



MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANWEISUNGEN



Cuisinière électrique
Elektro-Standherd

FEH 60 G 2100

We were thinking of you
when we made this product

Bienvenue dans le monde d'Electrolux

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice.

Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

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

A bientôt.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants	5
Description de l'appareil	8
Conseils avant la première utilisation	8
Comment utiliser la table de cuisson	9
Comment utiliser le four	11
Conseils d'utilisation : la table de cuisson	14
Conseils d'utilisation : le four	16
Tableaux de cuisson	19
Entretien et nettoyage	21
Que faire si l'appareil ne fonctionne pas	24
Assistance technique	28
Garantie/service-clientèle	29
Garantie européenne	30

A l'attention de l'installateur

Données techniques	25
Instruction pour l'installateur	25
Branchement électrique	27

Comment lire votre notice d'utilisation

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



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement



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

- **73/23 - 90/683** (Basse Tension) ;
- **89/336** (Compatibilité Electromagnétique) ;
- **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

FRANÇAIS

Avertissements importants

Cette brochure doit être impérativement conservée avec l'appareil pour pouvoir être consultée à tout moment. Si l'appareil doit être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la brochure soit fournie, de façon à ce que le nouvel usager puisse être mis au courant du fonctionnement de la machine et des avertissements s'y rapportant.

Installation

- Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés selon les normes en vigueur.
- Toute modification éventuelle à l'installation domestique nécessaire, pour pouvoir installer l'appareil, devra être effectuée seulement par le personnel compétent.
- Evitez d'installer la cuisinière à proximité de matières inflammables (ex: rideaux, torchons, etc...).
- N'installez pas votre appareil sur un socle.

Utilisation

- Ce produit a été réalisé pour cuire des denrées comestibles et il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages.
- Ce nouvel appareil est facile à utiliser. Cependant, afin d'obtenir de meilleurs résultats, il est important de lire attentivement cette brochure et de suivre toutes les instructions avant la première utilisation. Outre toutes les indications pour installer, utiliser et entretenir l'appareil, vous trouverez également dans cette brochure, de précieux conseils.
- Pendant la cuisson au four et au gril, l'appareil est soumis à un réchauffement important surtout en ce qui concerne la porte du four et les parties voisines. Par conséquent,

veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas en jouant.

- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Si vous branchez des appareils électro-ménagers près du four, assurez-vous que le fil ne touche pas les zones de cuisson allumées ou qu'il ne se coince pas dans la porte du four.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne posez pas de casseroles instables ou déformées sur les plaques de cuissons afin d'éviter qu'elles ne se renversent ou que leur contenu ne déborde.
- Surveillez attentivement les cuissons faites avec de l'huile ou des graisses.
- Placez toujours la lèchefrite lorsque vous utilisez le gril ou cuisez la viande sur la grille. Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que les graisses ne créent de mauvaises odeurs en cuisant.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

6 electrolux

- **Veillez toujours à ce que les boutons poussoirs soient dans la position «■» ou bien «0» quand l'appareil n'est pas utilisé.**
- L'isolation thermique du four et les résidus gras de la fabrication produisent pendant les premières minutes de fonctionnement du four, de la fumée et des odeurs désagréables. Nous vous conseillons, la première fois, d'allumer le four et de le faire chauffer vide pendant environ 45 minutes à la température maximum. Laissez ensuite refroidir puis nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau et du produit nettoyant qui ne soit pas trop abrasif.
- Les accessoires doivent être lavés avant la première utilisation.
- Attention, lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en bombe, ne jamais diriger le jet du produit sur le bulbe du thermostat.
- Si lorsque vous placez les aliments ou lorsque vous les retirez du four, une quantité importante d'huile, de jus de cuisson, etc. tombe sur le fond du four, ayez soin de tout nettoyer avant de commencer la cuisson afin d'éviter toute fumée désagréable et un éventuel début d'incendie.
- Assurez-vous qu'il y ait une circulation d'air autour de l'appareil. Une mauvaise ventilation produit une carence en oxygène. En cas de doute, demandez conseil à l'installateur.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité cet appareil doit toujours être propre. Des accumulations de graisse ou autre nourriture peuvent provoquer des incendies.
- Ne pas recouvrir les parois du four avec des feuilles d'aluminium, surtout la paroi inférieure du four lui-même.

