



Thinking of you
Electrolux



EKC543000

FR CUISINIÈRE

NOTICE D'UTILISATION



SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ	4
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	7
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	8
5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE	9
6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS	9
7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	10
8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE	11
9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE	13
10. FOUR - CONSEILS	14
11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE	20
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	24
13. INSTALLATION	25

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

Branchement électrique



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- 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).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Te-

nez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.

- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne tentez pas d'éteindre un incendie avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture à incendie.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - Ne mettez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
 - Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
 - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
 - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.



AVERTISSEMENT

Veillez toujours à installer des stabilisateurs afin d'éviter que l'appareil ne bascule. Reportez-vous au chapitre « Installation ».

2.3 Entretien et nettoyage



AVERTISSEMENT

Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à ré-

curer, de solvants ou d'objets métalliques.

- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

2.4 Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.5 Mise au rebut



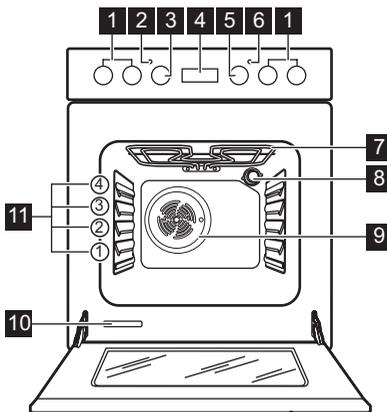
AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

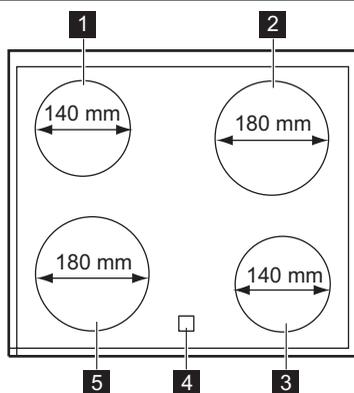
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Manettes de la table de cuisson
- 2 Indicateur de température
- 3 Manette du thermostat du four
- 4 Programmateur électronique
- 5 Manette de sélection des fonctions du four
- 6 Voyant de commande de la table de cuisson
- 7 Résistance
- 8 Éclairage du four
- 9 Ventilateur et résistance
- 10 Plaque signalétique
- 11 Positions des grilles

3.2 Description de la table de cuisson



- 1 Zone de cuisson 1200 W
- 2 Zone de cuisson 1800 W
- 3 Zone de cuisson 1200 W
- 4 Voyant de chaleur résiduelle
- 5 Zone de cuisson 1800 W

3.3 Accessoires

- **Grille**

Permet de poser des plats (rôtis, gratins) et des moules à gâteau/pâtisserie.

- **Plateau multi-usages**

Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

- **Tiroir de rangement**

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



ATTENTION

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

4.1 Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



ATTENTION

N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, l'indicateur de la fonction Heure clignote.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure.



Au bout d'environ 5 secondes, le clignotement s'arrête et l'heure réglée s'affiche.

4.2 Réglage de l'heure



Vous devez régler l'heure avant de mettre le four en marche.



Pour changer l'heure, appuyez à plusieurs reprises sur jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction Heure clignote. Ne réglez pas la fonction Durée ou Fin en même temps.

4.3 Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.

3. Réglez la fonction . La température maximale pour cette fonction est de 210 °C.
4. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.
5. Sélectionnez la fonction et la température maximale.
6. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant dix minutes.

Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. C'est normal. Assurez-vous que la ventilation est suffisante.

5. TABLE DE CUISSON - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Niveau de cuisson

Sélec- teur	Fonction
0	Position Arrêt
1 - 9	Niveaux de cuisson (1 - niveau de puissance minimal ; 9 - niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.

2. Pour arrêter la cuisson, tournez la manette sur la position **0**.



Utilisez la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie. Désactivez la zone de cuisson environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

5.2 Voyant de chaleur résiduelle

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



AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

6. TABLE DE CUISSON - CONSEILS

6.1 Plats de cuisson



- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.



6.2 Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.

- Sur la table de cuisson, utilisez des récipients de cuisson dont le diamètre correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.

