



Thinking of you
Electrolux



EHGL4

FR FOUR

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. BANDEAU DE COMMANDE	9
6. UTILISATION QUOTIDIENNE	11
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE	13
8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES	14
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES	15
10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	17
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	22
13. INSTALLATION	23
14. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE	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.RegisterElectrolux.com



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. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de 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 doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.

- 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.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- 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.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour cet appareil.
- Soyez prudent lorsque vous manipulez le tiroir de rangement. Il peut devenir chaud.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord sur l'avant de ceux-ci, puis sur l'arrière, pour les écarter des parois extérieures. Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixé conformément aux réglementations relatives aux câblages.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.

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.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil de façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- 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 coupe pure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

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.

2.2 Utilisation



AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- 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.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.

- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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 laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- 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.



AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez 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.
 - Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
 - 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 l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

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 récurer, 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

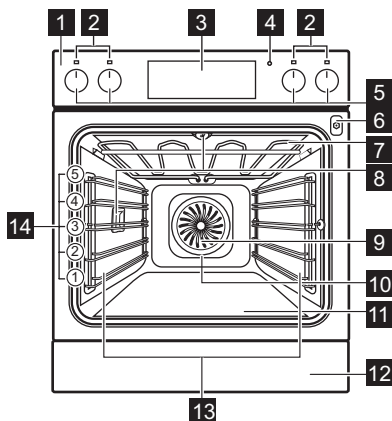


AVERTISSEMENT

Risque de blessure ou d'asphyxie.

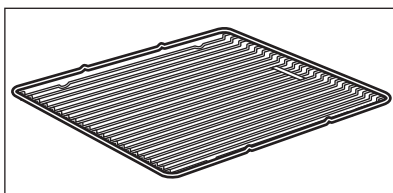
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



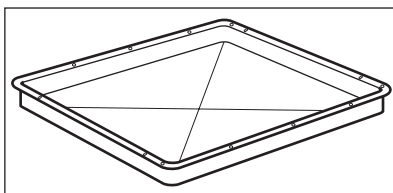
- 1** Bandeau de commande
- 2** Indicateurs des zones de cuisson
- 3** Programmateur électronique
- 4** Voyant du tiroir chauffant (uniquement sur certains modèles)
- 5** Manettes de commande des zones de cuisson
- 6** Prise pour la sonde à viande
- 7** Résistance
- 8** Éclairage
- 9** Ventilateur
- 10** Résistance de la paroi arrière
- 11** Sole
- 12** Tiroir
- 13** Support de grille amovible
- 14** Position des grilles

3.1 Accessoires



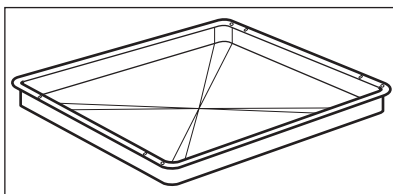
Grille métallique

Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.



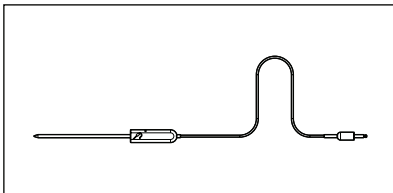
Plateau de cuisson

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



Plat à rôti/gril

Pour cuire et rôti ou à utiliser comme plat pour recueillir la graisse.



Sonde à viande

Pour mesurer le degré de cuisson des aliments.

Tiroir de rangement

Le tiroir de rangement se trouve sous le four.



AVERTISSEMENT

Le tiroir de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne rangez jamais de matières inflammables dans ce tiroir.

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Premier nettoyage

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



Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

4.2 Réglage et modification de l'heure

Après le premier branchement à l'alimentation secteur, tous les symboles de l'affichage apparaissent pendant quelques secondes. Pendant les secondes suivantes, l'affichage montre la version du logiciel utilisée.

Après extinction de la version du logiciel, « h » et « 12:00 » sont affichés.

Réglage de l'heure :

1. Appuyez sur  ou  pour régler les heures.
2. Appuyez sur OK .
3. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes.
4. Appuyez sur OK ou .

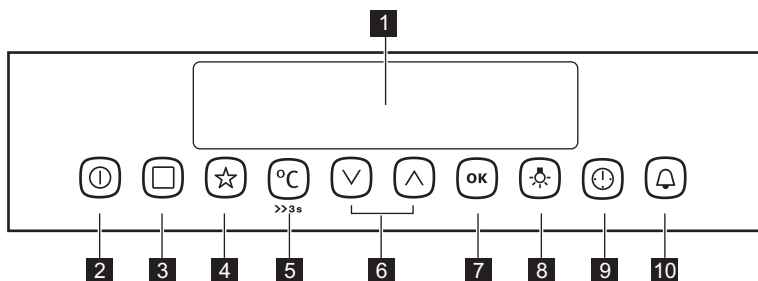
L'indicateur de température/heure affiche la nouvelle heure.

