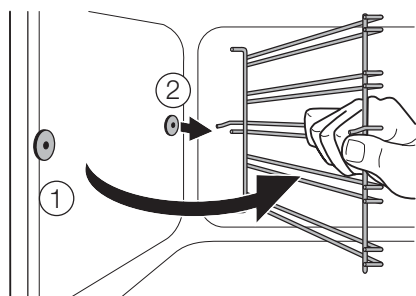
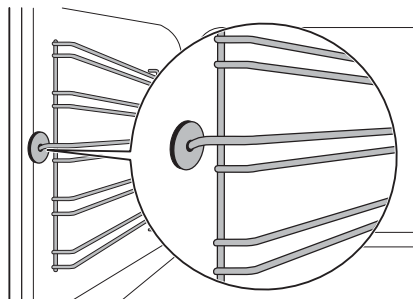
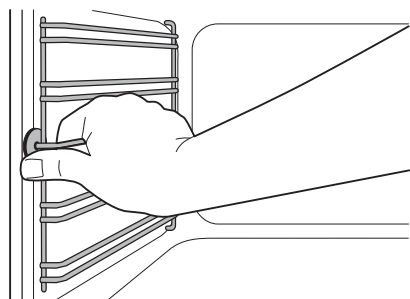
Dès que la fonction de "NETTOYAGE CONSEILLE" dans le menu "Menu nettoyage" est activée, un message s'affiche pour vous indiquer que le four doit être nettoyé.

Glissières du four

Il est possible d'extraire les glissières situées à droite et à gauche du four pour permettre le nettoyage des parois latérales du four.

Retirez les glissières

Retirez tout d'abord la glissière à l'avant de la paroi du four(1), puis décrochez-la à l'arrière (2).



Installer la glissière



Attention ! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant !

Pour mettre la glissière en place, accrochez-la d'abord à l'arrière (1) et introduisez-la ensuite à l'avant et appuyez dessus (2).

Éclairage du four



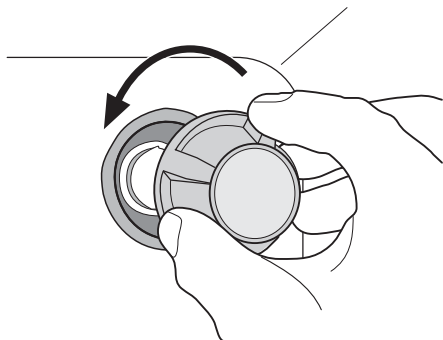
Risque d'électrocution ! Avant de remplacer l'ampoule d'éclairage du four:

- Mettez à l'arrêt le four !
- Enlevez le fusible correspondant dans la boîte à fusible ou débranchez le disjoncteur.



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

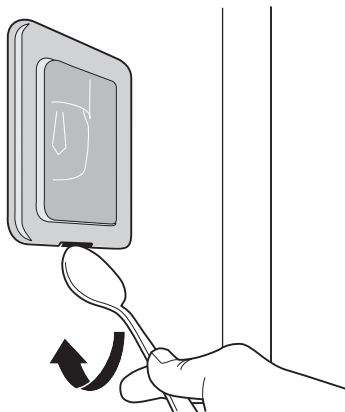
Remplacer l'ampoule d'éclairage du four/nettoyer le verre de protection



1. Retirez le verre de protection en le dévissant vers la gauche et nettoyez-le.
2. Si nécessaire : remplacez **l'ampoule du four par une ampoule de 40 Watt, 230 V, résistant à une température de 300 °C.**
3. Remettez le verre de protection en place.

Remplacer l'ampoule d'éclairage latérale du four/nettoyer le verre de protection

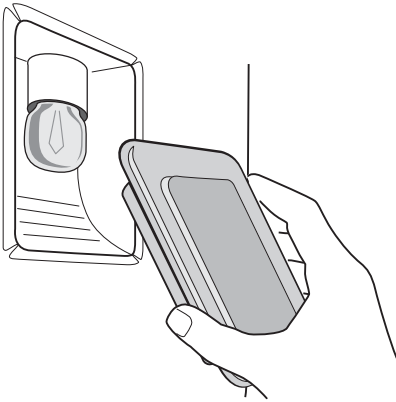
1. Enlevez la glissière de gauche.



