

*Thinking of you*

 **Electrolux**

notice d'utilisation

QUELFOUR.COM

Four

EOC45441

## Electrolux. Thinking of you.

Partagez notre imagination sur [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## SOMMAIRE

|                                 |    |   |    |
|---------------------------------|----|---|----|
| Consignes de sécurité           | 2  | En cas d'anomalie de fonctionnement         | 18 |
| Description de l'appareil       | 5  | Installation                                | 19 |
| Utilisation quotidienne         | 5  | En matière de protection de l'environnement | 20 |
| Conseils et tableaux de cuisson | 11 |   |    |
| Entretien et nettoyage          | 15 |   |    |

Sous réserve de modifications



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant l'installation et l'utilisation de l'appareil :

- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil
- Pour le respect de l'environnement
- Pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne, afin que le nouvel utilisateur soit correctement informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Le fabricant n'est pas responsable des dommages liés à une mauvaise installation ou utilisation.

**Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.**

- Cet appareil n'est pas destiné aux enfants et aux 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.
- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsque la porte est ouverte et pendant ou après le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessure ou d'invalidité permanente.
- Si l'appareil est équipé d'une sécurité enfants (mécanique ou électronique), utili-

sez-la. Celle-ci empêche les enfants (ou les animaux) de manipuler l'appareil accidentellement.

**Consignes générales de sécurité**

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.

**Installation**

- Ne confiez l'installation et le raccordement de l'appareil qu'à un électricien agréé. Contactez votre service après-vente. Cela vise à éviter les risques de dommages structurels ou corporels.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre magasin vendeur.
- Avant la première utilisation, assurez-vous de bien retirer tous les emballages, les étiquettes et les films protecteurs de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique. Cela peut annuler la garantie.
- Conformez-vous entièrement aux lois, décrets, réglementations et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (réglementations de sécurité, de recyclage, de l'électricité ou du gaz etc.).
- Veillez à débrancher l'appareil au cours de l'installation.
- Soyez prudent lorsque vous déplacez l'appareil. En effet, il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité. Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Vous devez disposer de dispositifs d'isolement appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- Les dispositifs de protection doivent être fixés de telle sorte qu'ils ne puissent pas être retirés sans outils.
- Avant l'installation, vérifiez que les dimensions de votre cuisine sont appropriées (écartement).
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Respectez l'écartement minimal requis avec les autres appareils.
- Installez l'appareil de telle sorte que sa face arrière et l'une de ses faces latérales soient installées contre l'appareil supérieur. Seuls d'autres meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.
- L'appareil ne peut pas être placé sur un socle.
- Les fours et plaques de cuisson encastrables sont équipés de connexions particulières. Pour éviter d'endommager l'appareil, veillez à utiliser un appareil du même fabricant que les autres appareils.
- Ne remplacez pas ou ne changez pas le câble d'alimentation. Contactez votre service après-vente.
- Attention à ne pas écraser ou endommager la prise (si tel est le cas) et le câble d'alimentation situés à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que la prise est accessible après l'installation.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Retirez, pour ce faire, la fiche de la prise secteur (si tel est le cas).

### Utilisation

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. N'utilisez jamais l'appareil à des fins commerciales ou industrielles.
- Votre appareil est destiné à la cuisson des aliments. Cela vise à éviter tout accident matériel ou corporel.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme support.
- Ne placez jamais, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium). Risque d'explosion ou d'incendie.
- Au cours de l'utilisation, l'intérieur de l'appareil devient chaud. Risque de brûlure. Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil. Utilisez des gants thermiques de cuisine pour introduire ou retirer les accessoires et les plats.
- Une grande prudence s'impose lors du retrait ou de l'installation des accessoires, afin d'éviter d'endommager l'émail du four.
- Si l'appareil est en fonctionnement, écartez-vous toujours de l'appareil avant d'ouvrir la porte. De la vapeur brûlante peut s'en échapper. Cette vapeur risque de provoquer une brûlure de la peau.
- La décoloration de l'émail n'affecte pas la performance de l'appareil. Par conséquent, il ne s'agit pas d'un défaut dans le sens de la garantie.
- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne placez jamais d'ustensile, plat ou accessoire directement sur la sole du

### Branchement électrique

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau.
- Les informations sur la tension se trouvent sur la plaque signalétique.
- Utilisez toujours une prise correctement installée, protégée contre les chocs.
- Faites attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les câbles d'alimentation électrique ne se coincent pas dans la porte chaude de l'appareil.
- 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.

four et ne le recouvrez jamais de papier aluminium (risque d'endommagement de l'émail) ;

- ne versez jamais d'eau chaude directement dans l'appareil ;
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il est en contact avec de l'eau. N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées.
  - N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
  - Toutes les cuissons, même au gril, doivent être effectuées porte fermée.

### Entretien et nettoyage

- Avant toute opération d'entretien, mettez l'appareil à l'arrêt et débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Avant toute opération d'entretien, vérifiez que l'appareil est froid. Risque de brûlure ; risque de fêlure des vitres.
- Le four doit être maintenu propre en permanence. L'accumulation de graisses ou d'autres résidus alimentaires pourrait provoquer un incendie.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Pour votre propre sécurité et la sécurité de votre appareil, nettoyez l'appareil uniquement à l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits inflammables ou corrosifs.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à vapeur ou à haute pression, d'objets tranchants, de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges abrasives ni de détachants pour nettoyer l'appareil.
- Si vous nettoyez votre four à l'aide d'un spray spécial pour fours, respectez scrupuleusement les consignes d'utilisation du fabricant de ce produit. Ne vaporisez aucun produit sur le filtre à graisse (s'il est installé), sur les résistances, ni sur la sonde du thermostat.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de grattoir métallique ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer la vitre ou les verres de la porte du four. Vous risquez de briser et de faire éclater la vitre interne de la porte.

- Lorsque les vitres de la porte sont endommagées, elles se fragilisent et risquent de se briser. Vous devez les remplacer. Contactez votre service après-vente.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Ne nettoyez pas l'émail catalytique (si tel est le cas).

