

Notice
d'utilisation

Four
électrique

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous 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.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

| | |
|--|----|
| Avertissements importants | 6 |
| Description de l'appareil | 9 |
| Conseils avant la première utilisation | 10 |
| Comment utiliser le four | 11 |
| Programmateur électronique | 14 |
| Accessoires du four | 19 |
| Conseils d'utilisation: le four | 20 |
| Guides des cuissons | 22 |
| Entretien et nettoyage | 24 |
| En cas d'anomalie de fonctionnement | 26 |
| Garantie/service-clientèle | 32 |

A l'attention de l'installateur

| | |
|-----------------------------------|----|
| Consignes de sécurité | 27 |
| Caractéristiques techniques | 27 |
| Raccordement électrique | 28 |
| Installation de l'appareil | 30 |

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:



Instructions de sécurité



Conseils et recommandations



Descriptions d'opérations



Informations sur l'environnement



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes :

- **2006/95** (Basse Tension) ;
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique) ;
- **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs et/ou non inflammables.



Utilisez un chiffon ou une éponge humidifié. Un nettoyage à l'eau ou à la vapeur risque de provoquer des infiltrations nuisibles au bon fonctionnement du produit et des dommages corporels.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, il est obligatoire de débrancher la prise de votre appareil (si elle existe) ou coupez le disjoncteur avant de procéder au changement de l'éclairage (ampoule, néon, etc.) pour éviter tout choc électrique ou électrocution.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger, par exemple : coupez le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil, cassez le dispositif de verrouillage et écrasez le raccordement gaz extérieur, s'ils existent. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Pendant et après le fonctionnement de l'appareil ;

- Les composants de la table, les côtés et la façade de l'appareil sont chauds,
- les récipients et leur contenu peuvent basculer,
- lorsque la porte du four est ouverte, les parois internes de porte et d'enceinte sont chaudes.

Veillez tenir compte de ces informations et éloigner les enfants pendant et après l'utilisation de votre appareil pour éviter tout risque matériel et corporel.

Le non respect de ces avertissements peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels (incendie,...).

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- 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.
- N'installez pas votre appareil sur un socle.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Si des appareils électroménagers dont branchés à des prises de courant à proximité de l'appareil, veillez à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne touchent pas les surfaces chaudes ou ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de fritures dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets, ...): les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du grilloir ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.
- Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
 - ne posez pas de charge lourde,
 - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôti.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.

- Après utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- 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.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil .
- Evitez absolument d'utiliser le four éteint comme espace de rangement pour aliments ou récipients : en cas de mise en marche involontaire, ce comportement pourrait être à l'origine de dommages et d'accidents.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur. Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique.
- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- La Société constructrice décline toute responsabilité en cas d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.



Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



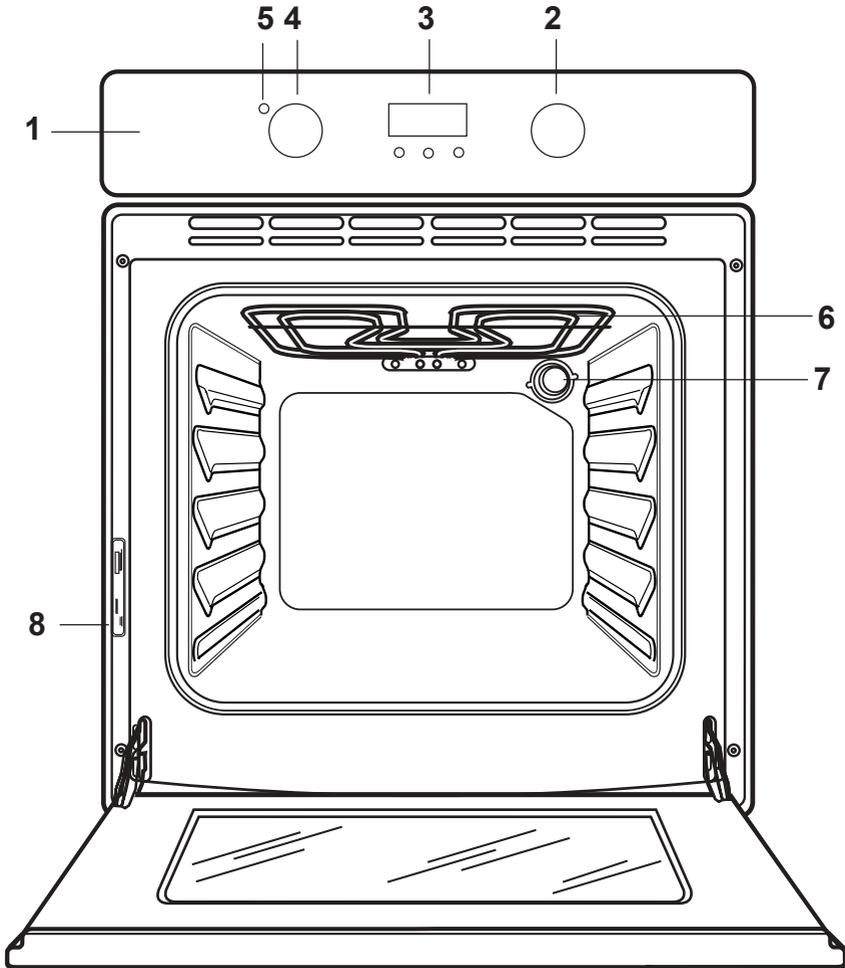
Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que le 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.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le **Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.