2. Retirez le cache en verre à l'aide d'un objet fin et non contondant (par ex. une cuillère à café) et nettoyez-le.
3. Si nécessaire : Changez l'ampoule d'éclairage du four.
Commandez les ampoules de rechange auprès du Service Après-vente (voir chapitre "Entretien/Service Après-vente").



Saisissez toujours l'ampoule halogène avec un chiffon, afin d'éviter le dépôt de résidus gras de traces de doigts.

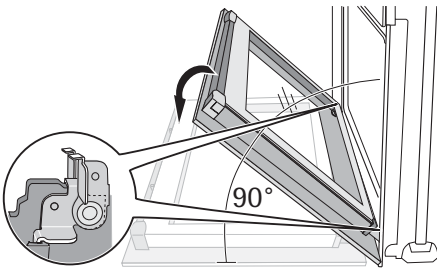


4. Remettez le verre de protection en place.
5. Mettez en place la glissière.

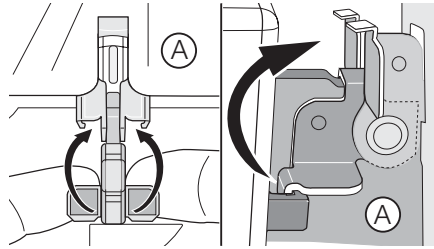
Porte du four

Pour faciliter le nettoyage de la porte du four, il est possible de la démonter.

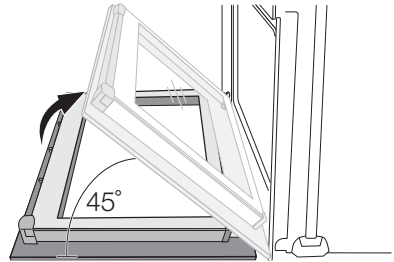
Décrochage de la porte du four



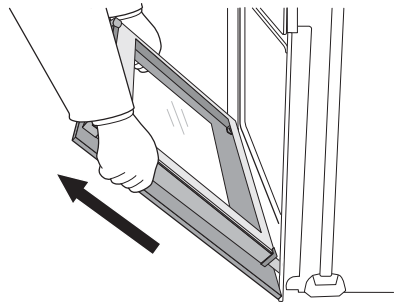
1. Ouvrez complètement la porte du four.



2. Relevez complètement le levier de serrage situé sur les deux charnières de porte (A).



3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance.

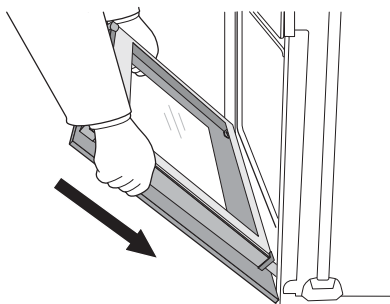


4. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de part et d'autre de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut (**Attention** : la porte est lourde).

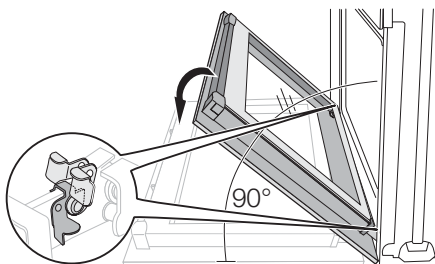


Déposez la porte du four , face extérieure vers le bas , sur une surface douce et plane (couverture en laine, par exemple), afin d'éviter qu'elle ne se raye.

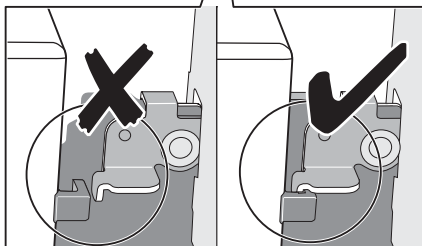
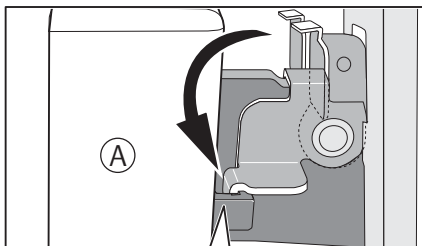
Accrochage de la porte du four



1. Saisissez la porte du four en plaçant vos mains de part et d'autre de celle-ci, et maintenez-la dans un angle d'environ 45°. Introduisez les charnières de la porte simultanément, aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies dans le bas du four et laissez glisser la porte aussi loin que possible.