### Nettoyage par pyrolyse

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du nettoyage par pyrolyse.
- N'essayez pas d'ouvrir la porte et ne coupez pas le courant lors du nettoyage par pyrolyse.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, maintenez les enfants à distance. L'appareil devient très chaud. Risque de brûlure.
- Au cours d'un nettoyage par pyrolyse, les salissures tenaces peuvent provoquer une décoloration de l'émail. La décoloration de l'émail n'a aucune incidence sur les performances de l'appareil

### Risque d'incendie.

- Faites attention en ouvrant la porte. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool lors d'une cuisson, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former. Risque d'incendie !
- Ne manipulez pas d'objets incandescents ou provoquant des étincelles ou du feu.
- Ne placez jamais, dans, sur ou à proximité de l'appareil, des produits inflammables ou des articles imprégnés de produits inflammables et/ou des objets susceptibles de fondre (en plastique ou en aluminium).

### Éclairage du four

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant le remplacement de l'éclairage du four. Risque de choc électrique !
- Utilisez une ampoule de puissance similaire et spécifiquement conçue pour les appareils ménagers pour remplacer celle usagée.
- Débranchez l'appareil électriquement avant de remplacer l'éclairage du four. Risque de choc électrique !

## Service après-vente

- Toute intervention ou réparation sur votre appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié. Contactez votre service après-vente.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

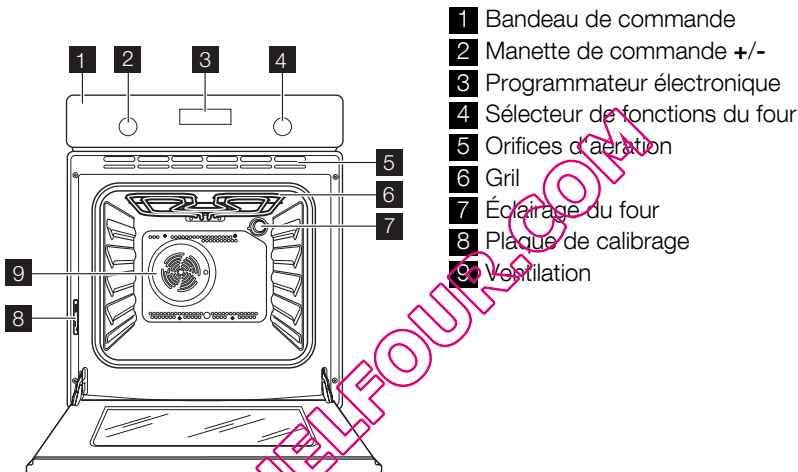
## Mise au rebut de l'appareil

- Pour éviter tout risque corporel ou matériel

- Débranchez l'appareil du secteur.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Éliminez le dispositif de verrouillage de porte. Il empêche les enfants ou les petits animaux de s'enfermer à l'intérieur de l'appareil. Risque d'asphyxie.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Vue d'ensemble



### Accessoires du four

#### • Grille du four

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

#### • Lèche-frite

Elle est utilisée pour cuire et rôtir ou recueillir le jus des grillades.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

**!** **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



### Premier nettoyage

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

**Important** Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### Réglage et modification de l'heure du jour

**i** Réglez l'heure avant d'utiliser le four.

Lorsque vous branchez le four à l'alimentation électrique ou après une coupure de courant, les symboles de l'heure  et  clignote automatiquement.

Réglez l'heure exacte à l'aide de la manette de commande +/- .


Modifier l'heure

1. Appuyez sur <sup>Temps Poids</sup> plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran affiche le symbole correspondant à l'heure ⌚ et ► clignote.
2. Réglez l'heure exacte à l'aide de la manette de commande +/- .

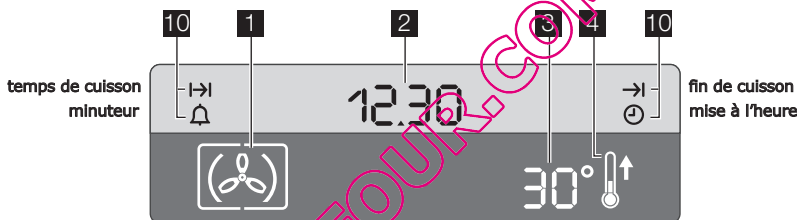
L'horloge indique l'heure et le symbole cesse de clignoter après environ 5 secondes.

**i** L'heure ne peut se régler que lorsque le four est désactivé.

### Préchauffage

1. Fonction de réglage  et température maximale.
2. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 1 heure.

### Programmeur électronique



Marche Arrêt

9

Recettes

8

Pyrolyse Variable

7

Préchauffage Rapide

6

Temps Poids

5

**1** Symbole de la fonction du four

**2** Heure

Nom de la fonction du four

**3** Température

**4** Symbole du thermomètre

**5** Touche Temps Poids

**6** Touche Préchauffage Rapide

**7** Touche Pyrolyse Variable

**8** Touche Recettes

**9** Touche Marche Arrêt



**10** Indicateurs de fonction Horloge

### Écran numérique

L'écran numérique du programmeur électronique comporte deux parties. La partie supérieure affiche l'heure (l'heure actuelle, le temps de cuisson programmé, l'heure de fin de cuisson programmée, etc.) et le nom de la fonction de cuisson ou de la recette sélectionnée. La partie inférieure affiche le symbole de la fonction de cuisson programmée, la température sélectionnée et la température actuelle à l'intérieur de l'appareil.