Description de l'appareil



- 1. Tableau de commande
- 2. Commande du sélecteur
- 3. Programmateur électronique
- 4. Commande du thermostat

- 5. Voyant "thermostat"
- 6. Grill
- 7. Lampe du four
- 8. Plaque d'identification

Conseils avant la première utilisation

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première opération



Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication.

Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.



Comment procéder

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. faites chauffer le four en positionnant la commande de four sur le repère "Cuisson traditionnelle"  et la commande thermostat sur le repère 250° pendant 30 minutes, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction gril  pendant 5 - 10 minutes environ.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

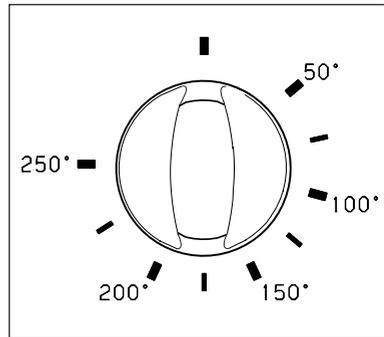
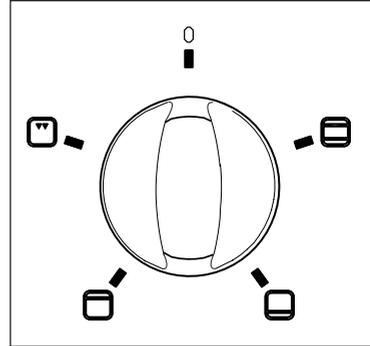
i Comment utiliser le four

⚠ Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée. ù

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande four.

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

- 0 Position arrêt
-  **Pâtisseries Poissons** Cuisson traditionnelle
-  **Flan Tartes aux fruits** Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)
-  **Mantien au chaud** Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)
-  **Grillades** Gril traditionnel



Le thermostat

Le réglage de la température, entre repère 50°C et repère 250° s'effectue en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre. Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Le voyant "thermostat"

Le voyant "thermostat" qui s'allume sur le bandeau de commande indique que le four est en train de chauffer. Lorsque la température du four atteint la valeur sélectionnée à l'aide du thermostat, le voyant s'éteint.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le bandeau de commandes, les manettes, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le sélecteur de fonctions.

Il est normale que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente du magasin vendeur.

La cuisson traditionnelle

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

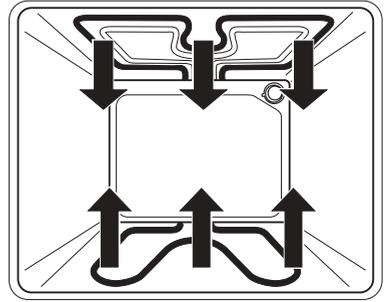
La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température (consultez le guide des cuissons).
2. Enfourez votre plat.



Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

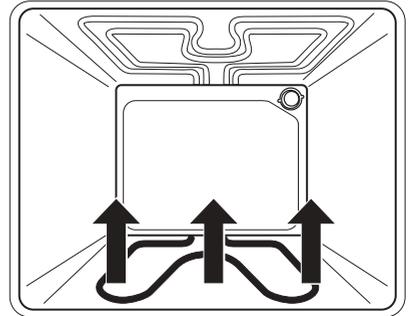
 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur du four sur la position  et réglant la température 10 minutes environ.
2. Enfourez votre plat.

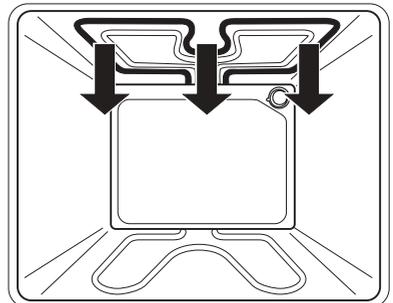


Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)

 **Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position de thermostat convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.



Comment procéder ?

1. Enfourez votre plat au gradin 3.
2. Positionnez le sélecteur sur la position .

Les gratins



Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Le préchauffage du four est nécessaire (10 minutes environ).

Comment procéder ?

1. Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position 250°.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "grattinage" sera rapide.

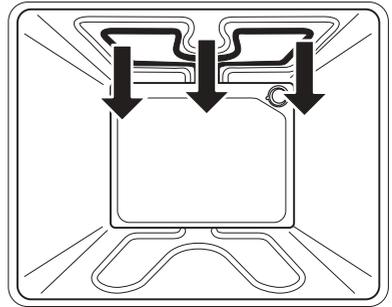
Les grillades

Comment procéder ?

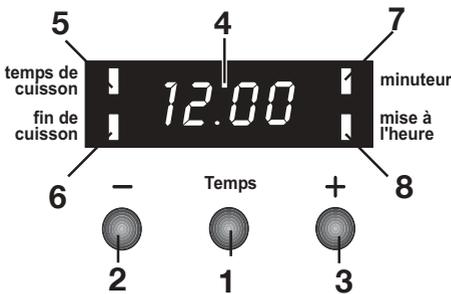
1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position 250°.
4. Glissez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
5. Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
 - Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
 - Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.

7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.



Programmateur électronique



1. Touche "sélection": pour choisir une fonction
2. Touche "—"
3. Touche "+"
4. Cadran
5. Voyant indiquant la fonction "temps de cuisson"
6. Voyant indiquant la fonction "fin de cuisson"
7. Voyant indiquant la fonction "minuteur"
8. Voyant indiquant la fonction "mise à l'heure"

i Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

i En l'absence de courant électrique, les données entrées dans la mémoire du programmateur sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.

Réglage de l'heure courante

À l'instant où l'appareil est raccordé au réseau d'alimentation électrique, ou en cas de panne de courant, le voyant "mise à l'heure" clignote, indiquant ainsi la nécessité d'une mise au point.

Pour régler l'heure:

1. Pressez la touche **+** ou **-**.
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant "mise à l'heure" s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure:

1. pressez la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "mise à l'heure". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut. L'heure courante peut être modifiée seulement si aucune fonction automatique ("temps de cuisson" ou "fin de cuisson") n'a été programmée.



Fonction “temps de cuisson”

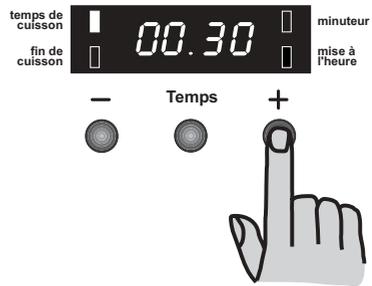
Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

Pour régler le temps de cuisson:

1. Pressez la touche **+** ou **—**.
2. Lorsque le temps désiré apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant "temps de cuisson" (5) s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant "temps de cuisson" clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt". Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention!** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramener toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt" à la fin de la cuisson.

Pour effacer le temps de cuisson:

1. Pressez la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction "temps de cuisson". Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche le temps de cuisson restant.
2. Pressez la touche **—** jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres "0:00". Après 5 secondes le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.



Fonction “fin de cuisson”

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la fin de la cuisson. Après avoir enfourné les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction “fin de cuisson”. Le voyant correspondant clignote.

Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

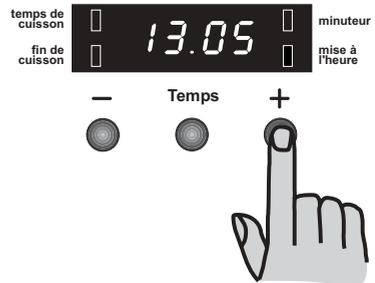
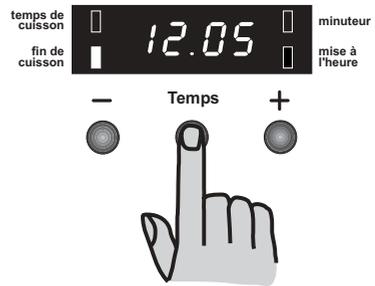
Pour régler la fin de cuisson:

1. Pressez la touche **+** ou **-**.
2. Lorsque l'heure désirée pour la fin de cuisson apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant “fin de cuisson” s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant “fin de cuisson” clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position “arrêt”.

Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention!** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramener toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position “arrêt” à la fin de la cuisson.

Pour effacer la fin de cuisson:

1. pressez la touche "sélection" plusieurs fois pour sélectionner la fonction “fin de cuisson”. Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche l'heure de fin de cuisson programmée.
2. Pressez la touche **-** jusqu'à ce que le cadran affiche l'heure courante. Le programmeur émet un “bip” et le voyant s'éteint.



“Temps de cuisson” et “fin de cuisson” combinées

Les fonctions “temps de cuisson” et “fin de cuisson” peuvent être utilisées en même temps pour allumer et arrêter automatiquement le four.

1. Avec la fonction “temps de cuisson” (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) réglez le temps de cuisson. Ensuite, pressez la touche “sélection”: le cadran affiche le temps programmé.
2. Avec la fonction “fin de cuisson” (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) sélectionnez l’heure de la fin de cuisson.

Les voyants correspondants s’éclairent et le cadran affiche l’heure courante. Le four s’allume et s’arrête automatiquement selon les durées programmées.

Fonction “minuteur”

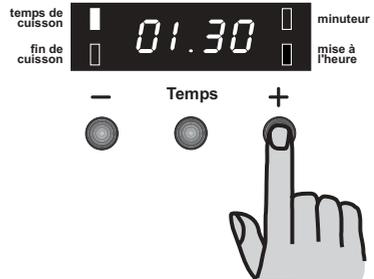
Grâce à cette fonction, une sonnerie se déclenche lorsque le temps réglé s’est écoulé. Attention: le minuteur **N’INTERROMPT PAS LA CUISSON** à la fin du temps réglé.

Pour régler le minuteur:

1. pressez la touche “sélection” plusieurs fois pour sélectionner la fonction “minuteur”. Le voyant correspondant clignote.
2. Ensuite, pressez la touche **+** ou **-** pour régler le temps désiré (maximum: 2 heures et 30 minutes).
3. Lorsque l’heure désirée apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le voyant “minuteur” s’éclaire.
4. Lorsque le temps réglé s’est écoulé, le voyant clignote et une sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n’importe quelle touche.

Pour effacer le minuteur:

1. pressez la touche “sélection” plusieurs fois pour sélectionner la fonction “minuteur”. Le voyant correspondant clignote et le cadran affiche le temps restant.

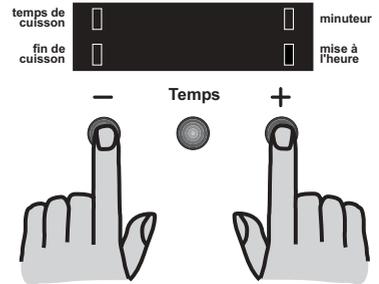


2. Pressez la touche **—** jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres "0:00". Après 5 secondes le voyant s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Comment éteindre le cadran

1. Pressez les touches **+** et **—** en même temps et gardez la pression sur les touches pendant 5 secondes. Le cadran s'éteindra.
2. Pour allumer le cadran, appuyez sur n'importe quelle touche.

Le cadran peut être éteint seulement si aucune fonction n'a été programmée.



Accessoires du four

i En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

2 grilles support de plat

1 lèche-frite

Les préparations posées sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.

Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.