6.3 Exemples de cuisson

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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
0	Position Arrêt		
1	Maintenir les aliments cuits au chaud	selon les besoins	Couvrez
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25	Remuez de temps en temps
1 - 2	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson
2 - 3	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffer des plats cuisinés	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois le volume du riz en liquide, mélangez les plats à base de produits laitiers à mi-cuisson
3 - 4	Cuire des légumes, du poisson, de la viande à la vapeur	20 - 45	Ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients
6 - 7	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	selon les besoins	Retournez à la moitié du temps
7 - 8	Poêler à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets, des steaks	5 - 15	Retournez à la moitié du temps
9	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		

7. TABLE DE CUISSON - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



AVERTISSEMENT

La chaleur résiduelle peut être source de brûlures.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre et sec, lisse et plat.



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

Retrait des salissures :

1. – **Retirez immédiatement** : plastique fondu, feuilles plastiques et aliments sucrés. En cas de non-respect de cette consigne, la salissure risque d'endommager l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

– **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** : les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage spécial pour vitrocéramique ou acier inoxydable.

8. FOUR - UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.
2. Tournez la manette du thermostat pour sélectionner la température souhaitée.
L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Pour éviter d'endommager le thermostat du four à cause d'une surchauffe dangereuse, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en marche lors de la baisse de la température.



AVERTISSEMENT

Le thermostat de sécurité ne fonctionne que si le thermostat du four ne fonctionne pas correctement. Lorsque cela se produit, la température du four est très élevée et peut brûler tous les plats. Vous devez appeler immédiatement le service après-vente pour remplacer le thermostat du four.

8.2 Thermostat de sécurité



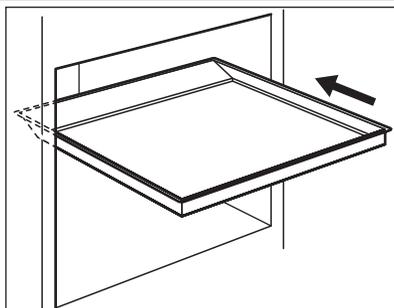
Le thermostat de sécurité est un interrupteur dans un thermostat de fonctionnement.

8.3 Fonctions du four

Fonction du four	Utilisation
O Position ARRÊT	L'appareil est éteint.

Fonction du four	Utilisation
 Cuisson traditionnelle	La voûte et la sole du four chauffent simultanément. Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four.
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire griller du pain. Réglez la température sur 210 °C maximum.
 Cuisson par la sole	La chaleur provient uniquement de la résistance inférieure du four. Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant.
 Cuisson à ventilation forcée	Pour cuisiner plusieurs plats en même temps. Pour préparer des fruits au sirop maison et déshydrater des champignons ou des fruits.
 Cuisson par la voûte avec ventilateur	Pour faire dorer du pain, des gâteaux, des pâtisseries et pour cuire des gratins.

8.4 Insertion de la plaque de cuisson



Placez la plaque au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière, afin de garantir une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est dans la même position que sur l'image, avec le bord incliné vers le fond.

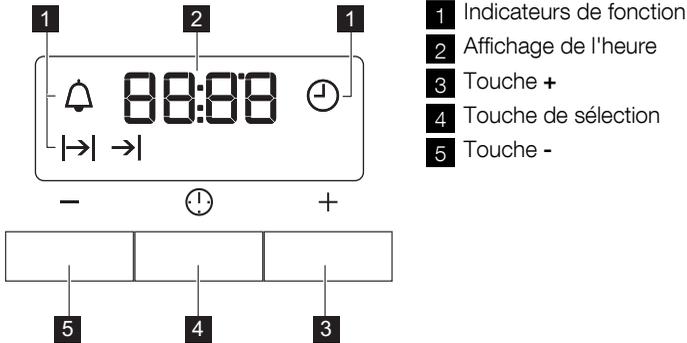


AVERTISSEMENT

Ne poussez pas la plaque jusqu'à la paroi arrière de la cavité du four, cela empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient brûler, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

9. FOUR - FONCTIONS DE L'HORLOGE

9.1 Programmateur électronique

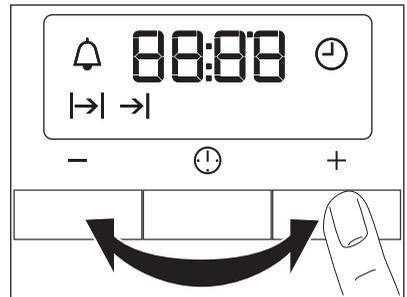


Fonction de l'horloge		Utilisation
	Heure	Pour régler, modifier ou vérifier l'heure du jour.
	Minuteur	Pour régler un décompte. Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.
	Durée	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	Fin	Pour régler l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.

i Vous pouvez utiliser simultanément les fonctions Durée et Fin pour définir l'heure à laquelle l'appareil doit s'allumer et s'éteindre. Réglez d'abord la fonction Durée, puis la fonction Fin.