Changement de l'heure

Vous ne pourrez régler l'heure que si l'appareil est éteint. Appuyez sur  .  clignote à l'écran. Pour régler la nouvelle heure, utilisez la procédure ci-dessus.

5. BANDEAU DE COMMANDE

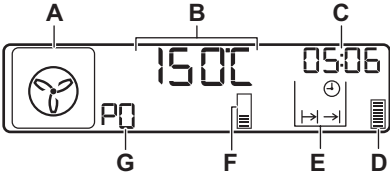
5.1 Programmateur électronique



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil.

Touche sensitive	Fonction	Description
1 -	AFFICHAGE	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
2 	MARCHE/ARRET	Pour allumer et éteindre l'appareil. Permet d'accéder aux modes de cuisson.
3 	OPTIONS	Pour régler un programme automatique ou un mode de cuisson.
4 	MON PROGRAMME PRÉFÉRÉ	Pour enregistrer votre programme préféré. Permet d'accéder à votre programme préféré directement ou lorsque l'appareil est éteint.
5 °C >>3s	TEMPÉRATURE / PRÉCHAUFFAGE RAPIDE	Pour régler et afficher la température du four ou la température de la sonde à viande. Appuyez sur cette touche et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes pour activer ou désactiver la fonction Préchauffage rapide.
6 	BAS, HAUT	Pour choisir un mode de cuisson ou une fonction de l'horloge et régler le minuteur, la température ou l'heure.
7 OK	OK	Pour confirmer la sélection ou le réglage.
8 	ECLAIRAGE FOUR	Pour allumer ou éteindre l'ampoule de l'appareil.
9 	HORLOGE	Pour régler les fonctions de l'horloge.
10 	MINUTEUR	Pour régler le minuteur.

5.2 Affichage



The diagram shows a digital display with several elements labeled A through G:

- A**: Points to the cooking mode icon (a circle with a three-pronged fork).
- B**: Points to the temperature or time display, showing '150°C'.
- C**: Points to the cooking time or timer display, showing '05:06'.
- D**: Points to the residual heat indicator (a vertical bar chart).
- E**: Points to the clock function indicators (a circle with a plus sign and a circle with a minus sign).
- F**: Points to the preheating indicator (a vertical bar chart).
- G**: Points to the cooking program number display, showing 'P1'.

A) Symbole du mode de cuisson

B) Affichage de la température/de l'heure

C) Affichage du temps de cuisson / Durée / Minuteur

D) Voyant de chaleur résiduelle

E) Indicateurs des fonctions de l'horloge (reportez-vous au tableau « Fonctions de l'horloge »)

F) Voyant de préchauffage / Indicateur de préchauffage rapide

G) Numéro d'un mode de cuisson/programme

5.3 Autres indicateurs de l'affichage

Symboles	Nom	Description
P 1 ... P 9	Programme automatique	Vous pouvez sélectionner un programme automatique.
☆	Mon programme préféré	Le programme préféré est en cours.
gr	g	Un programme automatique basé sur le poids est en cours.
h / min	h/min	Une fonction de l'horloge est en cours.
°C ➔	Température / Préchauffage rapide	Cette fonction est activée.
°C	Température	Indique la température actuelle.
🍖	Sonde à viande	La sonde à viande se trouve dans la prise de la sonde à viande.
💡	Eclairage four	L'éclairage est éteint.
🔔	Minuteur	Le minuteur est en cours de fonctionnement.

5.4 Indicateur de chauffe

Si vous activez un mode de cuisson, les barres apparaissent une à une sur l'affichage . Les barres indiquent l'augmentation ou la diminution de la température à l'intérieur du four. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, l'indicateur de chauffe s'éteint.

5.5 Zones de cuisson

 Vous pouvez utiliser la table de cuisson à l'aide des manettes des zones de cuisson. Reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson.

Pour utiliser l'appareil, appuyez sur la manette de commande. La manette de commande sort de son logement.

5.6 Zones de cuisson de la table de cuisson



Les voyants des zones de cuisson (reportez-vous au chapitre « Description de l'appareil ») indiquent pour quelle zone de cuisson vous effectuez des réglages.

Manette de commande	Fonction
0	Position ARRÊT
	Fonction Maintien au chaud
1 - 9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de puissance minimal ; 9 = niveau de puissance maximal)
	Commande de la double zone

Utilisation de la table de cuisson :

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

2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

5.7 Utilisation de la double zone



ATTENTION

Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position ARRÊT.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'au symbole ; vous devez entendre un déclic.

Les deux zones de cuisson sont activées.