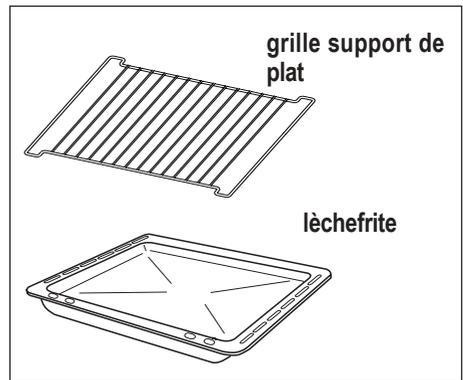
La lèche-frite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.

Glissez la lèche-frite.

Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Lorsque vous n'utilisez pas la lèche-frite, veillez à la retirer du four.



Conseils d'utilisation: le four

Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits. La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.

Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faites attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.

 La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.

 **Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.**

Le préchauffage se fait sur le réglage de température choisi pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour les positions 50 à 150
- 15 minutes environ pour les positions 175 à 250

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Nos conseils

 **Ne placez jamais de papier aluminium (ou tout autre ustensile, plat et accessoire) directement en contact avec la sole du four. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail et de l'appareil. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.**

 **Faites toujours attention, lorsque vous insérez ou sortez la grille et la lèche-frîte, de ne pas abîmer les surfaces émaillées à l'intérieur du four.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

- A** L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- B** La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

| Vous constatez | Que faire ? |
|--|--|
| <p>Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé</p>  | <p>prenez un moule du type B</p> <p>ou descendez le moule d'un niveau</p> |
| <p>Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair</p>  | <p>prenez un moule du type A</p> <p>ou remontez le moule d'un niveau</p> |

Guide des cuissons

i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

| Préparations | Cuisson traditionnelle  | | Temps de cuisson en minutes | NOTES |
|-------------------------|--|-------------------|-----------------------------|--|
| |  Niveau | Repère thermostat | | |
| GATEAUX | | | | |
| Pétris / levés | 2 | 170 | 45-60 | Dans un moule à gateau sur grille |
| Pate à sablés | 2 | 170 | 20-30 | Dans un moule à cake sur grille |
| Gateau au fromage blanc | 1 | 175 | 60-80 | Dans un moule à gateau sur grille |
| Gateau aux pommex | 1 | 170 | 90-120 | Dans un moule à gateau sur grille |
| Strudel | 2 | 180 | 60-80 | Sur plaque à pâtisserie |
| Tarte à la confiture | 2 | 190 | 40-45 | Tourtière sur grille |
| Cake aux fruits | 2 | 170 | 60-70 | Dans un moule à cake |
| Gateau de Savoie | 1 | 170 | 35-45 | Dans un moule à gateau sur grille |
| Christmas cake | 1 | 150 | 120-150 | Dans un moule à gateau sur grille |
| Biscuit roule | 3 | 190 | 15-25 | Sur plaque à pâtisserie |
| PÂTISSERIE | | | | |
| Petits gateaux | 2 | 170 | 25-35 | Sur plaque à pâtisserie |
| Sablés | 3 | 160 | 15-30 | Sur plaque à pâtisserie |
| Meringues | 2 | 135 | 60-90 | Sur plaque à pâtisserie |
| Buns (Brioche) | 2 | 200 | 10~15 | Sur plaque à pâtisserie |
| Petits choux (bigné) | 2 | 210 | 25-35 | Sur plaque à pâtisserie |
| PAIN ET PIZZA | | | | |
| Pain blanc | 1 | 195 | 60-70 | 2 pains sur plaque à pâtisserie |
| Pain de seigle | 1 | 190 | 30-45 | Moule à pain sur grille |
| Petits pains | 2 | 200 | 25-40 | 6-8 pains sur plaque à pâtisserie |
| Pizza | 2 | 200 | 20-30 | Sur plaque |
| Pizza | / | / | 25-35 | Tourtière sur grille |
| FLANS | | | | |
| Soufflé | 2 | 180 | 30-40 | 6 moule à soufflé sur grille |
| Flan de légumes | 2 | 200 | 45-60 | Dans un plat en terre sur grille |
| Quiche | 1 | 210 | 30-40 | Tourtière sur grille |
| Lasagnes | 2 | 200 | 25-35 | Dans un plat en terre à feu sur grille |
| Cannelloni | 2 | 200 | 40-55 | Dans un plat en terre à feu sur grille |
| VIANDES | | | | |
| Boeuf | 2 | 190 | 50-70 | Sur grille et lèche-frite |
| Porc | | 2 | 180 | 100-130 Sur grille et lèche-frite |
| Veau | 2 | 190 | 90-120 | Sur grille et lèche-frite |
| Roast-beef: saignant | 2 | 210 | 25-30 | Sur grille et lèche-frite |
| à point | 2 | 210 | 30-40 | Sur grille et lèche-frite |
| bien cuit | 2 | 210 | 35-45 | Sur grille et lèche-frite |
| Epaule de porc | 2 | 180 | 120-150 | Avec la couenne-sur lèche-frite |
| Jarret de porc | 2 | 180 | 100-120 | 2 pièces sur lèche-frite |
| Agneau | 2 | 190 | 110-130 | Gigot sur lèche-frite |
| Poulet | 2 | 190 | 70-85 | Entière sur lèche-frite |
| Dinde | 1 | 180 | 210-240 | Entière sur lèche-frite |
| Canard | 2 | 175 | 120-150 | Entière sur lèche-frite |
| Oie | 1 | 175 | 150-200 | Entière sur lèche-frite |
| Lapin | 2 | 190 | 60-80 | Ragout-plat en terre sur grille |
| Lièvre | 2 | 190 | 150-200 | Ragout-plat en terre sur grille |
| Faisan | 2 | 190 | 90-120 | Entière-plat en terre sur grille |
| POISSONS | | | | |
| Truite/Dorade | 2 | 190 | 40-55 | 3-4 poissons-plat en verre à feu |
| Thon/Saumon | 2 | 190 | 35-60 | 4-6 filets- plat en verre à feu |