2. Ouvrez complètement la porte du four.



3. Rabattez les leviers aux deux charnières de la porte dans leur position d'origine.
4. Fermez la porte du four.

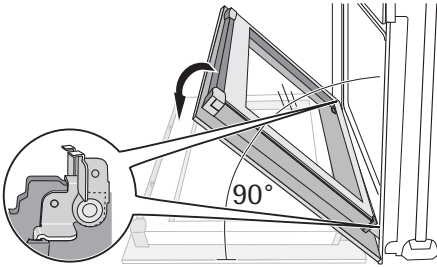
Porte vitrée du four

La porte du four possède quatre vitres disposées l'une derrière l'autre. La vitre intérieure peut être extraite pour effectuer le nettoyage.

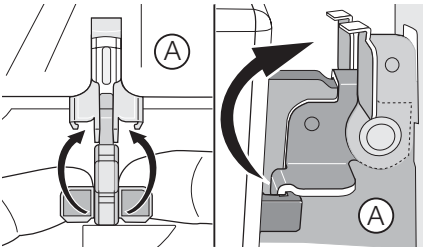


Attention : N'exercez aucune pression, notamment sur les rebords de la vitre frontale, sous peine de la briser.

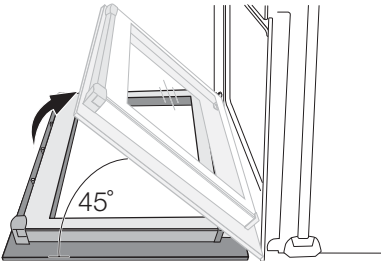
Retrait des vitres



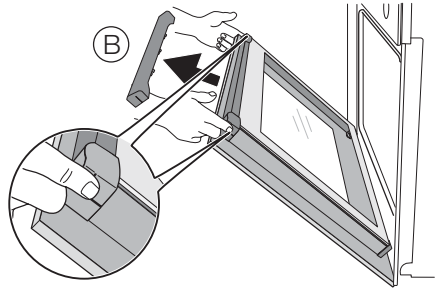
1. Ouvrez la porte du four complètement.



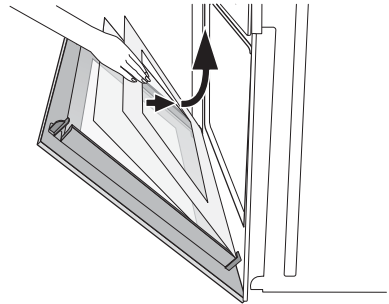
2. Relevez **complètement** le **serrage** situé sur les deux charnières de porte (A).



3. Saisissez chaque côté de la porte du four et fermez-la aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance.



4. Saisissez les deux côtés du support de la porte (B) situé sur l'arête supérieure de celle-ci, et poussez-le vers l'intérieur pour permettre le déverrouillage du système de fermeture du support. Puis retirez le support en le sortant vers le haut.

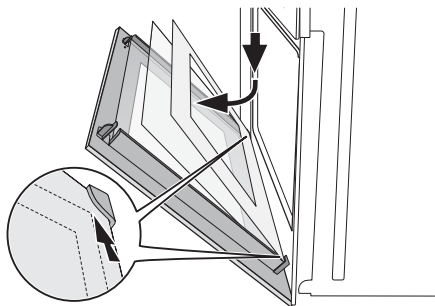


5. Saisissez une vitre à la fois par son bord supérieur et dégagez-la du guide en la soulevant vers le haut.

Nettoyage des vitres de la porte du four

Lavez les vitres de la porte à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et essuyez-les soigneusement.