### Sélection d'une fonction du four


1. Mettez l'appareil sous tension.

3. Fonction de réglage  et température maximale.
  4. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
  5. Fonction de réglage  et température maximale.
  6. Laissez l'appareil fonctionner sans aliments pendant environ 10 minutes.
- Cela a pour but de brûler les résidus dans l'appareil. Les accessoires peuvent devenir plus chauds que d'habitude. Lorsque l'on préchauffe l'appareil pour la première fois, il peut y avoir des dégagements d'odeur et de fumée. Ceci est tout à fait normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

2. Tournez le sélecteur de fonctions du four et réglez-le sur la fonction souhaitée.  
L'écran affiche le nom et le symbole de la fonction sélectionnée.
3. L'écran indique automatiquement une température préconisée. Si vous ne modifiez pas cette température dans un délai d'environ 5 secondes, le four se met en fonctionnement.


### Modification de la température

Pour modifier la température, tournez la manette de commande +/-.  
Le four commence à chauffer après un délai d'environ 5 secondes.  
Lorsque l'appareil fonctionne à la température réglée, un signal sonore retentit.


-  Si le "o" arrête de clignoter, pour modifier la température, sélectionnez de







nouveau la fonction avec la manette pour les fonctions du four et tournez la manette de commande +/-.





Les barres du symbole thermomètre montent pour indiquer que la température augmente.

-  En cas de panne de courant, le programmateur maintient tous les réglages en mémoire pendant environ 3 minutes. Si plus de 3 minutes s'écoulent sans électricité, vous devez reprogrammer tous les réglages (heure du jour compris).




### Fonctions du four



-  Les noms et symboles des fonctions du four figurent sur le bandeau de commandes.

| Fonction du four  |                    | Utilisation   |
|---|--------------------|---|
|    | Éclairage          | Il s'allume même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.  |
|    | Pain               | Pour cuire du pain. La chaleur provient des éléments chauffants inférieur et supérieur.<br><b>Température prérégulée : 200 °C</b>   |
|    | Chaleur tournante  | Cette fonction permet de cuire ou de rôtir simultanément sur plusieurs gradins des aliments nécessitant une température de cuisson identique, sans que les odeurs ne se mélangent.<br><b>Température prérégulée : 175 °C</b>                                      |
|   | Grillades          | Pour griller des aliments peu épais en petites quantités au centre de la grille. Pour faire des toasts.<br><b>Température prérégulée : 250 °C</b><br><b>Important</b> Température minimale pour cette fonction : 200 °C.  |
|  | Grillades minces   | L'élément chauffant du gril complet est en fonctionnement. Pour griller des aliments peu épais en grandes quantités. Pour faire des toasts.<br><b>Température prérégulée : 250 °C</b><br><b>Important</b> Température minimale pour cette fonction : 200 °C.      |
|  | Grillades épaisses | Le gril et le ventilateur du four font circuler l'air chaud autour des aliments. Pour cuire de gros morceaux de viande.<br><b>Température prérégulée : 180 °C</b><br><b>Important</b> Température maximale pour cette fonction : 200 °C.                          |
|  | Pizza              | La sole fournit directement de la chaleur à la base des pizzas, des quiches ou des tourtes, tandis que le ventilateur assure la circulation de l'air pour la cuisson des garnitures de pizzas ou des farces de tourtes.<br><b>Température prérégulée : 175 °C</b> |

| Fonction du four  |                   | Utilisation   |
|---|-------------------|---|
|  | Viandes           | Pour rôtir la viande. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur.<br><b>Température préréglée : 210 °C</b>  |
|  | Maintien au chaud | Pour garder les aliments au chaud.<br><b>Température préréglée : 80 °C</b><br>Il n'est pas possible de changer la température préréglée.  |
|  | Décongélation     | Pour décongeler les aliments surgelés.<br>Convient pour décongeler les aliments délicats tels que les gâteaux à la crème, les gâteaux glacés, les pâtisseries, le pain et autres produits à base de levure. |
|  | Pyrolyse          | Pour retirer les salissures tenaces.  |

### Réglage des fonctions de l'horloge





1. Mettez le four en fonctionnement, placez les aliments dans le four et sélectionnez la fonction et la température du four.
2. Appuyez sur la touche **Temps Poids** à plusieurs reprises jusqu'à ce que ► clignote à côté de la fonction souhaitée.
3. Pour régler l'heure de la fonction horloge , la fonction horloge  ou la fonction horloge , tourner la manette de commande +/-.  
Le voyant de la fonction correspondante s'allume.  
Dès que la durée est écoulée, le voyant de la fonction clignote et un signal sonore retentit.

- i** Avec la fonction de cuisson  et la fonction de cuisson  le four se met à l'arrêt automatiquement.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore.

### Annulation des fonctions de l'horloge

1. Appuyez sur la touche **Temps Poids** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la fonction de l'horloge et ► clignotent.
2. Tournez la +/ - manette de commande jusqu'à ce que l'écran affiche « 00:00 ».

| Fonction de l'horloge  | Utilisation   |
|--|---|
|  Mise à l'heure   | Affiche l'heure. Pour régler, modifier ou vérifier l'heure.   |
|  Minuteur         | Pour régler un décompte.<br>Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.<br><b>Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.</b> |
|  Temps de cuisson | Pour régler la durée de fonctionnement du four.   |
|  Fin de cuisson   | Pour régler l'heure d'arrêt d'une fonction du four.   |

- i** Les fonctions d'horloge **temps de cuisson** et **fin de cuisson** peuvent être utilisées simultanément, pour mettre le four en fonctionnement ou à l'arrêt automatiquement à une heure différée. Dans ce cas, réglez dans un premier temps la fonction d'horloge **temps de cuisson**, puis la fonction d'horloge **fin de cuisson**.

### Fonctions supplémentaires

#### Arrêt Automatique

- i** L'appareil s'arrête automatiquement au bout d'un certain temps :
- Si vous ne mettez pas à l'arrêt l'appareil.
  - Si vous ne modifiez pas la température du four.



## Le four se désactive à une température de :

|             |       |              |
|-------------|-------|--------------|
| 30 - 115°C  | après | 12,0 heures. |
| 120 - 195°C | après | 8,5 heures.  |
| 200 - 245°C | après | 5,5 heures.  |
| 250 - max°C | après | 3,0 heures.  |

Après un arrêt automatique, désactivez le four totalement. Vous pouvez ensuite le réactiver.