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

i Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

La cuisson au grill -

| ALIMENTS | Quantité | | Grill | | Temps de cuisson en minutes | |
|------------------------|----------|------|--|-------------------|-----------------------------|---------|
| | Morceaux | Gr. |  Niveau | Repère thermostat | Dessus | Dessous |
| Filet | 4 | 800 | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Beefsteaks | 4 | 600 | 3 | 250 | 10 ~ 12 | 6 ~ 8 |
| Saucisses | 8 | — | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Côtes de porc | 4 | 600 | 3 | 250 | 12 ~ 16 | 12 ~ 14 |
| Poulet (coupé en deux) | 2 | 1000 | 2 | 250 | 30 ~ 35 | 25 ~ 30 |
| Brochettes | 4 | — | 3 | 250 | 10 ~ 15 | 10 ~ 12 |
| Poulet (Blancs) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 ~ 15 | 12 ~ 14 |
| Hamburger | 6 | 600 | 2 | 250 | 10 ~ 15 | 8 ~ 10 |
| Poisson (Filets) | 4 | 400 | 3 | 250 | 12 ~ 14 | 10 ~ 12 |
| Sandwiches | 4-6 | — | 3 | 250 | 3 ~ 7 | — |
| Toast | 4-6 | — | 3 | 250 | 2~4 | 2 ~ 3 |

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

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Entretien et nettoyage



Avant chaque opération de nettoyage, débranchez l'appareil.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

Bandeau de commandes et manettes

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

Nettoyage des accessoires de four

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Nettoyage du four à émail lisse

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher.

Entretien régulier :

Après chaque cuisson salissante, pensez à nettoyer les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors de cuissons ultérieures et restera propre plus longtemps. En cas de débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement.

Entretien périodique :

Utilisez des produits spéciaux du commerce.

Joint d'étanchéité de la porte du four

Le bon fonctionnement du four est garanti par un joint d'étanchéité placé sur le pourtour de sa cavité.

- Vérifiez régulièrement l'état de ce joint. Si besoin est, nettoyez-le au moyen de produits non abrasifs.
- Si le joint présente des signes de détérioration, veuillez appeler le Centre d'assistance technique le plus proche. N'utilisez pas le four avant que le joint ne soit réparé.

Porte du four

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou d'éponge avec grattoir.

Modèles en inox ou aluminium

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

N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four.