- L'appareil est lourd, prendre des précautions pour le déplacer.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage, débranchez l'appareil et laissez le refroidir.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ou d'objets tranchants ou pointus pour nettoyer les verres de la porte du four, vous risquez de rayer la surface du verre. De ce fait, le verre pourrait ainsi, sous l'effet de variations de températures, se briser en éclats, s'il a été précédemment fragilisé.
- Assurez-vous que les grilles du four soient insérées de façon correcte.
- Seuls des plats résistants à la chaleur peuvent être placés dans le tiroir situé sous le four. Ne pas y mettre de matériaux inflammables.

Securité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes: attention donc aux enfants qui pourraient s'en approcher pour jouer.
- L'appareil reste chaud pendant un long moment après avoir été éteint. Surveillez les enfants pendant son utilisation en veillant à ce qu'ils ne touchent pas les superficies ou qu'ils ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement, ou bien avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'ins-

truction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

Assistance Technique


- Pour toute intervention éventuelle, adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique autorisé et exigez des pièces de rechange originales.
- Si l'appareil a besoin d'être réparé, laissez ce soin à des personnes compétentes car vous pourriez l'endommager.
- Prendre contact avec le Centre d'Assistance le plus proche et n'utilisez que des pièces de rechange originales.



Protection de l'environnement

- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.
- Déposez les matériaux d'emballage dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

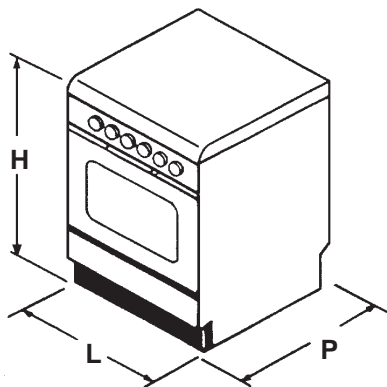
Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent au verso de la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

FABRICANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS
ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italie)

Description de l'appareil

Hauteur	Largeur	Profondeur
850 mm	600 mm	600 mm



i Conseils avant la première utilisation

- i** Avant d'utiliser l'appareil, enlevez tous les matériaux d'emballage, y compris les étiquettes publicitaires et les éventuels films de protection.

La table de cuisson

Le première fois, avant d'utiliser la table de cuisson, laver soigneusement les plaques électriques avec du nettoyant non abrasif, séchez-les soigneusement et faites-les fonctionner pendant environ 10 minutes sur la position maximum (n. 3 du bouton). Lors de cette première mise en fonction de la table, il se produira une odeur brûlé ou une odeur plutôt désagréable: ceci est absolument normal, cela provient de l'évaporation des résidus de graisse de la fabrication et des joints d'étanchéité montés pendant la mise en place de l'appareil. Ces odeurs disparaîtront après un certain temps de fonctionnement.


Le four

Premier nettoyage

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

Première opération



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

- tournez la manette du thermostat sur MAX;
- tournez la manette du sélecteur sur la fonction «cuisson à chaleur tournante» ;

- c) laissez le four fonctionner à vide pendant environ 45 minutes;
- d) aérez convenablement la cuisine. L'isolement thermique du four ainsi que les résidus gras de fabrication dégageront de la fumée et des odeurs désagréables lors de ce premier chauffage. L'odeur ne disparaîtra complètement qu'après plusieurs utilisations du four;
- e) effectuez le nettoyage lorsque le four est froid; prenez également la précaution de laver l'intérieur du four

avec une éponge humide et un détergent doux, et les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

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

Cette procédure doit être répétée avec les fonctions «grilloir double»  et «pizza»  pendant 5 - 10 minutes environ.

Comment utiliser la table de cuisson

Manette de commande de la table de cuisson

Le tableau de commande comporte des manettes permettant de faire fonctionner les quatre plaques de cuisson.

A) Fig. 1 : Il s'agit d'une manette de commande à 7 positions :

0 = éteint, alors que les positions de 1 à 3 indiquent les niveaux de puissance jusqu'au maximum.

B) Fig. 2 : Zone de cuisson à double circuit :

- Pour enclencher la plus petite, tourner le bouton de commande correspondant sur la position souhaitée entre 1 et 3.
- Pour brancher les deux éléments chauffants, mettre le bouton sur la position 3 (max) et le retourner ensuite jusqu'à ce qu'il atteigne approximativement la position "0".

Vous entendrez un «clic» et la zone supérieure sera ainsi sous tension.

Repositionner ensuite le bouton sur l'intensité désirée. Les deux éléments fonctionneront maintenant simultanément, produisant une intensité de chauffe supérieure à celle d'une zone de cuisson ordinaire.