## Sécurité enfants

**i** La Sécurité enfants permet d'éviter une mise en fonctionnement accidentelle du four.

Activation de la Sécurité enfants

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur la touche <sup>Recettes</sup> pendant 3 secondes et tournez en même temps la manette de commande +/- dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Un signal sonore retentit. L'affichage indique « SAFE ». La sécurité enfants est activée.

Désactivation de la Sécurité enfants

1. Recommencez les étapes précédentes. La sécurité enfants est désactivée.

## Fonction de chaleur résiduelle

Avec la fonction Durée, le four se met automatiquement à l'arrêt quelques minutes avant la fin du temps de cuisson prévu. Le four utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson sans consommer d'énergie.

**Important** La fonction Chaleur résiduelle peut être appliquée seulement si la Durée est de plus de 15 minutes.

## Fonction de chauffage rapide

La fonction de chauffage rapide permet de réduire le temps de préchauffage.


**Important** Attendez que la fonction Chauffage rapide soit terminée avant d'enfourner des aliments.

1. Mettez en marche l'appareil.
2. Réglez une fonction du four.  
Si nécessaire, modifiez la température recommandée.

3. Appuyez sur <sup>Préchauffage Rapide</sup>. L'écran affiche « FHU » et la fonction de chauffage rapide est en marche.
4. Lorsque la fonction Chauffage rapide est terminée, un signal sonore retentit et « FHU » disparaît de l'écran. Le four continue à chauffer avec les fonction du four et température programmées.
5. Introduisez les aliments à cuire.

**i** La fonction de chauffage rapide ne fonctionne pas pour les recettes automatiques.

## Mode Démo

Le mode Démo vous permet d'essayer le four et de visualiser toutes les étapes de fonctionnement. Le four ne chauffe pas. Vous ne pouvez utiliser le mode Démo que lors de la première connexion de l'appareil ou s'il y a eu une panne de courant et que "12:00" et  clignote sur l'écran.

Activation du mode Démo

1. Appuyez sur la touche <sup>Temps</sup> <sub>Poids</sub> jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 2 secondes).
2. Appuyez sur la touche <sup>Temps</sup> <sub>Poids</sub> pendant 3 secondes et tournez en même temps la manette de commande +/- dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Un signal sonore retentit et l'écran affiche « 12:00 ».

**i** Si l'affichage indique  et , c'est que le mode Démo est activé.

Désactivation du mode Démo

1. Activez l'appareil.
2. Répétez la procédure ci-dessus.

**i** En cas de coupure de courant, le fonctionnement en mode Démo reste mémorisé.

## Mode Bip

Activation du mode Bip

1. Mettez l'appareil à l'arrêt.
2. Appuyez sur la touche <sup>Recettes</sup> et, en même temps, tournez la manette de commande +/- dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse (environ 3 secondes).
3. Le mode Bip est activé.

Désactivation du mode Bip

1. Répétez la procédure ci-dessus.

Le mode Bip est désactivé.

### Recettes automatiques

Ce four comporte 14 recettes automatiques. Les recettes automatiques comportent des réglages automatiques pour la fonction du four, la température ou le poids et le temps de cuisson.

Activation de la fonction Recettes automatiques

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Recettes.
3. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche à l'écran. L'écran affiche le nom de la recette, le symbole de la fonction du four et la température pré-réglée ou le poids pré-réglé.

- i** Il n'est pas possible de changer la température pré-réglée.  
Il est possible de changer le poids pré-réglé.

Le four se met en fonctionnement après cinq secondes. Les barres du symbole thermomètre montent pour indiquer que la température augmente.

4. Si vous souhaitez changer la durée en  $\rightarrow$  ou  $\leftarrow$ , appuyez sur Temps Poids et tournez le symbole +/- sur la manette de commande.

Lorsque le temps de cuisson est terminé, « 00:00 » et  $\rightarrow$  clignotent. Le four s'arrête de chauffer. Un signal sonore retentit.

Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur la touche Marche Arrêt.

- i** Pour arrêter la fonction Recettes automatiques, appuyez sur la touche Marche Arrêt.
- i** On ne peut pas utiliser la fonction Chauffage rapide après avoir activé la fonction Recettes automatiques.

| Nom de recette      | Poids min. [kg] | Poids max. [kg] | Poids sélectionné [kg] | Temp [°C] | Fonction du four          | Temps pour le poids sélectionné [min] |
|---------------------|-----------------|-----------------|------------------------|-----------|---------------------------|---------------------------------------|
| ROTI DE BOEUF       | 0,8             | 3,0             | 1,0                    | 190       | VIANDES                   | 48                                    |
| ROTI DE PORC / VEAU | 0,8             | 3,0             | 1,0                    | 180       | VIANDES                   | 131                                   |
| GIGOT               | 0,8             | 2,5             | 1,0                    | 190       | VIANDES                   | 75                                    |
| POULET              | 0,8             | 2,0             | 1,2                    | 180       | GRILLADES EPAISSES        | 80                                    |
| FILETS DE POISSONS  | -               | -               | -                      | -         | PAIN                      | -                                     |
| PATE A CHOUX        | -               | -               | -                      | -         | PAIN                      | -                                     |
| QUICHES, TARTES     | -               | -               | -                      | -         | PAIN                      | -                                     |
| GATEAUX             | -               | -               | -                      | -         | CUISSON CHALEUR TOURNANTE | -                                     |
| TOMATES FARCIES     | -               | -               | -                      | -         | CUISSON CHALEUR TOURNANTE | -                                     |
| GRATIN              | -               | -               | -                      | -         | GRILLADES EPAISSES        | -                                     |

### Code erreur

Si certains paramètres sont incorrects, les fonctions en cours sont désactivées et l'affichage indique le code d'erreur correspondant. Reportez-vous au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement..."

### Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four est mis en fonctionnement, le ventilateur de refroidissement s'enclenche automatiquement afin de maintenir les parois de l'appareil froides. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidisse-

ment continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

### Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement en cas de baisse de température.