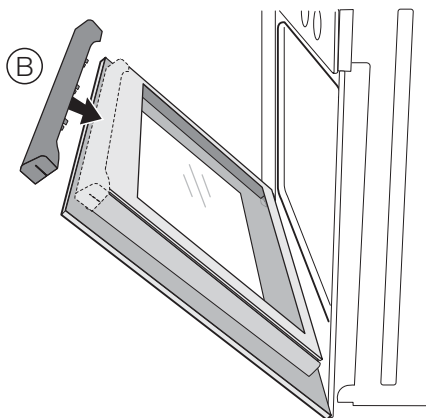
Installation des vitres de la porte



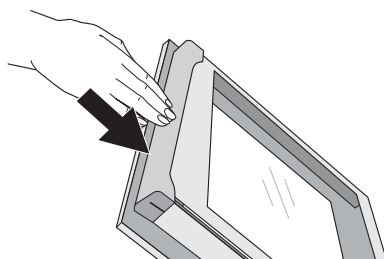
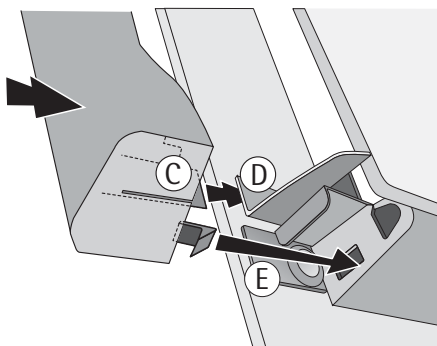
1. Poussez les vitres de la porte l'une après l'autre en biais à partir du haut dans les supports, puis faites-les glisser.



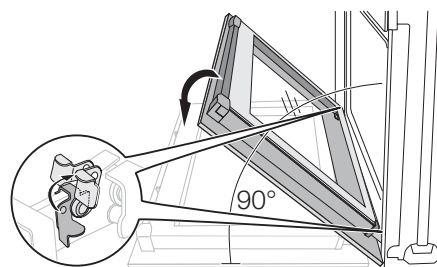
Insérez d'abord les deux petites vitres, puis les deux grandes.



2. Saisissez le support de la porte (B) sur les côtés, appliquez-le dans sa position d'origine sur le bord intérieur de la porte et fixez-le sur l'arête supérieure de la porte.



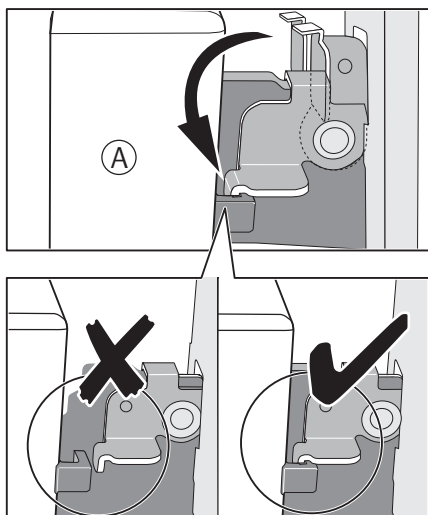
Sur la face "ouverte" du support de la porte (B) se trouve un rail avec guidage (C). Celui-ci doit être poussé entre la face extérieure de la porte et l'angle (D). Le clip de serrage (E) doit s'encliquer (un cliquement est émis).



3. Ouvrez la porte du four complètement.

4. Rabattez les leviers de serrage aux deux charnières de porte (A) dans leur position d'origine.

5. Fermez la porte du four.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Symptôme	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas mis sous tension.	Mettez le four en fonctionnement
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués correctement	Contrôlez tous les réglages.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, veuillez appeler un électricien agréé
L'éclairage du four ne fonctionne pas	L'ampoule du four est défectueuse	Remplacez l'ampoule du four.

Symptôme	Cause possible	Solution
F11 apparaît sur l'afficheur.	La sonde à viande a produit un court-circuit ou la tige de la sonde n'est pas correctement enfoncée dans la prise	Enfoncez complètement la tige de la sonde à viande dans la prise se trouvant dans la paroi latérale du four
L'afficheur indique un code d'erreur non répertorié dans cette rubrique.	Erreur du système électronique	Mettez l'appareil à l'arrêt puis en fonctionnement en déconnectant et en reconnectant le fusible ou le disjoncteur. Si l'anomalie persiste, adressez-vous au service après vente.