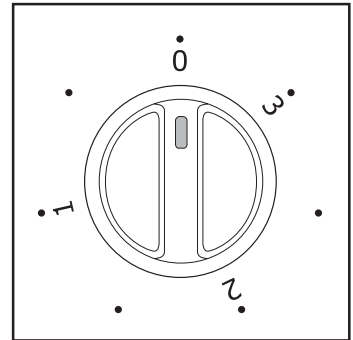


Fig. 1

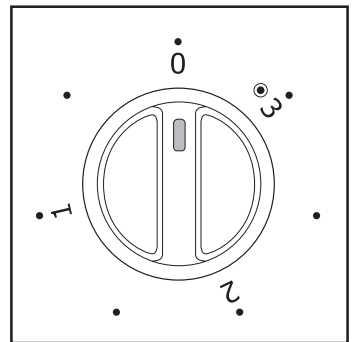


Fig. 2

Voyant de chaleur résiduelle (témoin de sécurité)

La table de cuisson en vitrocéramique possède 4 voyants de chaleur résiduelle (témoins de sécurité). Chaque voyant s'allume dès qu'une zone de cuisson est chaude.

Chaque voyant s'allume quelques minutes après que la table ait été mise en marche et elle reste allumée pendant tout le temps normal de fonctionnement en rappelant ainsi, même après que la table ait été éteinte, que la surface en vitrocéramique est encore chaude.

Chaque voyant s'éteint définitivement seulement une fois que la température de la surface en vitrocéramique atteint des valeurs de sécurité (surface tiède), environ 50°C; l'utilisateur peut alors procéder au nettoyage de l'appareil en toute tranquillité.



Lorsqu'on frit dans l'huile ou dans la graisse il faudra surveiller attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourraient facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.



Si vous constatez que votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure, cassure), débranchez immédiatement l'appareil ou déconnectez-le de l'alimentation électrique (risque d'électrocution) et faites appel au service d'Assistance Technique.

Comment utiliser le four

Le sélecteur de fonctions

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande four (Fig. 3). En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez :

0 Position arrêt



Cuisson traditionnelle



Cuisson à chaleur tournante



Grillade traditionnelle (grilloir simple)



Grillade traditionnelle (grilloir double)



Cuisson pizza



Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

Positionnez la manette sur l'un de ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

Le thermostat

Le réglage de la température entre 50°C et MAX (230°C) s'effectue en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 4).

Le voyant de fonctionnement du thermostat

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

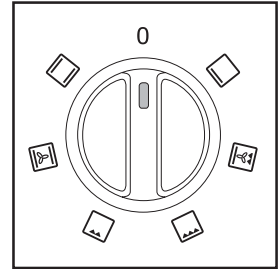


Fig. 3

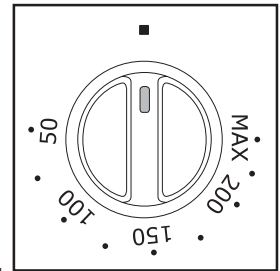


Fig. 4

Lamp-témoin de fonctionnement

Elle signale, lorsqu'elle est allumée le fonctionnement d'un ou de plusieurs éléments de chauffage du four/ table de cuisson.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.

La cuisson traditionnelle

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

Comment procéder ?

- 1) Positionnez le sélecteur sur la position




- 2) Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson (consultez le guide des cuissons).
- 3) Enfourez votre plat.

Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

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

Comment procéder ?

- 1) Positionnez le sélecteur sur la position .
- 2) Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur la position MAX 10 minutes environ.
- 3) Enfourez votre plat et réglez le thermostat sur la température désirée.


Les cuissons au grilloir



Attention : Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants.


La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne.

Les grillades

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

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

Les gratins


- 1) Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la position "MAX".
- 2) Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
- 3) Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.

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

Cuisson à chaleur tournante

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaude à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps, que vous disposerez sur différents niveaux.

Comment procéder ?


- 1) Enfourez votre plat au gradin 2. Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième gradin en partant du bas.
- 2) Positionnez le sélecteur sur la position  et réglez le thermostat sur la température désirée.

La cuisson pizza

La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur, le gril et l'air chaud est réparti uniformément dans le four par un ventilateur. Pour cuire de plats préparés, tels que p. ex. pizza, lasagnes et gratins, sortant du surgélateur.

Pour cette fonction, vous pouvez supprimer le préchauffage recommandé.

Comment procéder?

- 1) Enfourez votre plat au gradin 1.
- 2) Positionnez le sélecteur sur la position  et réglez le thermostat sur la température désirée.

i Conseils d'utilisation : la table de cuisson

Conseils pratiques

La table de cuisson en vitrocéramique résiste aux écarts de température et elle est insensible aussi au froid qu'à la chaleur ; de plus, elle est particulièrement résistante aux heurts. Toutefois, tout objet pointu même de petite taille (par exemple, la pointe d'un couteau), peut endommager irrémédiablement la superficie de la table de cuisson et en compromettre le bon fonctionnement.