9.2 Réglage des fonctions de l'horloge

1. Pour les fonctions Durée et Fin , réglez une fonction du four et une température. Ce n'est pas nécessaire pour la fonction Minuterie .
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection jusqu'à ce que le symbole de la fonction souhaitée clignote.



3. Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la fonction de l'horloge souhaitée. L'indicateur de la fonction de l'horloge que vous avez définie s'affiche. Lorsque la durée programmée s'est écoulée, l'indicateur clignote et un signal sonore retentit pendant deux minutes.

i Avec les fonctions Durée et Fin , le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal.
5. Tournez la manette des fonctions du four et la manette du thermostat sur la position Arrêt.

9.3 Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de sélection à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant approprié clignote.

2. Appuyez sur la touche - et maintenez-la enfoncée.

La fonction de l'horloge s'éteint au bout de quelques secondes.

10. FOUR - CONSEILS



ATTENTION

Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essayez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

10.1 Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson

- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

10.2 Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits morceaux risque de donner des viandes trop sèches.
- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

10.3 Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

10.4 Cuisson traditionnelle

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	150	25 - 30
Gâteau plat (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 170	30 - 35
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 190	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15	180 - 200	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	160 - 180	25 - 30
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	160 - 170	25 - 30
Gâteau couronne (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Poulet, entier (1 350 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	200 - 220	60 - 70
Poulet, moitié (1 300 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Côtelettes de porc (600 g)	grille au niveau 3, plaque au niveau 1	-	190 - 210	30 - 35
Flan pâtissier (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	20	230 - 250	10 - 15
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	170 - 190	60 - 70
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 1	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (min)	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	160 - 170	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 1	10	150 - 170	15 - 20
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	100 - 120	40 - 50
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	160 - 170	25 - 35
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	180 - 200	20 - 25

1) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

10.5 Cuisson à ventilation forcée

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	140 - 150	20 - 30
Tresses feuilletées (250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	140 - 150	25 - 30

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 + 250 + 250 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	30 - 35
Gâteau plat (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	35 - 45
Gâteau plat (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 1)	10	155 - 165	40 - 50
Brioche aux pommes (2 000 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	170 - 180	40 - 50
Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	165 - 175	50 - 60
Petits gâteaux (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	20 - 30
Petits gâteaux (500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	150 - 160	30 - 40
Petits gâteaux (500 + 500 + 500 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 1)	10	150 - 160	35 - 45
Génoise allégée (350 g)	1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 1	10	150 - 160	20 - 30
Gâteau couronne (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	150 - 160	30 - 35 2)
Poulet, entier (1 300 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	40 - 50

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Rôti de porc (800 g)	grille au niveau 2, plaque au niveau 1	-	170 - 180	45 - 50
Gâteau levé fourré (1 200 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1 000 + 1 000 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	190 - 200	25 - 35
Gâteau au fromage (2 600 g)	plaque émaillée au niveau 1	-	160 - 170	40 - 50
Flan pâtissier aux pommes (1 900 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Gâteau de Noël (2 400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	35 - 40 2)
Quiche lorraine (1 000 g)	1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 2	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Pain paysan (750 + 750 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 1	15 - 20 3)	160 - 170	40 - 50
Génoise roumaine (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 25 cm) au niveau 2	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Génoise roumaine traditionnelle (600 + 600 g)	2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 2	-	150 - 160	30 - 40
Petits pains levés (800 g)	plaque émaillée au niveau 3	15	180 - 200	10 - 15

Plat	Type de plateau et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Petits pains levés (800 + 800 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	15	180 - 200	15 - 20
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 3	10	150 - 160	15 - 25
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	-	110 - 120	30 - 40
Meringue (400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	-	110 - 120	45 - 55
Meringue (400 + 400 + 400 g)	plaques émaillées aux niveaux 1, 2 et 4 1)	-	115 - 125	55 - 65
Crumble (1 500 g)	plaque émaillée au niveau 3	-	160 - 170	25 - 35
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	10	150 - 160	25 - 35
Gâteau au beurre (600 + 600 g)	plaques émaillées aux niveaux 1 et 3	10	160 - 170	25 - 35

1) Lorsque le gâteau du niveau 4 est cuit, sortez-le du four et placez le gâteau du niveau 1 au niveau 4. Faites cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

2) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

3) Pour préchauffer le four, réglez sa température sur 250 °C.