Les réparations doivent être effectuées uniquement par des professionnels qualifiés. Des réparations non effectuées dans les règles de l'art peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.



En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, le recours au technicien du service après vente ou au reven-

deur sera facturé, même si l'appareil est encore sous garantie.



Remarque concernant les appareils avec une façade en métal : La façade froide de l'appareil peut provoquer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

En matière de sauvegarde de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

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

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



Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des

abréviations internationales telles que >PE<, >PS< etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



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

Instructions d'installation

L'installation, le branchement et les réparations du nouvel appareil sont du ressort exclusif de professionnels agréés. Pour ne pas perdre le bénéfice de la garantie en cas de panne, veuillez observer ces recommandations.

Encastrement de l'appareil

Les figures schématiques illustrent les dimensions d'un meuble d'encastrement adapté à votre four.

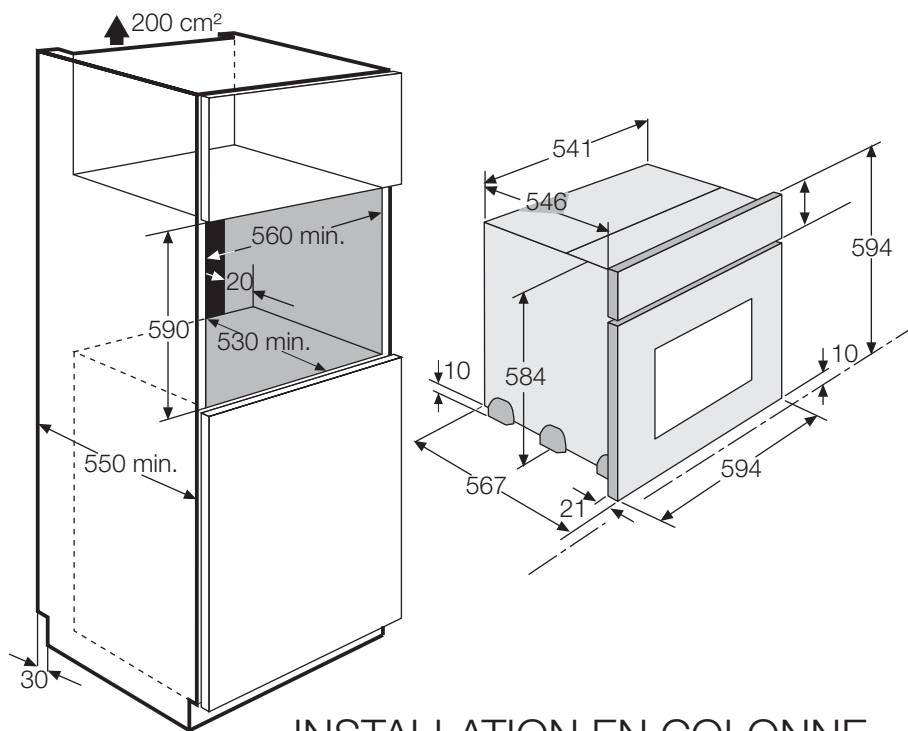
Au moment d'encastrer l'appareil, observez ce qui est énoncé ci-après :
L'appareil doit être encastré de façon à ce que la sécurité de fonctionnement soit conforme aux normes électrotechniques applicables. Lors de l'encastrement et pendant les opérations d'entretien de l'appareil, veuillez à ce que l'appareil soit débranché du réseau électrique et que les fusibles soient déconnectés ou retirés.

L'appareil doit être encastré dans un meuble prévu à cet effet (Figure A ou B). Il convient de contrôler à cet effet que le four est fixé de manière stable à l'intérieur du meuble, à l'aide des deux vis de fixation situées latéralement. Le sachet contenant les vis de fixation correspondantes se trouve à l'intérieur du four.