Les casseroles qui conviennent à l'emploi sur des tables de cuisson ayant des plaques pleines, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- elles doivent convenir à un emploi assez intensif.
- elles doivent s'adapter parfaitement à la zone chaude ou être un peu plus grandes pour assurer une utilisation efficace de l'appareil, mais elles ne doivent JAMAIS être plus petites que celle-ci.
- elles doivent avoir une base plane pour assurer un bon contact avec la plaque (Fig. 5).

Cette caractéristique est particulièrement importante quand on utilise des poêles à frire à haute température ou lorsqu'il s'agit de cuire à la Cocotte-Minute. S'assurer que les casseroles soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne tombent sur les plaques.

Ne laissez jamais les plaques allumées s'il n'y a aucune casserole sur celles-ci ou si les casseroles sont vides.

Les récipients

Le rendement sera maximum si vous utilisez des récipients adaptés à la cuisson sur le foyer vitrocéramique. Ces récipients sont disponibles dans le

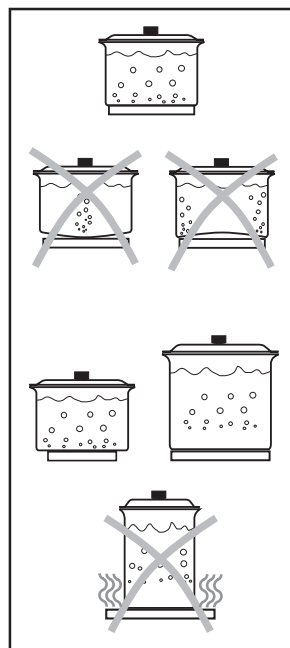


Fig. 5

commerce et portent un sigle spécifique. Toutefois, vous pouvez tout à fait continuer à vous servir de votre casseroles habituelle, mais en respectant les indications suivantes.

Fond

Proscrivez les fonds rugueux afin d'éviter de rayer la surface. Le fond doit être lisse, propre et sec avant utilisation. Evitez les fonds convexes, très concaves ou déformés. Cependant, un fond très légèrement concave assure une parfaite transmission de l'énergie car, en se dilatant sous l'effet de la chaleur il s'applique parfaitement sur le foyer. Préférez les fonds sombres et mats aux fonds réfléchissants.

Matière

Les récipients avec fond en aluminium ou en cuivre ne sont pas conseillés car ils peuvent provoquer un changement de couleur sur la surface qu'il est difficile ou quelquefois impossible de faire disparaître.

Diamètre

Le diamètre du récipient doit correspondre à celui du corp de chauffe (145 /180 mm.). L'épaisseur maximum des fonds est de 2-3 mm pour les récipients en acier émaillé, et de 4-6 mm pour les récipients en acier inoxydable.

Ne cuisez jamais directement les aliments sur le foyer vitrocéramique (oeufs aux plats, grillades) et n'utilisez pas votre table vitrocéramique comme plan de travail. De même, ne faites jamais chauffer un récipient à vide sur le foyer vitrocéramique.

N'interposez aucun produit ou matériau entre le foyer et le récipient.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.


Ramenez la manette correspondante sur la position arrêt avant la fin de cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.


Conseils d'utilisation : le four

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

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits.

La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.

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

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

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

Attention !

 **Ne placez jamais d'objets tout en bas du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium**

pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait l'émail de votre four. Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

Chaleur tournante

L'air chaud est réparti uniformément et très rapidement dans le four par un ventilateur. La circulation horizontale d'air chaud à température uniforme permet la multicuisson : plusieurs plats similaires ou différents cuisent ensemble sans échange d'odeurs (Fig. 6). Par exemple : une tarte, des poissons ou 3 fonds de tarte à la fois.

En cas de cuisson sur un niveau, enfourner sur les glissières inférieures pour mieux contrôler la cuisson. La chaleur pulsée permet en outre la stérilisation des bœufs et le séchage de fruits et champignons.

Conseils pratiques pour la cuisson au four

Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150°C à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ. Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrez la porte du

four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson. Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Conseils pratiques pour la cuisson au four

Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150°C à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ. Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrez la porte du four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson. Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pour 2/3 avant de le garnir.

Ensuite enfourner la tarte à nouveau pour compléter la cuisson.

Viande et poissons

La viande devrait peser 1 kg au moins. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être cuites à une température très élevée (200°C-230°C) pour conserver tout leur jus.

Pour les viandes blanches, les volailles et les poissons choisir une température plus basse (150°C-175°C).