3. Pour régler le niveau de cuisson nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- le mode Cuissons traditionnelles
- les programmes automatiques

Pour faire fonctionner l'appareil, vous pouvez utiliser :

Mode de cuisson	Utilisation
1 Chaleur tournante	Pour cuire au maximum sur 3 niveaux simultanément et pour déshydrater des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
2 Sole pulsée	Pour cuire des aliments sur un seul niveau et leur donner un brunissement plus intense et une pâte bien croustillante. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Convection naturelle.
3 Convection naturelle	Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.
4 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.

Mode de cuisson		Utilisation
5		Sole Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.
6		Décongélation Pour décongeler des aliments surgelés.
7		Maintien au chaud Pour maintenir les aliments au chaud.
8		Gril Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
9		Gril fort Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités et pour griller du pain.
10		Turbo gril Pour rôti de grosses pièces de viande ou de la volaille sur un seul niveau. Également pour gratiner et faire dorer.

6.1 Réglage du mode de cuisson

1. Appuyez sur . L'affichage indique un symbole, le numéro du mode de cuisson et la température pré-réglée.
2. Appuyez sur  ou  pour régler un mode de cuisson.
3. Appuyez sur OK ou l'appareil démarre automatiquement au bout de 5 secondes.



Si vous mettez en fonctionnement l'appareil en appuyant sur  sans régler un mode de cuisson ou un programme, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout de 20 secondes.

6.2 Modification de la température

Appuyez sur  ou  pour modifier la température par paliers de 5 °C. Lorsque l'appareil atteint la température réglée, un signal sonore retentit trois fois. L'indicateur de chauffe s'éteint.

6.3 Contrôle de la température

Vous pouvez voir la température à l'intérieur de l'appareil lorsque le programme ou le mode de cuisson est en cours.

1. Appuyez sur .

L'affichage Température/Heure indique la température à l'intérieur de l'appareil.

2. Appuyez sur la touche OK pour revenir à la température réglée. Sinon, l'affichage l'indique automatiquement au bout de 5 secondes.

6.4 Fonction Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide diminue le temps de chauffe.

Activation de la fonction Préchauffage rapide : Activez un mode de cuisson. Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes.

Lorsque vous activez la fonction Préchauffage rapide, les barres affichées  se mettent à clignoter une à une pour indiquer que la fonction est activée et °C → s'affiche.



Informations utiles

- La fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible avec toutes les fonctions du four. Un signal sonore retentit si la tonalité d'erreur est activée dans le « menu des réglages », indiquant que la fonction Préchauffage rapide n'est pas disponible pour la fonction réglée.

6.5 Économies d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien :

- **Chaleur résiduelle :**

- Lorsqu'un mode de cuisson ou un programme fonctionne, les résistances sont désactivées 10% plus tôt (l'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner). Pour bénéficier de cette fonction, la durée de cuisson

doit être supérieure à 30 minutes ou vous devez utiliser les fonctions de l'horloge (Durée, Fin, Départ différé).

- Lorsque l'appareil est éteint, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir au chaud les aliments. L'affichage Horloge/Chaleur résiduelle indique la température résiduelle ; les barres illustrent la baisse progressive de la température.

- **Cuisson avec l'éclairage éteint :** appuyez sur la touche pour éteindre l'éclairage durant la cuisson.

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

SYM-BOLE	FONCTION	DESCRIPTION
	HEURE	Pour indiquer l'heure. Pour modifier l'heure, reportez-vous au chapitre « Réglage de l'heure ».
	DURÉE	Pour régler la durée de fonctionnement de l'appareil.
	FIN	Pour régler le moment où l'appareil s'éteint. Vous pouvez utiliser les fonctions Durée et Fin simultanément (Départ différé) si vous souhaitez que l'appareil se mette en fonctionnement et à l'arrêt automatiquement plus tard.

7.1 Minuteur de durée de fonctionnement

Le minuteur de durée de fonctionnement démarre lorsque l'appareil commence à chauffer.

Réinitialisation du minuteur de durée de fonctionnement : Appuyez simultanément sur et jusqu'à ce que l'affichage indique « 00:00 » et que le minuteur de durée de fonctionnement démarre à nouveau.



Le minuteur de durée de fonctionnement ne s'active pas si les fonctions Durée et Fin sont activées.

2. Appuyez sur à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique .

clignote à l'écran.

3. Appuyez sur ou pour régler les minutes de la DURÉE.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Appuyez sur ou pour régler les heures de la DURÉE.



Si vous appuyez sur pendant le réglage des heures de la DURÉE, l'appareil va au réglage de la fonction FIN.

6. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.

et le réglage du temps clignotent à l'écran. L'appareil se met à l'arrêt.

Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

7.2 Réglage de la DURÉE

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez un mode de cuisson et la température.