10.6 Cuisson légère ☞

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Tresses feuilletées (250 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	150 - 160	20 - 25
Gâteau plat (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	35 - 40
Pizza (1 000 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	200 - 210	30 - 40

Plat	Type de plaque et niveau d'enfournement	Temps de préchauffage (en minutes)	Température (°C)	Temps de cuisson (en minutes)
Gâteau roulé (500 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	20 - 30
Meringue (400 g)	plaque émaillée au niveau 2	10 1)	110 - 120	50 - 60
Génoise (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Gâteau au beurre (600 g)	plaque émaillée au niveau 2	20 1)	160 - 170	25 - 30
Poulet, entier (1 200 g)	grille du four au niveau 2 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Tournez la manette de température sur 250 °C.

2) Placez un plateau sous la grille du four, sur le niveau 1.

11. FOUR - ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

11.1 Parois et voûte catalytiques

Les parois et la voûte équipées d'un revêtement catalytique sont auto-nettoyantes. Elles absorbent la graisse qui s'accumule lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Pour faciliter ce procédé d'auto-nettoyage, chauffez régulièrement le four à vide :

- Allumez l'éclairage du four.
- Retirez les accessoires du four.
- Sélectionnez une fonction du four.
- Réglez la température du four sur 250 °C et laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
- Nettoyez la cavité du four à l'aide d'une éponge douce humide.



AVERTISSEMENT

Ne tenez pas de nettoyer la surface catalytique à l'aide de sprays pour four, de produits abrasifs, de savon ni d'autres produits de nettoyage. Vous risqueriez d'endommager la surface catalytique.



La décoloration de la surface catalytique est sans effet sur les propriétés catalytiques.

11.2 Nettoyage de la porte du four

La porte du four est équipée de deux panneaux de verre placés l'un derrière l'autre. Pour faciliter le nettoyage, démontez la porte du four.



AVERTISSEMENT

Si vous tentez d'extraire le panneau intérieur alors que la porte du four est encore en place, celle-ci pourrait se refermer.



AVERTISSEMENT

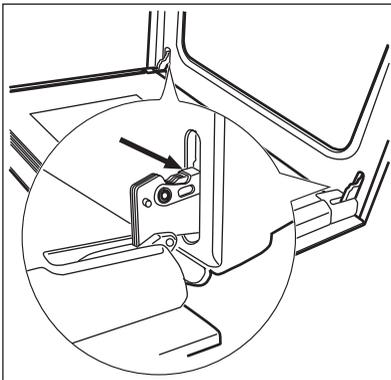
Assurez-vous que les panneaux de verre sont froids avant de nettoyer la vitre de la porte. Le verre risque de se briser.



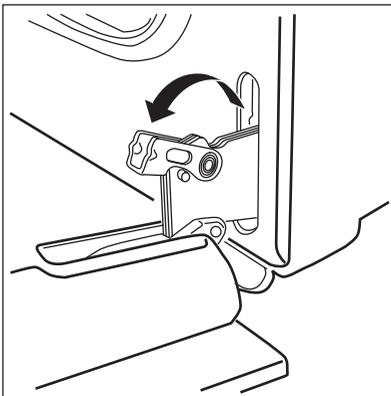
AVERTISSEMENT

Lorsque les panneaux en verre de la porte sont endommagés ou s'ils présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour obtenir des instructions supplémentaires, veuillez contacter votre service après-vente.

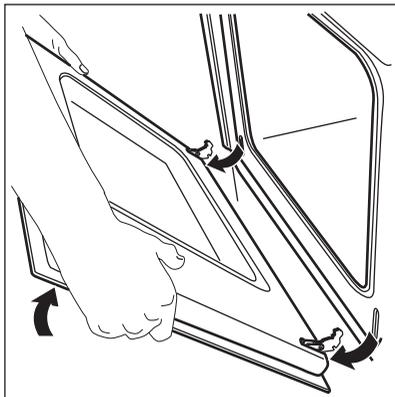
Retrait de la porte du four et du panneau de verre



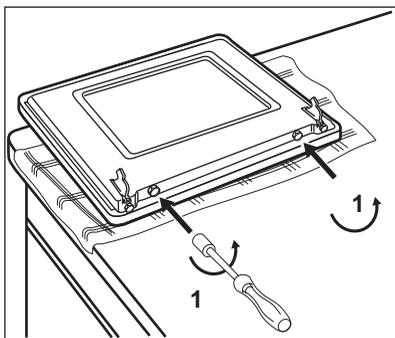
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



2. Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.