Les ingrédients du jus seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, autrement ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure. Pour contrôler le

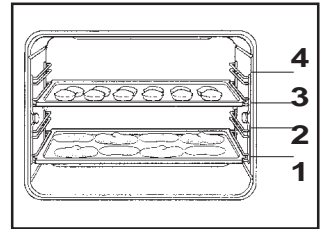


Fig. 6

degré de cuisson, presser la viande avec une cuillère. Si la pièce est cuite à point, la viande ne cèdera pas.

Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rosbif et le filet. Les rôtis de viande et les volailles peuvent être placés directement sur la grille support, dans ce cas il faudra glisser la lèchefrite dans un gradin situé en dessous. Les rôtis peuvent également être placés dans des plats en terre cuite ou en verre résistant à la chaleur.

Attendre 15 minutes au moins avant de découper la viande de façon que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèchefrite pour diminuer la formation de fumées à l'intérieur du four. Si l'eau devait se consommer pendant la cuisson, il faudra en ajouter d'autre, pour éviter la formation de vapeur.

Après cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

La cuisson au grill

On peut cuire au grill principalement les viandes ou les abats coupés en tranches ou en morceaux de différentes dimensions, mais en général pas très épais, les volailles ouvertes en deux et aplaties, les poissons, certains légumes (ex : courgettes, aubergines, tomates, etc...), des brochettes de viande ou de poisson et les fruits de mer.

La viande et le poisson à cuisiner au grill doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de la brûler en superficie ou bien de la laisser crue à l'intérieur. Versez 1 ou 2 verres d'eau sur la lèchefrite afin d'éviter la formation de fumée due aux gouttes de jus et de graisse.

Il est possible d'utiliser le grill égale-

ment pour gratiner, faire griller le pain et griller certains fruits, comme par exemple les bananes, les pamplemousses coupés en deux, les tranches d'ananas, les pommes, etc. Les fruits ne doivent pas être placés trop près de la source de chaleur.

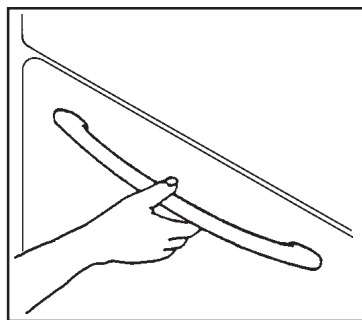
Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume. Nous conseillons de surveiller les premières cuisson et de tirer des résultats obtenus.

A titre indicatif nous reportons ci-dessous un tableau temps-températures se rapportant aux cuisson.

Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pour 2/3 avant de le garnir.

Ensuite enfourner la tarte à nouveau pour compléter la cuisson.



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

Tableaux de cuisson



Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons de préchauffer le four pendant environ 10 mn.


La cuisson traditionnelle et à chaleur tournante

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Cuisson à chaleur tournante		Temps de cuisson	NOTES
		Niveau temp. °C	temp. °C	Niveau temp. °C	temp. °C		
	GÂTEAUX						
	Pétris/levés	2	170	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à gâteau
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à pain
	Génoise	1	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau
	Gâteau aux prunes	1	170	1	160	50 ~ 60	Dans un moule à pain
	Petits gâteaux	2	175	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque de cuisson
	Biscuits	2	160	2 (1 et 3)*	150	20 ~ 30	Sur plaque de cuisson
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	Sur plaque de cuisson
	Buns	2	190	2 (1 et 3)*	180	12 ~ 20	Sur plaque de cuisson
	Pâtisserie : Choux	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque de cuisson
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pains
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	6-8 pains
250	Pizza	1	210	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Dans un moule
	FLANS						
	Soufflé de pâtes	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Dans un plat
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat
	Quiches	1	200	2 (1 et 3)*	180	35 ~ 45	Dans un plat
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	Dans un plat
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat
	VIANDES						
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur grille
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur grille
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur grille
1500	Roast-beef à l'anglaise						
1500	saignant	2	210	2	200	50 ~ 60	Sur grille
1500	à point	2	210	2	200	60 ~ 70	Sur grille
1500	bien cuit	2	210	2	200	70 ~ 80	Sur grille
2000	Epaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec la couenne
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pièces
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	180	2	160	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	Ragoût
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	Ragoût
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier
	Pain de viande	2	180	2	160	40 ~ 60	Moule à pain
	POISSONS						
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	3-4 poissons
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filets



20 electrolux

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



(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses. Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons de préchauffer le four pendant environ 10 mn.

 Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons de préchauffer le four pendant environ 10 mn.