7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

7.3 Réglage de la FIN

1. Mettez en fonctionnement l'appareil et réglez un mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage indique $\rightarrow|$. $\rightarrow|$ clignote sur l'affichage.
3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour régler la FIN (réglez d'abord les minutes, puis les heures) ; appuyez sur OK pour confirmer.
4. Lorsque la durée réglée est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.
 $\rightarrow|$ et le réglage du temps clignotent à l'écran. L'appareil se met à l'arrêt.
5. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.
6. Mettez à l'arrêt l'appareil.

7.4 Réglage du MINUTEUR

Utilisez le MINUTEUR pour régler un compte à rebours (2 h 30 min maximum). Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de l'appareil. Vous pouvez régler le MINUTEUR à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint.

1. Appuyez sur  .  et « 00 » clignotent sur l'affichage.
2. Utilisez $\wedge$ ou $\vee$ pour régler le MINUTEUR. Réglez d'abord les secondes, puis les minutes et les heures.
3. Appuyez simultanément sur $\wedge$ et sur $\vee$ pour réinitialiser la durée.
4. Appuyez sur OK ou le MINUTEUR démarre automatiquement au bout de cinq secondes.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. « 00:00 » et  clignotent à l'écran.
6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

7.5 Réglage de la fonction Départ différé

Les fonctions DURÉE $\rightarrow|$ et FIN $\rightarrow|$ peuvent être utilisées simultanément si l'appareil doit être allumé et éteint automatiquement plus tard. Dans ce cas, réglez d'abord la fonction DURÉE $\rightarrow|$, puis la fonction FIN $\rightarrow|$ (reportez-vous aux chapitres « Réglage de la DURÉE » et « Réglage de la FIN »).

8. PROGRAMMES AUTOMATIQUES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



9 programmes et recettes automatiques sont disponibles. Vous trouverez les recettes pour les programmes automatiques dans le « Livre de recettes ».

8.1 Programmes automatiques

Sélection d'un programme automatique :

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur  . L'affichage indique le symbole et le numéro du programme automatique.

3. Appuyez sur $\wedge$ ou $\vee$ pour choisir les recettes automatiques.
4. Appuyez sur OK ou attendez cinq secondes pour que l'appareil se mette automatiquement en marche.
5. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes. Le symbole $\rightarrow|$ clignote.
L'appareil se met à l'arrêt.
6. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

8.2 Programmes automatiques basés sur le poids

Si vous saisissez le poids de la viande, l'appareil calcule le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur .
3. Appuyez sur  ou  pour régler le programme basé sur le poids (reportez-vous au « Livre de recettes »).
L'affichage indique : le temps de cuisson, le symbole de durée , un poids par défaut, une unité de mesure (g).

4. Appuyez sur OK ou les réglages sont sauvegardés automatiquement au bout de 5 secondes.
5. L'appareil démarre. L'affichage indique un symbole de poids. Pendant ce temps, vous pouvez modifier la valeur de poids par défaut avec  ou . Appuyez sur OK.
6. Lorsque la durée réglée s'est écoulée, un signal sonore retentit pendant deux minutes.  clignote.
L'appareil se met à l'arrêt.
7. Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température à cœur de la viande. Lorsque la viande atteint la température réglée, l'appareil se met à l'arrêt.

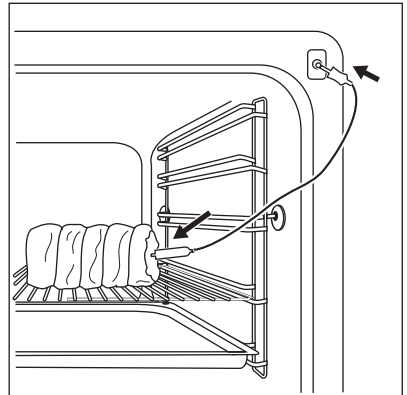
Vous devez régler deux températures :

- La température du four : reportez-vous au tableau de rôtissage dans le livre de recettes.
- La température à cœur : reportez-vous au tableau de la sonde à viande dans le livre de recettes.



N'utilisez que la sonde à viande fournie ou des pièces de rechange adéquates.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Placez la pointe de la sonde à viande (avec  sur la poignée) au centre de la viande.



3. Insérez la fiche de la sonde à viande dans la prise située à l'avant de l'appareil.

Sur l'affichage, le symbole  clignote et la température à cœur réglée par défaut apparaît. La température est de 60 °C pour la première utilisation et la dernière valeur réglée pour chaque utilisation suivante.

4. Appuyez sur  ou  pour régler la température à cœur.
5. Appuyez sur OK ou les réglages sont automatiquement sauvegardés au bout de 5 secondes.

i Vous pouvez définir la température à cœur uniquement lorsque  clignote. Si  est affiché mais ne clignote pas tant que vous n'avez pas réglé la température à cœur, appuyez sur $^{\circ}\text{C}$ et  ou  pour régler une nouvelle valeur.