## CONSEILS ET TABLEAUX DE CUISSON

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez-les depuis le bas de l'appareil.
- Vous pouvez cuisiner simultanément des plats différents sur deux niveaux différents. Pour cela, placez les grilles sur le niveau 1 et sur le niveau 3.
- L'appareil est équipé d'un système spécifique, qui fait circuler l'air et recycle en permanence la vapeur. Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Il diminue le temps de cuisson nécessaire, ainsi que la consommation correspondante.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte et atteindre le meuble. Ce phénomène est normal. Veillez à régler un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, mettez l'appareil en fonctionnement 10 minutes avant la cuisson.
- Essayez l'humidité après chaque utilisation.
- Ne placez jamais d'objets directement sur le fond de l'appareil et ne recouvrez jamais les composants de papier aluminium pendant la cuisson. En effet, cela risquerait de modifier les résultats de la cuisson et d'endommager le revêtement en émail de l'appareil.

### Cuisson de gâteaux

- Pour cuire les gâteaux, réglez la température entre 150 et 200 °C.

- Préchauffez le four pendant environ 10 minutes avant la cuisson.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous enfournez simultanément deux plaques de cuisson, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Nous vous conseillons de rôtir les viandes et les poissons au four seulement à partir d'un poids de 1 kg. Des rôtis d'un poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson.
- Pour préparer des rôtis tendres et moelleux, réglez la température entre 200 et 250 °C.
- En revanche, pour les viandes blanches, les volailles et les poissons, réglez la température entre 150 et 175 °C.
- Utilisez une lèche-frite pour éviter que les sucs et les graisses des aliments qui s'égouttent laissent des taches indélébiles.
- Laissez reposer la viande pendant environ 15 minutes avant de la couper pour la laisser s'imbiber de jus.
- Pour réduire la formation de fumées dans le four, versez un peu d'eau dans la lèche-frite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme.

### Temps de cuisson

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

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuis-

son, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.



## Tableau de cuisson

### GATEAUX

| TYPE DE PLAT                                    | Cuisson traditionnelle   |           | Chaleur tournante  |           | Temps de cuisson [min] | Notes   |
|---|--|-----------|--|-----------|------------------------|---|
|   | Gratin  | Temp [°C] | Gratin  | Temp [°C] |                        |   |
| Pâtes à gâteaux                                 | 2  | 170       | 2 (1 et 3)   | 160       | 45-60                  | Dans un moule à gâteaux                           |
| Pâte sablée                                     | 2  | 170       | 2 (1 et 3)   | 160       | 24-34                  | Dans un moule à gâteaux                           |
| Gâteau au fromage blanc avec babeurre           | 1  | 170       | 2  | 160       | 60-80                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                  |
| Tarte aux pommes                                | 1  | 170       | 2 (1 et 3)   | 160       | 100-120                | 2 moules à gâteaux de 20 cm sur le gratin du four |
| Strudel   | 2  | 175       | 2  | 150       | 60-80                  | Sur plaque à pâtisserie                           |
| Tarte à la confiture                            | 2  | 170       | 2  | 160       | 30-40                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                  |
| Cake aux fruits secs                            | 2  | 170       | 2  | 155       | 60-70                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                  |
| Gâteau de Savoie (gâteau sans matières grasses) | 2  | 170       | 2  | 160       | 35-45                  | Dans un moule à gâteaux de 26 cm                  |
| Gâteau de Noël/gâteau riche aux fruits          | 2  | 170       | 2  | 160       | 50-60                  | Dans un moule à gâteaux de 20 cm                  |
| Plum pouding                                    | 2  | 170       | 2  | 160       | 50-60                  | Dans un moule à pain <sup>1)</sup>                |
| Petits gâteaux                                  | 3  | 170       | 3 (1 et 3)   | 160       | 20-30                  | Sur la plaque à gâteaux                           |
| Biscuits  | 3  | 150       | 3  | 150       | 20-30                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>             |
| Meringues                                       | 3  | 100       | 3  | 100       | 90-120                 | Sur la plaque à gâteaux                           |
| Petits pains                                    | 3  | 190       | 3  | 180       | 15-20                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>             |
| Choux   | 3  | 190       | 3  | 180       | 25-35                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>             |
| Tartelettes                                     | 3  | 180       | 2  | 170       | 45-70                  | Dans un moule à gâteaux de 20 cm                  |
| Sandwich Victoria                               | 1 ou 2   | 180       | 2  | 170       | 40-55                  | Gauche + droit dans un moule à gâteaux de 20 cm   |



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## PAIN ET PIZZA

| TYPE DE PLAT   | Cuisson traditionnelle   |           | Chaleur tournante  |           | Temps de cuisson [min] | Notes  |
|----------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|--|
|                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |  |
| Pain blanc     | 1  | 190       | 1  | 190       | 60-70                  | 1 - 2 unités, 500 g par unité <sup>1)</sup>          |
| Pain de seigle | 1  | 190       | 1  | 180       | 30-45                  | Dans un moule à pain                                 |
| Petits pains   | 2  | 190       | 2 (1 et 3)   | 180       | 25-40                  | 6-8 petits pains sur plaque de cuisson <sup>1)</sup> |
| Pizzas         | 1  | 190       | 1  | 190       | 20-30                  | Sur la lèchefrite <sup>1)</sup>                      |
| Scones         | 3  | 200       | 2  | 190       | 10-20                  | Sur la plaque à gâteaux <sup>1)</sup>                |



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## FLANS

| TYPE DE PLAT      | Cuisson traditionnelle   |           | Chaleur tournante  |           | Temps de cuisson [min] | Notes                               |
|-------------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|-------------------------------------|
|                   | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |                                     |
| Flan              | 2  | 180       | 2  | 180       | 40-50                  | Dans un moule                       |
| Flan de légumes   | 2  | 200       | 2  | 175       | 45-60                  | Dans un moule                       |
| Quiche            | 1  | 190       | 1  | 190       | 40-50                  | Dans un moule                       |
| Lasagnes          | 2  | 200       | 2  | 200       | 25-40                  | Dans un moule                       |
| Cannellonis       | 2  | 200       | 2  | 190       | 25-40                  | Dans un moule                       |
| Yorkshire pudding | 2  | 220       | 2  | 210       | 20-30                  | Moule pour 6 puddings <sup>1)</sup> |



1) Pré-chauffez pendant 10 minutes.