La cuisson au grill -

ALIMENTS	Quantité		Niveau  4 3 2 1	Température °C	Temps cuisson (minutes) 	
	Morceaux	Gr.			Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	max	2~4	2 ~ 3

La cuisson pizza

Poids en gr.	ALIMENTS	Cuisson Pizza		pré-chauffage (en minutes)	Temps de cuisson  en minutes	NOTES
		Niveau  4 3 2 1	température °C			
-	Pizza, grande	1	200	10	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
500	Pizza, petite	1	200	10	10 ~ 20	Dans un moule sur grille
500	Fouace	1	200	10	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie

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

Entretien et nettoyage



Débrancher l'appareil avant tout nettoyage.

N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Entretien de la table de cuisson

Tout d'abord, éliminez de la table de cuisson tout reste d'aliment ou éclaboussure de graisse avec un racloir.

Nettoyez ensuite la table de cuisson qui pour ce faire, doit être à peine chaude; utilisez un produit nettoyant adapté et du papier absorbant de cuisine.

Enfin, frottez avec un chiffon humide et repassez avec un chiffon propre pour sécher.

Évitez toujours d'utiliser des feuilles d'aluminium ou des récipients en plastique ou en matériel synthétique.

Toutefois, éliminez immédiatement de la zone de cuisson chaude, les résidus éventuels en plastique ou en matériel synthétique qui auraient pu s'y déposer suite à un réchauffement excessif. De même, éliminez immédiatement les résidus de sucre ou d'aliments sucrés qui ont débordé. Certains produits de nettoyage sont en mesure de fournir à la table de cuisson en vitrocéramique, un voile protecteur qui repousse la saleté et prévient les éventuels dommages à la surface, causés par des aliments sucrés. Dans ce but, le produit doit être utilisé avant tout cuisson. Évitez toujours d'utiliser des éponges qui rayent ou des produits abrasifs, des nettoyants chimiquement agressifs (comme les spray pour fours) ou les produits détachants.

Nettoyage du four

Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil. À cet effet procéder comme suit :- effectuer le nettoyage lorsque le four est froid;- nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Éviter l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les rayer; - les parties en acier inox doivent être nettoyées après usage avec de l'eau et essuyées avec un chiffon doux;- pour le nettoyage de l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits d'entretien classiques vendus dans le commerce; - nettoyer les surfaces vitrées lorsqu'elles sont froides. N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

Remplacement de la lampe du four

 **Débranchez l'appareil.**

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230 V, 50 Hz), est une ampoule spéciale "chaleur" résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

 Pour avoir accès:

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre et branchez à nouveau l'appareil.

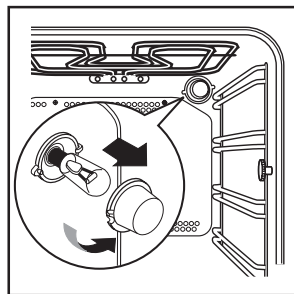


Fig. 7

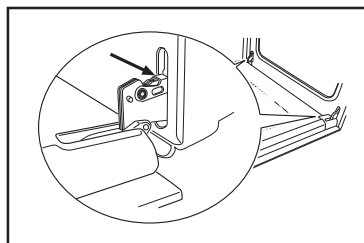


Fig. 8

Nettoyage de la porte du four

Pour le nettoyage, vous pouvez démonter la porte du four de votre appareil.

Décrocher la porte du four

- 1) Ouvrez complètement la porte du four.
- 2) Relevez **complètement le levier de serrage** aux deux charnières de la porte (Fig. 8-9).
- 3) Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**. Prolongez le mouvement en la soutenant jusqu'aux 3/4 de la fermeture (Fig. 10).
- 4) Retirez la porte du four (Fig. 10). (**Attention** : lourd!).
- 5) Déposez la porte avec la «face extérieure» vers le bas sur un support doux et plan, par exemple une couverture, afin d'éviter de la rayer.

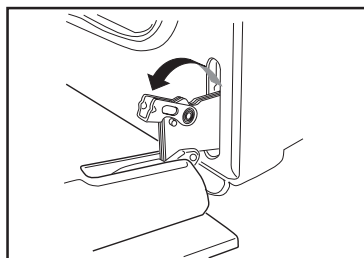


Fig. 9

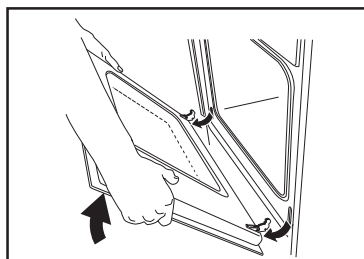


Fig. 10

- 6) Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rincez et séchez soigneusement.