6. Sélectionnez le mode de cuisson et la température du four.

La température à cœur actuelle et le symbole de préchauffage  s'affichent.

i La sonde à viande doit rester enfoncée dans la viande et branchée dans la prise pendant toute la durée de la cuisson.

i Lorsque l'appareil calcule la durée approximative, le minuteur de durée de fonctionnement s'affiche. Après le premier calcul, l'affichage indique la durée approximative du temps de cuisson.

L'appareil continue à calculer la durée pendant la cuisson. L'affichage est mis à jour régulièrement avec la nouvelle durée.

7. Lorsque la viande a atteint la température à cœur sélectionnée, un signal sonore retentit pendant 2 minutes ; la

valeur de la température à cœur et  clignotent. L'appareil s'éteint.

Appuyez sur une touche sensitive pour arrêter le signal sonore.

8. Retirez la sonde à viande de la prise et sortez la viande de l'appareil.



AVERTISSEMENT

Soyez prudent lorsque vous ôtez la sonde à viande. Elle est chaude. Risque de brûlure !



Lorsque vous introduisez la sonde à viande dans la prise, vous annulez les réglages des fonctions de l'horloge.

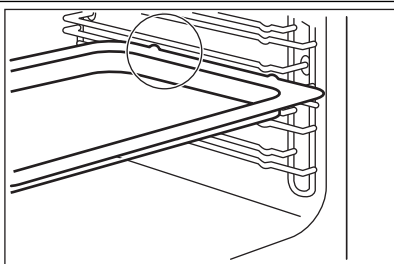


Lorsque vous cuisinez avec la sonde à viande, vous pouvez modifier la température affichée. Après avoir introduit la sonde à viande dans la prise et réglé le mode de cuisson et la température, l'affichage indique la température à cœur actuelle.

Appuyez sur $^{\circ}\text{C}$ $\gg 3s$ à plusieurs reprises pour voir trois autres températures :

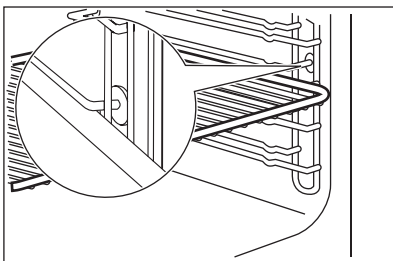
- La température à cœur réglée
- La température du four actuelle
- La température à cœur actuelle

9.2 Installation des accessoires



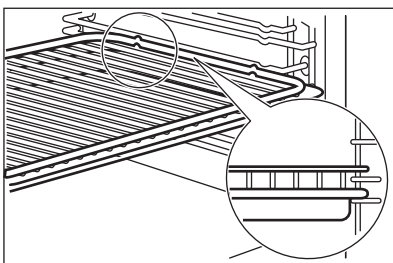
Plateau de cuisson :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille choisi.



Grille métallique :

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille et assurez-vous que les pieds sont orientés vers le bas.



Grille métallique et plateau de cuisson ensemble :

Poussez le plateau de cuisson entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.

- Tous les accessoires sont dotés de petites indentations en haut, à droite et à gauche, afin d'augmenter la sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule.
- Le rebord élevé de la grille est un dispositif complémentaire pour empêcher les ustensiles de cuisine de glisser.

10. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

10.1 Fonction Mon programme préféré

Utilisez cette fonction pour sauvegarder vos réglages préférés de température et de durée pour un mode de cuisson.

1. Réglez la température et la durée d'un mode de cuisson ou d'un programme.
2. Appuyez sur la touche ☆ et maintenez-la enfoncée pendant au moins trois secondes. Un signal sonore retentit.
3. Mettez à l'arrêt l'appareil.

Utilisation de la fonction Mon programme préféré :

- **Pour activer cette fonction**, appuyez sur ☆. L'appareil démarre votre programme préféré.
- **Pour désactiver la fonction**, appuyez sur ①. L'appareil désactive votre programme préféré.



Lorsque la fonction est en cours, vous pouvez modifier la durée et la température.

10.2 Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Activation et désactivation de la fonction Sécurité enfants :

1. Mettez à l'arrêt l'appareil en appuyant sur ①. Ne sélectionnez aucun mode de cuisson.
2. Appuyez simultanément sur les touches ① et ✓ et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit. SAFE s'allume et s'éteint.

10.3 Touches verrouil.

Vous ne pouvez activer cette fonction que lorsque l'appareil est en marche. La fonc-

tion Touches Verrouil. permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Activation et désactivation de la fonction Touches Verrouil. :

- 1. Allumez l'appareil.
- 2. Sélectionnez un mode de cuisson ou un réglage.
- 3. Appuyez simultanément sur les touches  et  et maintenez-les enfoncées pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore retentit.