## VIANDES


| TYPE DE PLAT                   | Cuisson traditionnelle   |           | Chaleur tournante  |           | Temps de cuisson [min] | Notes   |
|--------------------------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|---|
|                                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |   |
| Bœuf                           | 2  | 200       | 2  | 190       | 50-70                  | Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite |
| Viande de porc                 | 2  | 180       | 2  | 180       | 90-120                 | Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite |
| Viande de veau                 | 2  | 190       | 2  | 175       | 90-120                 | Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite |
| Roastbeef anglais, saignant    | 2  | 210       | 2  | 200       | 44-50                  | Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite |
| Roastbeef anglais cuit à point | 2  | 210       | 2  | 200       | 51-55                  | Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite |
| Roastbeef anglais bien cuit    | 2  | 210       | 2  | 200       | 55-60                  | Sur la grille de four et au-dessus de la lèchefrite |



| TYPE DE PLAT   | Cuisson traditionnelle   |           | Chaleur tournante  |           | Temps de cuisson [min] | Notes                        |
|----------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|------------------------------|
|                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |                              |
| Épaule de porc | 2  | 180       | 2  | 170       | 120-150                | Sur la lèchefrite            |
| Jarret de porc | 2  | 180       | 2  | 160       | 100-120                | 2 morceaux sur la lèchefrite |
| Agneau         | 2  | 190       | 2  | 190       | 110-130                | Gigot                        |
| Poulet         | 2  | 200       | 2  | 200       | 70-85                  | Le tout sur la lèchefrite    |
| Dinde          | 1  | 180       | 1  | 160       | 210-240                | Le tout sur la lèchefrite    |
| Canard         | 2  | 175       | 2  | 160       | 120-150                | Le tout sur la lèchefrite    |
| Oie            | 1  | 175       | 1  | 160       | 150-200                | Le tout sur la lèchefrite    |
| Lapin          | 2  | 190       | 2  | 175       | 60-80                  | En morceaux                  |
| Lièvre         | 2  | 190       | 2  | 175       | 150-200                | En morceaux                  |
| Faisan         | 2  | 190       | 2  | 175       | 90-120                 | Le tout sur la lèchefrite    |

## POISSON

| TYPE DE PLAT   | Cuisson traditionnelle   |           | Chaleur tournante  |           | Temps de cuisson [min] | Notes        |
|----------------|--|-----------|--|-----------|------------------------|--------------|
|                | Gradin  | Temp [°C] | Gradin  | Temp [°C] |                        |              |
| Truite/daurade | 2  | 190       | 2 (1 et 3)   | 175       | 40-55                  | 3-4 poissons |
| Thon/saumon    | 2  | 190       | 2 (1 et 3)   | 175       | 35-60                  | 4-6 filets   |

## Cuisson au grill

 Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

| TYPE DE PLAT           | Quantité |      | Cuisson au grill   |            | Temps de cuisson en minutes  |           |
|------------------------|----------|------|--|------------|---|-----------|
|                        | Pièces   | g    | Niveau de gradin  | Temp. (°C) | 1er côté  | 2ème côté |
| Steaks dans le filet   | 4        | 800  | 3  | 250        | 12-15   | 12-14     |
| Biftecks               | 4        | 600  | 3  | 250        | 10-12   | 6-8       |
| Saucisses              | 8        | /    | 3  | 250        | 12-15   | 10-12     |
| Côtelettes de porc     | 4        | 600  | 3  | 250        | 12-16   | 12-14     |
| Poulet (coupé en deux) | 2        | 1000 | 3  | 250        | 30-35   | 25-30     |
| Brochettes             | 4        | /    | 3  | 250        | 10-15   | 10-12     |
| Blanc de poulet        | 4        | 400  | 3  | 250        | 12-15   | 12-14     |
| Hamburgers             | 6        | 600  | 3  | 250        | 20-30   |           |
| Filets de poisson      | 4        | 400  | 3  | 250        | 12-14   | 10-12     |
| Sandwichs toastés      | 4-6      | /    | 3  | 250        | 5-7   | /         |
| Toasts                 | 4-6      | /    | 3  | 250        | 2-4   | 2-3       |

## Gril à chaleur tournante

**⚠ Avertissement** Utilisez cette fonction avec une température maximum de 200°C.

| TYPE DE PLAT           | Quantité |      | Cuisson au gril |            | Temps de cuisson en minutes 🕒 |         |
|------------------------|----------|------|-----------------|------------|-------------------------------|---------|
|                        | Pièces   | g    | niveau 📊        | Temp. (°C) | 1e face                       | 2e face |
| Rôti roulé (dinde)     | 1        | 1000 | 3               | 200        | 30-40                         | 20-30   |
| Poulet (coupé en deux) | 2        | 1000 | 3               | 200        | 25-30                         | 20-30   |
| Cuisses de poulet      | 6        | -    | 3               | 200        | 15-20                         | 15-18   |
| Caille                 | 4        | 500  | 3               | 200        | 25-30                         | 20-25   |
| Gratin de légumes      | -        | -    | 3               | 200        | 20-25                         | -       |
| pièces. Pétoncles      | -        | -    | 3               | 200        | 15-20                         | -       |
| Maquereau              | 2-4      | -    | 3               | 200        | 15-20                         | 10-15   |
| Tranches de poisson    | 4-6      | 800  | 3               | 200        | 12-15                         | 8-10    |