N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur des panneaux de verre internes.

Une fois que le nettoyage est terminé, remontez la porte en suivant la procédure dans l'ordre inverse.

Modèles en inox ou aluminium :

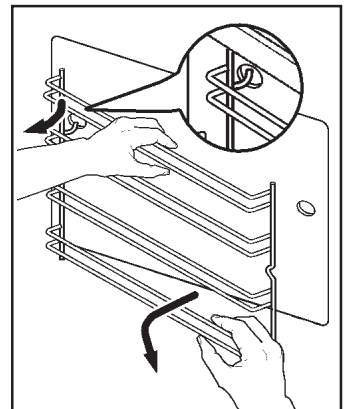
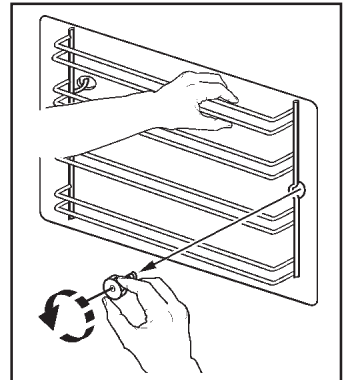
Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four. Suivez la même procédure pour nettoyer le panneau de commande de votre four.

Entretien des glissières

Les glissières peuvent être ôtées pour faciliter le nettoyage.

1. Devissez les vis de serrage des glissières et enlevez-les.
2. Nettoyez les glissières avec eau tiède savonneuse et essuyez-les avec un chiffon doux. Evitez l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les endommager.
3. Vérifiez que les vis de serrage sont bien fermées, lorsque vous rémontez les glissières.



Que faire si l'appareil ne fonctionne pas

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, avant de vous adresser au service d'assistance technique, contrôlez les points suivants.

Si l'appareil ne marche pas :

- s'assurer que l'interrupteur de la prise femelle et / ou l'interrupteur de l'alimentation au four, soient sous tension.

Si le four ne s'allume pas :

- veillez à ce que la prise mâle soit bien insérée;
- s'assurer que l'interrupteur de la prise de courant femelle soit sous tension;
- s'assurer que la prise femelle fournisse du courant - pour ce faire, brancher sur celle-ci un autre appareil qui marche bien;
- s'assurer que le fusible situé dans la prise mâle soit intact.

Si la table de cuisson ne marche pas :

- s'assurer que la manette de commande que l'on tourne soit la bonne manette.

Le four ne chauffe pas :

- assurez-vous que le bouton du four soit en position de fonctionnement.

La condensation et la vapeur sont présents sur la nourriture et dans la cavité de four :

- Laissez la nourriture dans le four non plus long que 15-20 minutes après la cuisson est complété.

Temps de cuisson trop longs :

- contrôlez que la température choisie soit celle qui convienne à l'aliment à cuire.

Le four émet de la fumée :

- nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation; pendant la cuisson de la viande des éclaboussures de graisse se forment, si elles ne sont pas nettoyées elles provoqueront fumée et odeurs pendant la cuisson suivante (voir à ce sujet le paragraphe concernant le nettoyage).

La lumière du four ne fonctionne pas :

- l'ampoule est certainement grillée; pour la remplacer suivre les indications fournies au paragraphe traitant ce sujet.

Si, après les contrôles indiqués ci-dessus l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au centre d'assistance technique le plus proche en fournissant toutes les données se rapportant à l'appareil : modèle et numéro d'immatriculation.

Données techniques

La table de cuisson

Zone de cuisson avant droit	1,200 W - Ø 145 mm
Zone de cuisson arrière droit	1,700 W - Ø 180 mm
Zone de cuisson avant gauche	700 W - Ø 120 mm
Zone de cuisson avant gauche (zone de cuisson à double circuit)	2,100 W - Ø 210 mm
Zone de cuisson arrière gauche	1,200 W - Ø 145 mm
Puissance	6,200 W

Dimensions de l'appareil

Hauteur	850 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm
Appareil de classe 1 et classe 2 sub-classe 1	

Le four

Élément sole	1,000 W
Élément voûte	0,800 W
Puissance du gril simple	1,650 W
Puissance du gril double	2,450 W
Eclairage de four	0,025 W
Moteur de ventilateur du four	0,025 W
Puissance	2,700 W
Volume utile	53 l
Raccordement électrique	400 V ~ 50 Hz
Puissance électrique	8,900 W

Instructions pour l'installateur

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin que les opérations d'installation, de réglage et d'entretien soit faites de la façon la plus correcte possible et suivant les lois des normes en vigueur. Toute intervention devra être faite avec l'appareil débranché.