Loc s'affiche.



Vous pouvez éteindre l'appareil quand la fonction Touches Verrouil. est activée. Lorsque vous éteignez l'appareil, la fonction Touches Verrouil. est désactivée.

10.4 Menu des réglages

Le menu des réglages dispose de 6 réglages (de SET1 à SET6).



Vous ne pouvez paramétrer le menu des réglages que lorsque l'appareil est éteint.

Menu des réglages

Voyant du menu des réglages	Description	Valeur à régler
SET1	VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE	ON/OFF
SET2 ¹⁾	TONALITE TOUCHES	CLICK / BEEP / OFF
SET3	TONALITÉ ERREUR	ON/OFF
SET4	LUMINOSITÉ	LOW / MEDIUM / HIGH
SET5	MENU MAINTENANCE	---
SET6	RESTAURER LES RÉGLAGES	YES / NO

¹⁾ Il est impossible de désactiver la tonalité de la touche sensitive MARCHE/ARRET.

Activez le menu des réglages :

- 1. Lorsque l'appareil est éteint, maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.
« SET1 » s'affiche et « 1 » clignote.
- 2. Appuyez sur  /  pour paramétrer le réglage.
- 3. Appuyez sur OK .
- 4. Appuyez sur  /  pour modifier la valeur du réglage.

- 5. Appuyez sur OK .

10.5 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et que vous ne modifiez aucun réglage.

Température du four	Arrêt automatique au bout de
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C - température maximale	3,0 h

Après un arrêt automatique, appuyez sur une touche sensitive pour faire fonctionner de nouveau l'appareil.



L'arrêt automatique fonctionne avec toutes les fonctions du four, à l'exception des fonctions Eclairage four, Cuisson basse température, Sonde à viande, Durée, Fin et Départ différé.

10.6 Luminosité de l'affichage

Deux modes de luminosité sont disponibles :

- Luminosité « nuit » :
 - Lorsque l'appareil est à l'arrêt, la luminosité de l'affichage est plus faible entre 22 h 00 et 6 h 00.
- Luminosité « jour » :
 - Lorsque l'appareil est allumé.
 - Si vous appuyez sur une touche sensible (à l'exception de MARCHE/ARRET) en mode de luminosité « nuit »,

l'affichage repasse en mode de luminosité « jour » pendant les 10 secondes suivantes.

- Lorsque l'appareil est éteint et que vous réglez le minuteur. Lorsque la fonction de minuteur se termine, l'affichage revient en mode de luminosité « nuit ».

10.7 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques concernant le nettoyage :

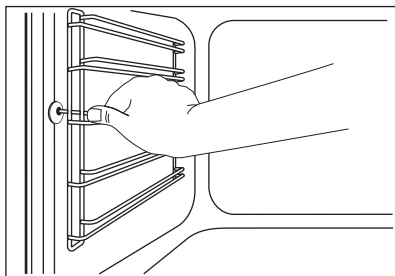
- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'élimi-

nent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Cela risque d'endommager le revêtement anti-adhésif.

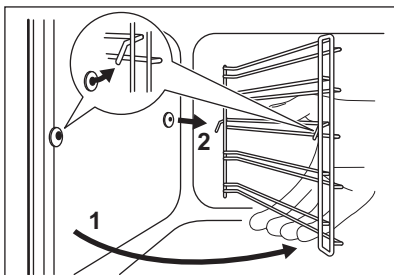
11.1 Supports de grille

Retrait des supports de grille



Les supports de grille sont amovibles pour permettre le nettoyage des parois latérales.

1. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.



2. Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez le support.

Remontage des supports de grille

Installez les supports de grille selon la même procédure, mais dans l'ordre inverse.

11.2 Voûte du four

Vous pouvez replier la résistance supérieure afin de faciliter le nettoyage de la voûte du four.

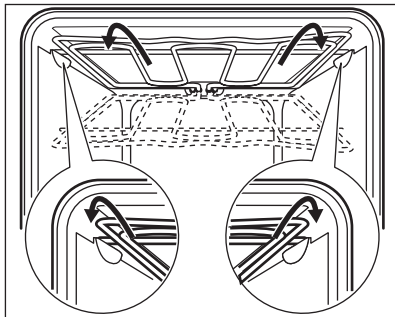


AVERTISSEMENT

Avant de replier la résistance, éteignez l'appareil. Vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure !

Repli de la résistance

1. Retirez les supports de grille.



2. Saisissez la résistance par l'avant, des deux mains.
3. Tirez-la vers l'avant en surmontant la pression du ressort et sortez-la des supports latéraux.
4. La résistance se replie.
Vous pouvez nettoyer la voûte du four.