## Pizza

**i** Préchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes, avant la cuisson.

| TYPE DE PLAT  | Cuisson Pizza    |          | Temps de cuisson en minutes | REMARQUES  |
|---------------|------------------|----------|-----------------------------|--|
|               | Niveau de gradin | Temp. °C |                             |  |
| Pizza, grande | 1                | 200      | 15-25                       | sur le plateau multi-usages                      |
| Pizza, petite | 1                | 200      | 10-20                       | sur le plateau multi-usages ou la grille du four |
| Petits pains  |                  | 200      | 15-25                       | sur le plateau multi-usages                      |

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

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

### **i Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :**

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

N'utilisez jamais d'éponges métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces précautions

### **Nettoyage par pyrolyse**

**!** **Avertissement** Le four devient très chaud. Risque de brûlure. Tenez les enfants à distance.

1. Retirez tous les éléments amovibles (glissières, accessoires, etc.) de l'appareil.
2. Enlevez la plus grande partie de la saleté résiduelle à la main.
3. Fermez la porte.
4. Tournez la manette du four sur la fonction nettoyage par pyrolyse. L'affichage indique "Pyro Eco" et un message.
5. Tournez la manette de commande +/- pour sélectionner la durée nécessaire pour la procédure:
  - 02:00 pour un four peu sale.
  - 02:30 pour un four très sale.
6. Appuyez sur la touche Pyrolyse variable. Le nettoyage par pyrolyse commence. L'éclairage du four s'éteint. Lorsque le four atteint la température préprogrammée, la porte se verrouille.

À la fin du nettoyage par pyrolyse, l'affichage indique l'heure. La porte du four est verrouillée. Dès que le four a refroidi, un signal sonore retentit et la porte se déverrouille.

**i** Pour arrêter à tout moment le cycle de nettoyage par pyrolyse, appuyez sur la touche Marche Arrêt.

**i** Pour utiliser de nouveau l'appareil, vous devez attendre que la porte se déverrouille.

### **Nettoyage de la porte du four**

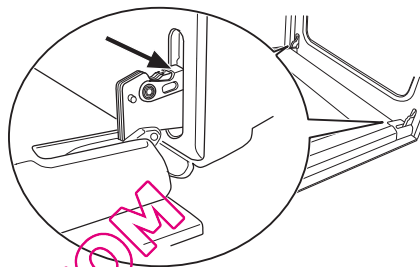
La porte du four est dotée de quatre panneaux vitrés. Vous pouvez retirer la porte du

four ainsi que les panneaux internes vitrés afin de les nettoyer.

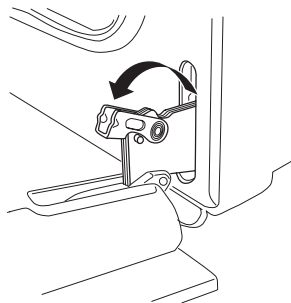
**i** Si vous tentez d'extraire les panneaux internes vitrés sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

Retrait de la porte du four et des panneaux vitrés

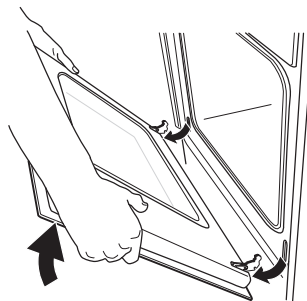
1. Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



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

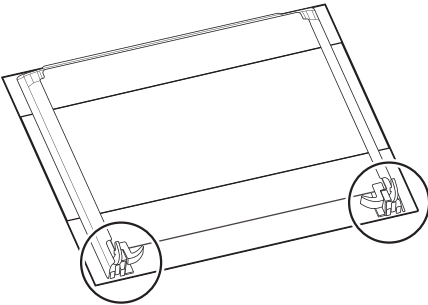


3. Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.

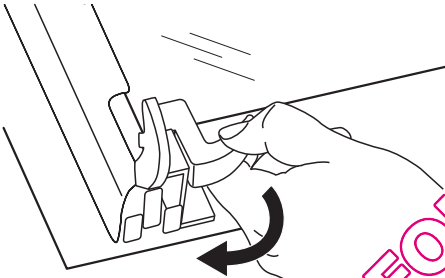




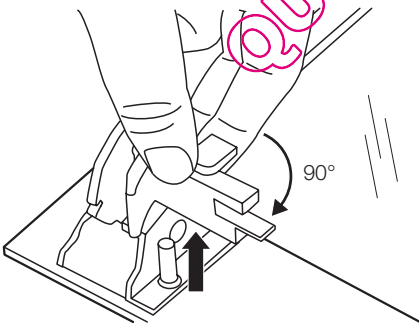
4. Déposez la porte sur un support stable non abrasif, par exemple sur une table recouverte d'un tissu doux, afin d'éviter tous risques de rayure.



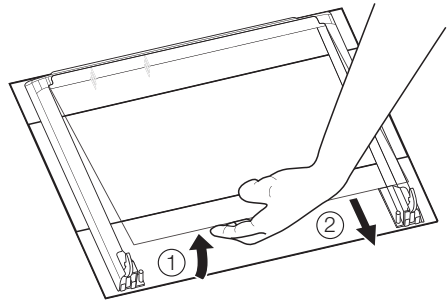
5. Libérez le système de verrouillage afin de retirer les panneaux internes vitrés.



6. Faites pivoter les deux fixations sur 90° et retirez-les de leurs logements.



7. Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) un par un les panneaux internes vitrés. Commencez par le panneau interne vitré du haut.

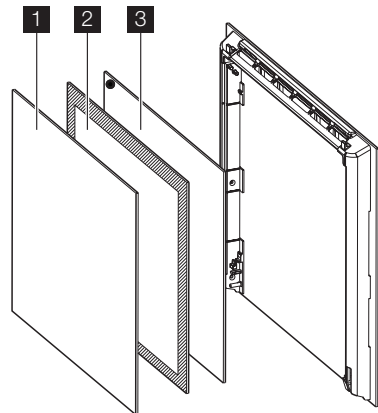


Lavez les panneaux internes vitrés avec de l'eau savonneuse. Séchez soigneusement les panneaux vitrés.