Il est important que toutes les opérations se rapportant à l'installation et au réglage soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur.

Les instructions spécifiques sont décrites dans les chapitres réservés à l'installateur.

**LA MAISON DE CONSTRUCTION
DECLINE TOUTE RESPONSABILITE
POUR DES DOMMAGES
EVENTUELS CAUSES PAR UNE
INSTALLATION NON CONFORME
AUX NORMES EN VIGUEUR.**

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

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à terre inexistante ou défectueuse.

Emplacement

L'appareil a été conçu pour être placé entre deux autres meubles dont les parois latérales ne doivent pas être plus hautes que celles de la table de travail de la cuisinière (EN 60 335-2-6).

i **Les puissances totales absorbées et les données techniques supplémentaires sont indiquées sur la petite plaque d'immatriculation située sur la façade de l'appareil.**

Première installation de la cuisinière

Une fois la cuisinière installée, il faut enlever les matériaux de protection qui ont été mis sur celle-ci à l'usine.

Assurez-vous que l'appareil, une fois installé, soit facilement accessible au technicien s'il tombe en panne.

Mise à niveau

La cuisinière est équipée de pieds réglables montés sur les angles postérieurs du soubassement.

Il est possible de régler ces pieds pour une distribution uniforme des liquides contenus dans les casseroles.

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- Le fusible de protection et l'installation électrique du logement, soient capables de supporter la charge électrique totale du four (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique du logement soit équipée d'une mise à la terre conforme aux normes et aux lois en vigueur.
- La prise murale ou l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement électrique, soit facilement accessible, une fois le four encastré.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation électrique et il faut donc l'équiper d'un câble d'alimentation avec une prise de courant mâle standard, adaptée à la charge électrique totale figurant sur la plaque signalétique.

La prise mâle est à introduire dans une prise murale adéquate. S'il faut effectuer un branchement direct sur le réseau, il faudra mettre en place, et ceci entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire avec un espace minimum entre les contacts de 3 mm., adapté à la charge demandée et conforme aux réglementations en vigueur. Le câble de terre vert/jaune ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. En outre, la longueur du conducteur de terre vert-jaune sera supérieure de 2 cm à celle des conducteurs de phase.

Le câble d'alimentation doit, en tout état de cause, être aménagé de telle manière qu'il n'atteindra, en aucun endroit, une température de plus de 50°C au-dessus de la température ambiante.


Le Fabricant décline toute responsabilité si ces mesures de sécurité ne sont pas prises.

Les types de câbles d'alimentation adéquats sont les types suivants, compte tenu de la section du câble demandée :

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

Branchement de la planchette à bornes

L'appareil comporte une planchette à bornes à 6 pôles, facilement accessible, où les cavaliers (connexions volantes) sont déjà pré-réglés pour le fonctionnement à 400 V triphasé (Fig. 11). Si la tension de réseau est autre que celle ci, les cavaliers situés sur la planchette à bornes doivent être mis en place selon le schéma (Fig. 12).

- **Le câble de mise à la terre doit être relié à la borne .**

Après avoir branché le câble d'alimentation sur la planchette à bornes, il faut le fixer à l'aide d'un collier.

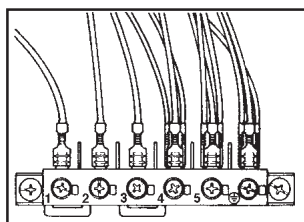


Fig.11

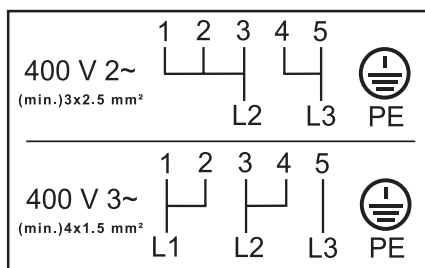


Fig.12

Assistance technique

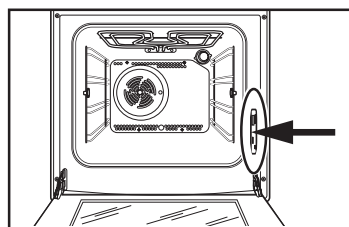
En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.

 **Electrolux**
Distriparts



Garantie/service-clientèle

Points de service

1028 Préverenges
Le Trési 6

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 044 405 81 11

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'oeuvres 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 manquement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Service-Helpline

0848 848 111

service@electrolux.ch

Garantie européenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur.

Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes :

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.
- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

www.electrolux.com



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituanija	+370 5 27 80 609	Verkių 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 00	Konepajanranta 4, 28100 Pori
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"