Remontage de la résistance

1. Pour remonter la résistance, procédez dans le sens inverse du retrait.

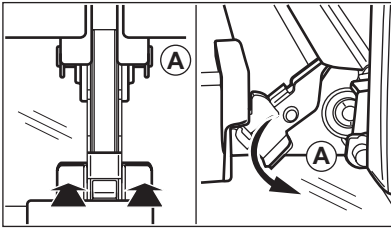


Installez la résistance correctement des deux côtés au-dessus du support, sur les parois intérieures du four.

2. Remplacez les supports de grille.

11.3 Retrait/installation de la porte

Retirez la porte pour la nettoyer.

**ATTENTION**

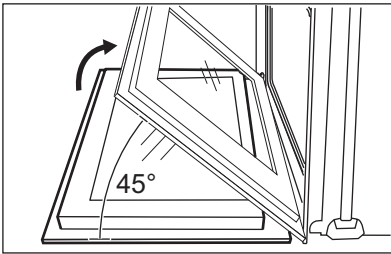
Soyez prudent lorsque vous démontez la porte de l'appareil. Elle est lourde. Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.

Retrait de la porte

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.
3. Fermez la porte jusqu'à obtenir un angle d'environ 45°.
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté de la porte et soulevez celle-ci en la tirant en biais vers le haut.



Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plat, afin d'éviter qu'elle ne se raye.

**Installation de la porte**

Pour remettre la porte en place, suivez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

11.4 Éclairage**AVERTISSEMENT**

Risque d'électrocution ! Déconnectez le fusible avant de remplacer l'ampoule. L'éclairage et le diffuseur en verre peuvent être très chauds.

Avant de remplacer l'éclairage :

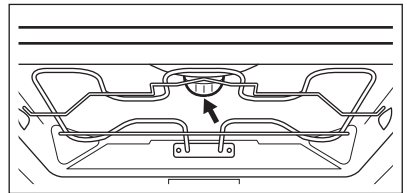
- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

**ATTENTION**

Placez un linge au fond de l'intérieur de l'appareil. Cela évitera d'endommager le diffuseur de l'éclairage et la paroi du four. Utilisez toujours le même type d'ampoule.

Remplacement de l'ampoule supérieure :

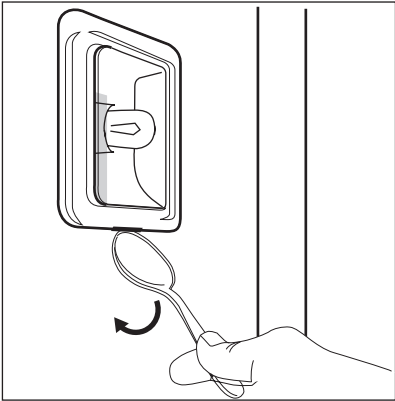
1. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.



2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 40 W, et résistant à une température de 300 °C.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Remplacement de l'ampoule latérale :

1. Sortez le support de grille gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Retirez le diffuseur en verre à l'aide d'un objet mince et non tranchant (par exemple, une cuillère à café). Nettoyez le diffuseur en verre.



- 3. Remplacez l'éclairage par une ampoule halogène de 230 V, 25 W, et résistant à une température de 300 °C.
- 4. Remettez en place le diffuseur en verre.
- 5. Remontez le support de grille.

12. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Reportez-vous au manuel d'utilisation de la table de cuisson.	
L'appareil ne chauffe pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas.	L'heure n'est pas réglée.	Réglez l'horloge. Reportez-vous au chapitre « Réglage et modification de l'heure ».
L'appareil ne chauffe pas.	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués.	Vérifiez que les réglages sont corrects.
L'appareil ne chauffe pas.	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le fusible disjoncte plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	Remplacez l'ampoule.

Problème	Cause probable	Solution
Un code d'erreur ne figurant pas dans ce tableau s'affiche.	Un défaut électronique est survenu.	- Éteignez l'appareil à l'aide du fusible de l'habitation ou du disjoncteur situé dans la boîte à fusibles, puis allumez-le de nouveau. - Si l'affichage indique de nouveau un code d'erreur, contactez le service après-vente.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. Le ventilateur ne fonctionne pas. L'affichage indique « Démo ».	Le mode démo est activé.	- Éteignez l'appareil. - Maintenez enfoncée la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'allume ou s'éteigne. - Maintenez enfoncées les touches  et  simultanément jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le mot « Demo » disparaisse.
Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service de maintenance. Les informations à fournir au service de maintenance figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.		
Nous vous recommandons de noter ces informations ici : Modèle (Mod.) Numéro du produit (PNC) Numéro de série (Série)		