Afin d'éviter un échauffement excessif, il convient de prévoir un espace d'au moins 5 mm entre le logement du four et les parois adjacentes (portes du meuble, etc.). Les parois adjacentes et leur revêtement, ainsi que la colle utilisée, doivent résister à une température d'au moins égale à 100 °C.

Afin de garantir un fonctionnement sans difficulté de votre appareil, l'encastrement du four doit s'effectuer dans une colonne dont l'arrière n'est pas cloisonné (voir Figure A).

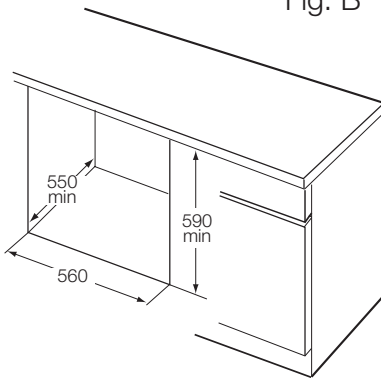
Fig. A



INSTALLATION EN COLONNE

Lors de l'encastrement d'un four dans un meuble d'encastrement situé au-dessous d'un plan de travail continu (voir Figure B), la partie arrière du meuble peut être libre ou fermée, mais il est toutefois prescrit de prévoir une ouverture de ventilation au-dessus du four (une découpe d'aération de 5 mm au-dessus du cadre, à l'arrière du bandeau et au-dessus du four sur toute la largeur).

Fig. B



INSTALLATION SOUS
PLAN DE TRAVAIL

Raccordement électrique



Le branchement électrique doit être exclusivement confié à un électricien qualifié. Le four doit être relié à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux directives en vigueur : (Terre = fil jaune-vert/Neutre = fil bleu/Phase = fil marron).

Votre four est équipé d'un cordon d'alimentation flexible, résistant à la chaleur. Puissance du fusible : 16 A

En cas d'installation fixe, le branchement au secteur doit s'effectuer par le biais d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement de l'appareil, observez ce qui suit :

- Les lignes d'alimentation sont en parfait état.
- Les fusibles et l'installation électrique de votre habitation doivent être en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir plaque signalétique).
- La prise de courant ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le raccordement doit être accessible une fois l'appareil installé.

Câble de raccordement

Le remplacement du câble d'alimentation est du ressort exclusif d'un électricien qualifié. Utilisez un câble de raccordement de type H05VV-F ayant comme plus petit diamètre 3 x 1,5 mm².

Le raccordement du câble doit s'effectuer conformément aux prescriptions en vigueur. Les vis de fixation doivent être serrées à fond. Veillez à ce que le conducteur de protection (prise de terre) soit prévu plus long que les fils d'amenée électriques. Le câble d'alimentation au secteur doit être correctement attaché pour éviter toute dilatation thermique. L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

Garantie/service-clientèle

Garantie France

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs
Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 h TTC/mn) Fax : 03 44 62 21 54 E-MAIL :

info.conso@electrolux.fr Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 h TTC/mn) E-MAIL : ehpc.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Electrolux Home Products France
S.A.S. au capital de 67 500 000 h - 552 042 285 RCS SENLIS

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 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vil- nius

		
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 Ar- cos
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, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul

		
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Service Après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (voir le chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement").

Si vous n'êtes pas en mesure de remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre service après vente ou votre magasin vendeur.

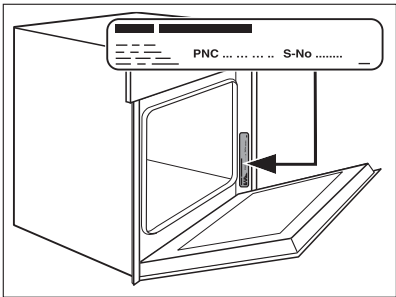
- Type d'anomalie de fonctionnement
- Message d'erreur éventuellement affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici:

Désignation du modèle :

N° du produit (PNC) :

N° de série :



Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes:

- Désignation du modèle
- Numéro de produit (PNC)
- Numéro de série (S-n°)
(ces numéros figurent sur la plaque signalétique)

[illegible]

www.electrolux.com

www.electroluxarthurmartin.fr