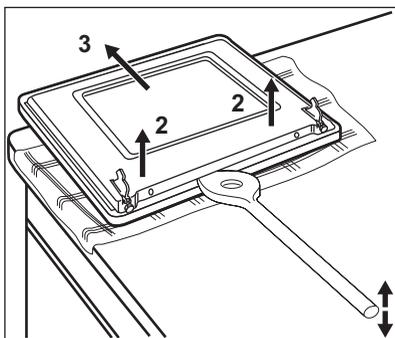
3. Fermez la porte du four jusqu'à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



4. Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.



Ne perdez pas les vis.



5. Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.
6. Soulevez la porte intérieure.
7. Nettoyez le côté intérieur de la porte.

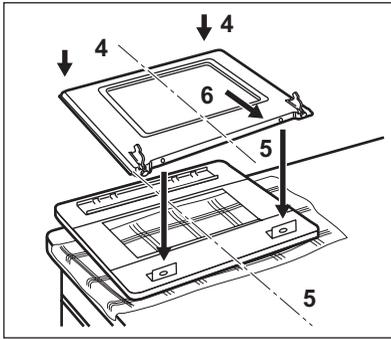
Nettoyez le panneau de verre à l'eau savonneuse. Séchez-le soigneusement.



AVERTISSEMENT

Lavez le panneau de verre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

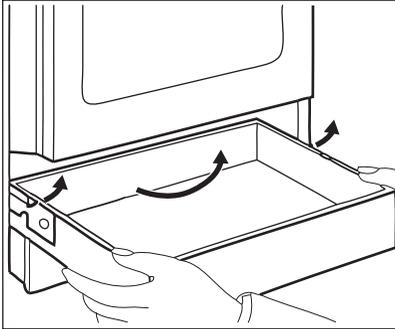
Insertion de la porte et du panneau de verre



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

11.3 Retrait du tiroir

Le tiroir situé sous le four peut être retiré pour pouvoir être nettoyé plus facilement.



Retrait du tiroir

1. Tirez le tiroir jusqu'à la butée.
2. Soulevez lentement le tiroir.
3. Sortez complètement le tiroir.

Installation du tiroir

Pour réinstaller le tiroir, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.



AVERTISSEMENT

Ne stockez pas d'objets inflammables (matériel de nettoyage, sacs en plastique, gants de cuisine, papier ou aérosols de nettoyage) dans le tiroir. Lors de l'utilisation du four, le tiroir devient très chaud. Risque d'incendie.

11.4 Éclairage du four



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.



AVERTISSEMENT

Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.

3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.

Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous rem-

placez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.

4. Remettez en place le diffuseur en verre.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas.	Le niveau de cuisson n'a pas été réglé.	Réglez le niveau de cuisson.
Le four ne chauffe pas.	Le four n'est pas en fonctionnement.	Mettez le four en fonctionnement.
Le four ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge.
Le four ne chauffe pas.	Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.	Contrôlez les réglages.
Le four ne chauffe pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'ampoule du four.
De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.
L'affichage indique « 12.00 ».	Coupure d'électricité	Réglez la minuterie.
Le voyant indicateur de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'a été activée que pendant un court laps de temps et, par conséquent, n'a pas eu le temps de chauffer.	Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalé-

tique. La plaque signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)
 Numéro du produit (PNC)
 Numéro de série (S.N.)

13. INSTALLATION

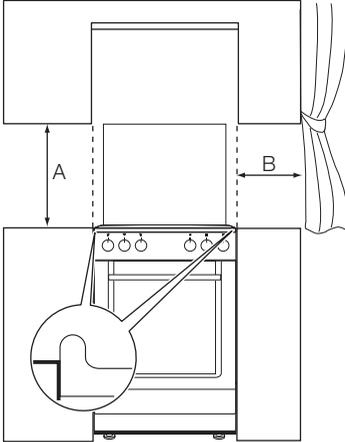


AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Emplacement de l'appareil

Vous pouvez mettre votre appareil sur pieds avec les placards placés d'un côté ou des deux côtés ou dans un coin.