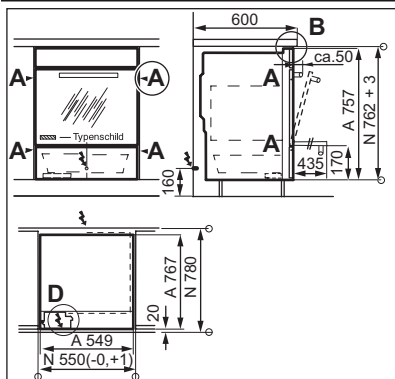
13. INSTALLATION



AVERTISSEMENT

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

13.1 Installation du four sous un plan de travail



AVERTISSEMENT

Si l'appareil est installé dans un meuble dont le matériau est inflammable, respectez impérativement les directives en matière de protection contre les incendies et règlements dictés par la norme NIN SEV 1000 de la VKF (Association des établissements cantonaux d'assurance incendie).

A = Appareil

N = Niche d'encastrement

1. Installez les plaques de cuisson selon les instructions d'installation n° 374307900 / 374307901 pour que les raccordements de la plaque de cuisson soient effectués avant l'installation de la cuisinière. **Vérifiez que le raccordement est correct.**

Une mise à la terre séparée est superflue.

2. Montez la table de cuisson vitrocéramique conformément aux instructions d'installation fournies séparément.
3. Tirez à fond le tiroir de l'appareil, soulevez-le et enlevez-le.
4. Soutenez le four par les poignées latérales et glissez-le dans la niche d'encastrement.



ATTENTION

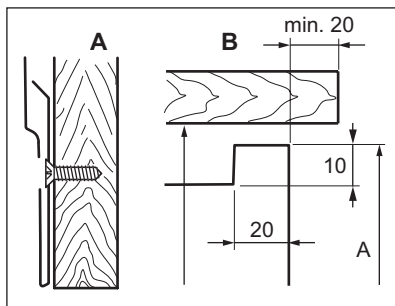
Veillez à ce que le fil ne soit pas coincé lorsque vous déplacez l'appareil.

5. Utilisez au moins 2 vis pour fixer le four des deux côtés (détail A).



AVERTISSEMENT

À des fins de sécurité, si l'appareil est encastré à proximité d'installations de chauffage au bois, l'installateur doit prévoir une plaque isolante, réfractaire et calorifuge, sur toute la hauteur de l'appareil et d'au moins 30 cm de profondeur.



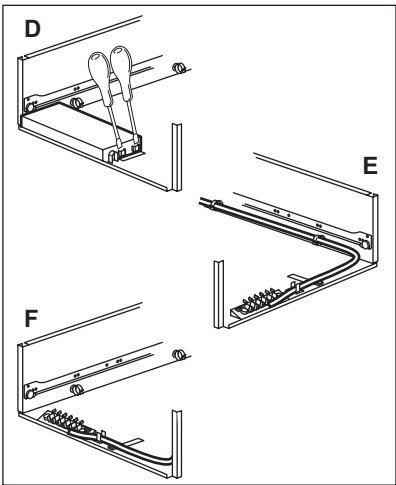
13.2 Branchement électrique

Utilisez un câble d'alimentation de type H05VV-F ou de valeur supérieure.

Raccordez l'appareil à une ligne de courant munie d'une prise électrique. En cas d'absence de prise, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement permettant l'interruption de l'alimentation.

mentation électrique de l'appareil. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm (conformément à la norme NIN SEV 1000). Le client doit disposer d'une prise de courant pour le branche-

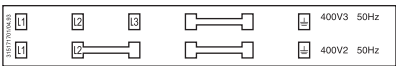
ment électrique accessible et située en dehors de l'espace de coordination. La longueur du câble d'alimentation doit être d'environ 120 cm et celui-ci doit être relié directement à l'alimentation secteur.



⚠ Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un professionnel qualifié.

- 1. Retirez le cache de la borne d'alimentation (D).
- 2. Placez le câble de connexion dans les anneaux fournis (E). Cela évite tout frottement entre le câble et le tiroir. Le câble de connexion se trouve côté boîtier.
- 3. Mettez en place le collier de fixation (F).
- 4. Raccordez la borne comme indiqué dans le schéma.
- 5. Placez le câble dans le dispositif anti-traction.
- 6. Refermez le cache de la borne d'alimentation.

13.3 Schéma de branchement 400 V



Désignation des phases : L1, L2, L3 (ou R, S, T).

⚠ **AVERTISSEMENT**
Avant toute opération de maintenance, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

14. GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

14.1 Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6928 Manno Via Violino 11

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
9000 St. Gallen Zürchers-trasse 204e	 Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke See-talstrasse 11			
7000 Chur Comercials-trasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:

5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111

Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita

8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11

Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention

d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'observation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'installazione ed istruzioni per l'uso.

Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

15. 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.

 Où aller avec les appareils usagés?

Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS. La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.

www.electrolux.com/shop



892946751-D-412013