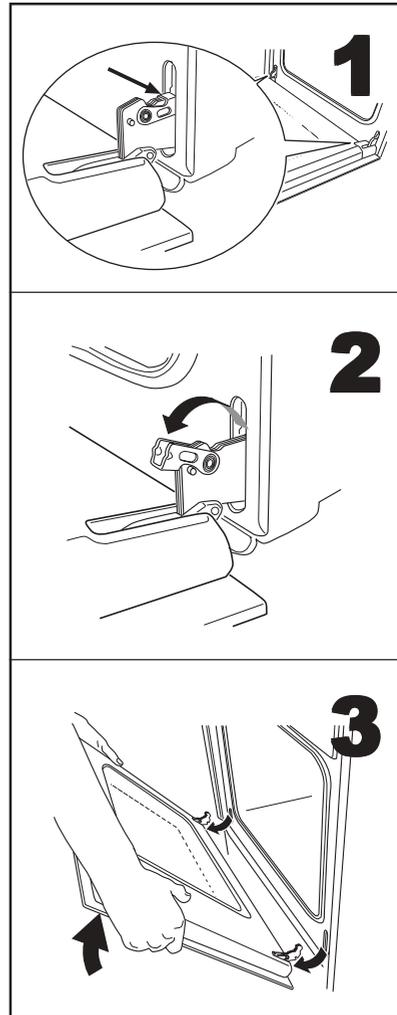
Suivez la même procédure pour nettoyer le bandeau de commande de votre four.

Il existe des produits spécifiques que vous pourrez vous procurer dans le commerce.

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil (voir les illustrations suivantes).

Décrocher la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Relevez **complètement** le **levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 1-2).
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 3).
4. Retirez la porte du four (Fig. 3).
5. Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.



En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

| Symptômes | Solutions |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants. | <p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons"). la position de thermostat sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou le lèche-frite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté. |
| <ul style="list-style-type: none"> Le four fume. | <p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> le four ne nécessite pas de nettoyage. la préparation ne déborde pas. il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus de cuisson sur les parois du four. la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons"). |
| <ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. | <p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> l'heure est réglée (voir chapitre «Réglage de l'heure courante») |
| <ul style="list-style-type: none"> Le programme affiche «12.00» | <ul style="list-style-type: none"> Réglez l'heure (voir chapitre «pour régler l'heure du jour») |

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le service après vente de votre magasin vendeur.

A l'attention de l'installateur

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil et sur la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique.
- Les parois adjacentes au four doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique :

Vérifiez :

- que la puissance de l'installation est suffisante,

- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:

NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

Caractéristiques techniques

Four électrique

| | |
|--|-------------|
| Cuisson Traditionnelle (Eléments sole+voûte) | 1,80 kW |
| Elément sole | 1,00 kW |
| Elément voûte | 0,80 kW |
| Gril | 1,65 kW |
| Eclairage de four | 0,025 kW |
| Moteur de ventilateur de refroidissement | 0,025 kW |
| Puissance électrique: | 1,85 kW |
| Raccordement électrique | 230 V 50 Hz |

Dimensions

COTES D'ENCASTREMENT

| | |
|------------|---------------------|
| Hauteur | sous plan : 593 mm |
| | en colonne : 580 mm |
| Largeur | 560 mm ÷ 570 mm |
| Profondeur | 550 mm |

INTÉRIEUR DU FOUR

| | |
|--------------|-----------|
| Hauteur | 335 mm |
| Largeur | 405 mm |
| Profondeur | 410 mm |
| Volume utile | 56 litres |

Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement fixe

Le four est équipé d'un câble d'alimentation souple. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repère jaune/vert. La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Comment procéder ?

1. Montez une prise normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
2. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.
3. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min env.

La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié, car des outils spéciaux sont nécessaires; utilisez un câble de type:

- H07 RN-F,
- H05 RN-F,
- H05 RR-F,
- H05 VV-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 BB-F,

d'une section adaptée à la charge.

Comment procéder ?