Distances minimum

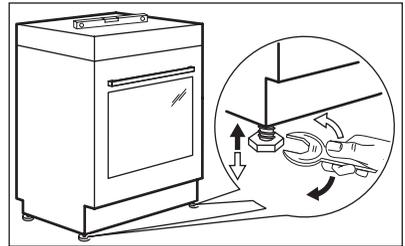
Dimension	mm
A	690
B	150

13.2 Caractéristiques techniques

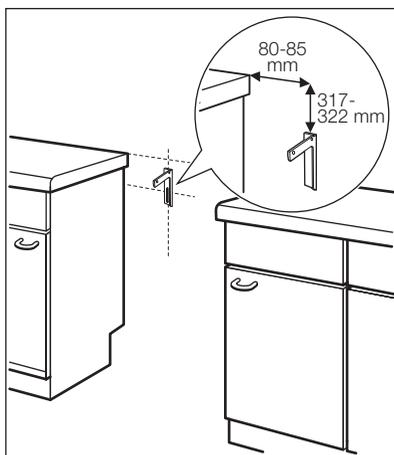
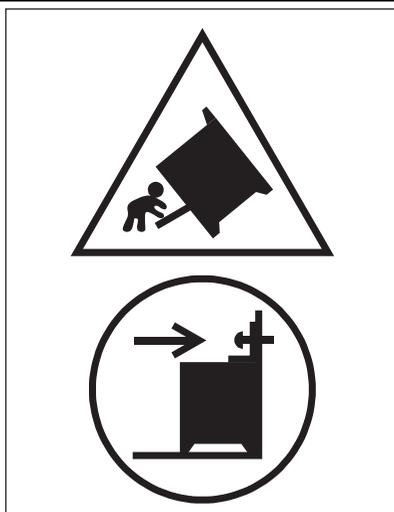
Dimensions	
Hauteur	858 mm
Largeur	500 mm
Profondeur	600 mm
Puissance électrique totale	7835 W
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz

13.3 Mise à niveau

Utilisez les petits pieds situés sous l'appareil pour mettre la surface supérieure de l'appareil de niveau avec les autres surfaces environnantes.



13.4 Protection anti-bascule



AVERTISSEMENT

Vous devez installer la protection anti-bascule. Installez la protection anti-bascule pour empêcher que l'appareil ne tombe avec des charges inappropriées.



AVERTISSEMENT

Votre appareil dispose du symbole illustré ci-dessous (si applicable) afin de vous rappeler d'installer la protection anti-bascule.



Assurez-vous d'installer la protection anti-bascule à la bonne hauteur.

Installation de la protection anti-bascule

1. Réglez la hauteur et l'emplacement de l'appareil avant de commencer à fixer la protection anti-bascule.
2. Vérifiez que la surface derrière l'appareil est lisse.
3. Installez la protection anti-bascule 317 - 322 mm en dessous de la surface supérieure de l'appareil et à 80 - 85 mm du côté de l'appareil, dans l'orifice circulaire situé sur un support. Vissez-la dans un matériau solide ou utilisez un renfort adapté (mur).
4. L'orifice se trouve sur le côté gauche, à l'arrière de l'appareil. Reportez-vous à l'illustration.
5. Si vous avez modifié les dimensions de la cuisinière, alignez correctement le dispositif à bout arrondi.



Si l'espace entre les placards est supérieur à la largeur de l'appareil, vous devez ajuster la mesure latérale si vous souhaitez centrer l'appareil.

13.5 Installation électrique



Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

L'appareil est fourni sans câble d'alimentation électrique, ni prise.

Types de câbles applicables : H05 RR-F avec section nominale correcte.



AVERTISSEMENT

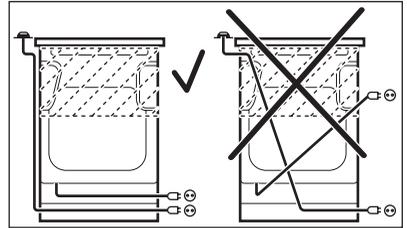
Avant de brancher le câble d'alimentation au bornier, mesurez la tension entre les phases du réseau domestique.

Référez-vous ensuite à l'étiquette des branchements située à l'arrière de l'appareil afin de réaliser une installation électrique correcte.

Suivez les étapes dans l'ordre afin d'éviter des erreurs d'installation et d'endommager les composants électriques de l'appareil.



Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

www.electrolux.com/shop



892959060-A-092013