### Réinstallation de la porte et des vitres

Une fois le nettoyage terminé, remplacez les panneaux internes vitrés et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

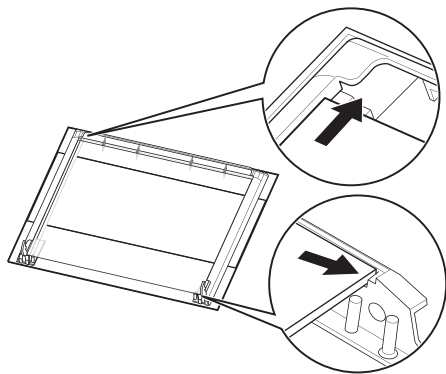
Veuillez à poser les panneaux internes vitrés ( **1** ), ( **2** ) et ( **3** ) dans l'ordre et dans leur logement respectif (voir l'illustration).



Le panneau vitré du milieu ( **2** ) est décoré d'un motif d'ornement. Après avoir installé le panneau vitré du milieu ( **2** ), vérifiez que la zone décorée est tournée vers la paroi interne de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface de la zone décorée ( **2** ) est

lisse au toucher (le côté rugueux doit être de l'autre côté).

Veillez à poser correctement les panneaux internes vitrés dans leur logement respectif (voir l'illustration).



### Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Mettez le four à l'arrêt.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

**i** Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'ampoule du four et le cache en verre.

1. Retirez le diffuseur en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Nettoyez-le.
3. remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une chaleur pouvant atteindre les 300 °C. Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remplacez le diffuseur en verre.

### Éclairage du four

**!** **Avertissement** Attention ! Risque de choc électrique !

### EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

**!** **Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

| Problème                                | Cause possible                                  | Solution   |
|---|---|--|
| Le four ne chauffe pas.                 | Le four est à l'arrêt.                          | Mettez en fonctionnement le four.  |
|   | L'horloge n'est pas réglée.                     | Réglez l'horloge.  |
|   | Les réglages souhaités n'ont pas été effectués. | Contrôlez tous les réglages.   |
|   | L'arrêt de sécurité est activé.                 | Reportez-vous au paragraphe « Arrêt de sécurité ».   |
|   | La sécurité enfants est activée.                | Reportez-vous au chapitre consacré à la désactivation de la sécurité enfants.                            |
|   | Le fusible de la boîte à fusibles a disjoncté.  | Vérifiez le fusible.<br>Si les fusibles disjonctent plusieurs fois, faites appel à un électricien agréé. |
|   | Le mode Démo est activé.                        | Reportez-vous à la section « Mode Démo ».  |
| L'écran affiche le code d'erreur « F ». | Un défaut électronique est survenu.             | Notez le code de l'erreur et contactez le service après-vente.   |
| L'éclairage du four ne fonctionne pas.  | L'éclairage du four est défectueux.             | Remplacez l'ampoule du four.   |

| Problème  | Cause possible                                 | Solution  |
|---|--|---|
| De la vapeur et de l'eau de condensation se déposent sur les aliments et dans l'enceinte du four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes. |

Si l'anomalie persiste, contactez votre service après-vente.

Les informations nécessaires pour le service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

Celle-ci se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

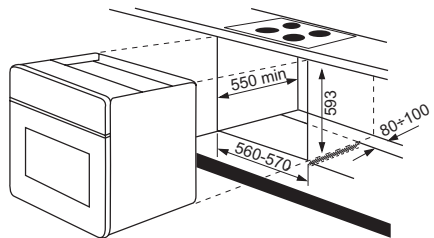
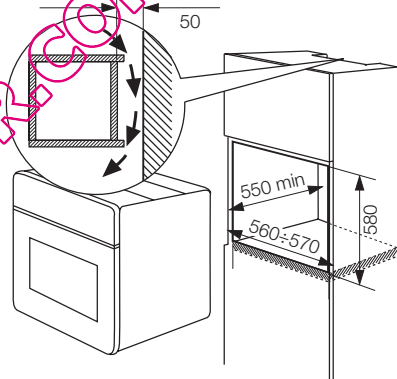
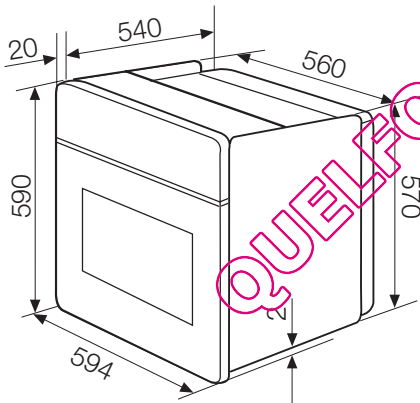
Numéro du produit (PNC) .....

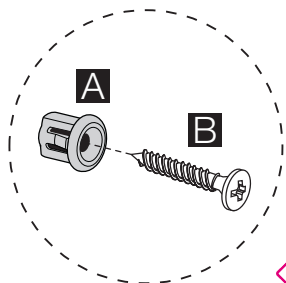
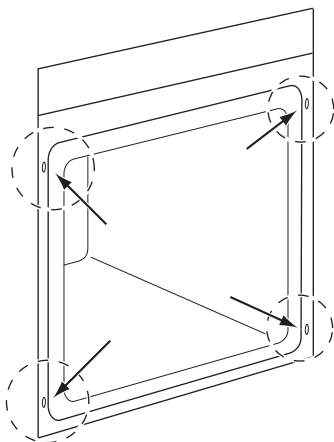
Numéro de série (S.N.) .....

## INSTALLATION

**⚠ Avertissement** Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».

### Encastrement






## Installation électrique

**!** **Avertissement** L'installation de l'appareil ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié.

**i** Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les consignes de sécurité énoncées dans la présente notice.

L'appareil est fourni avec un câble seulement.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec

les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

**♻️** **Emballage**  
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM

QUELF0UR.COM



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



QUELFOUR.COM