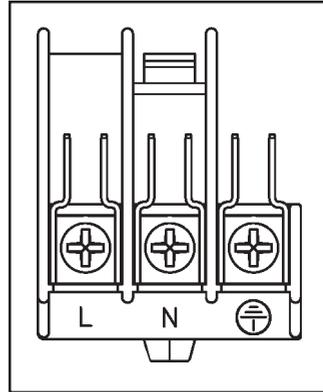
1. Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Déconnectez le câble de la plaque à bornes positionnée sur la partie postérieure du four, et remplacez-le avec une des types mentionnés dessus.
 - Le conducteur de mise à la terre doit être relié à la borne .
 - La longueur du conducteur de terre sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.
3. Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.
4. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
5. Montez une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert.
6. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée.
7. Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. environ.
 - Les câbles doivent être d'une section adaptée à la puissance de l'appareil et capables de supporter la température de fonctionnement.

 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).

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

 Important :

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.



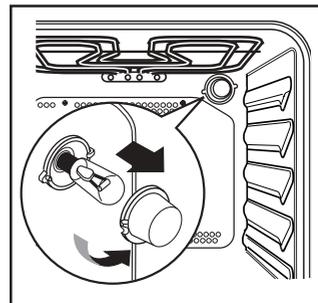
Remplacement de la lampe du four

 Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 15 W / 25 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.

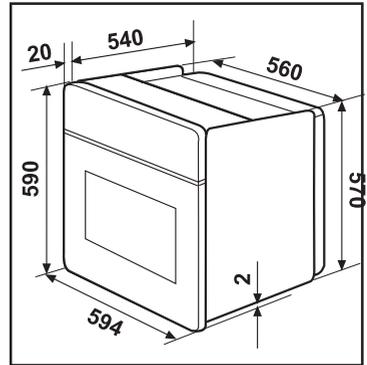


Installation de l'appareil

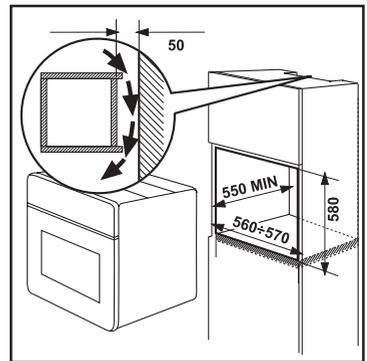
Mise en place de l'appareil



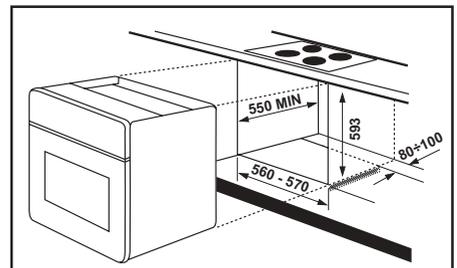
Ces instructions sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens spécialisés et agréés.



Dimensions de l'appareil



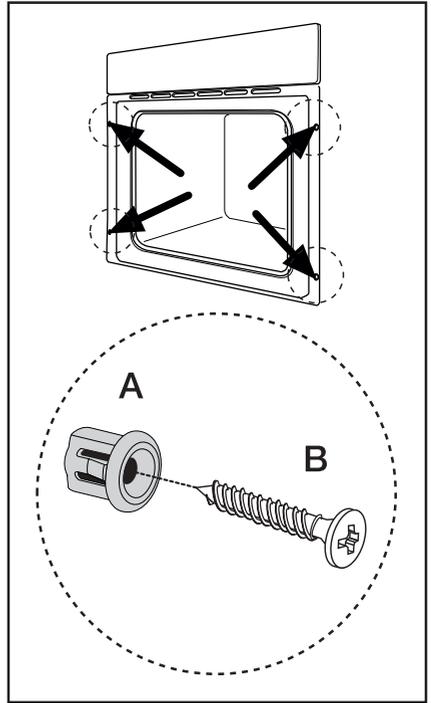
Encastrement dans un meuble colonne



Sous-encastrement

Fixation dans le meuble

- Ouvrez la porte du four.
- Fixez le four au meuble à l'aide des 4 entretoises (Fig. letter A) et des 4 vis à bois (Fig. letter B) s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux.



Garantie/service-clientèle

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 oeuvre 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).

Info Conso




BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € 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 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

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

www.electrolux.com

| <input checked="" type="checkbox"/> |  |  |
|-------------------------------------|---|---|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lituania | +370 5 27 80 609 | Verkių 29, 09108 Vilnius, Lithuania |
| Luxembourg | +35 2 42 43 13 01 | Rue de Bittbourg, 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, Warsaw |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberiniho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 095 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

www.electrolux.com

www.electrolux.fr