Thinking of you*

Electrolux

ARTHUR MARTIN

notice d'utilisation

* *On pense à vous*

Cuisinière

EKC513505X / EKC513505W

We were thinking of you
when we made this product

Nous avons pensé à vous
lors de la conception de ce produit

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.

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

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

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

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

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

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

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

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Pendant et après le fonctionnement de l'appareil, le hublot de porte est chaud, les récipients et leur contenu peuvent basculer, et les composants de la table s'échauffent. Tenez les enfants éloignés.
Si ces différents points ne sont pas respectés, cela pourrait occasionner des risques matériel et corporel.

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

Cet appareil doit être installé par une personne qualifiée et selon les normes en vigueur.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants 7

Description de l'appareil 11

Utilisation de la cuisinière 12
Le four 12
La table de cuisson 16

Le programmateur électronique 17

Conseils d'utilisation 19

Accessoires fournis avec l'appareil 22

Entretien et nettoyage 23

Remplacement de l'ampoule d'éclairage 26

En cas d'anomalie de fonctionnement 27

Garantie 28

Service Après-vente 28

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques 29

Consignes de sécurité 30

Installation 31

Comment lire votre notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

Instructions de sécurité

Conseils et recommandations

Informations liées à la protection de l'environnement

Avertissements importants

Installation

- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Cette cuisinière est lourde : faites attention de son déplacement.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.
- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le remplacement ne doit être effectué que par un technicien qualifié.

Sécurité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent comme un jouet.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.

Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.

- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse (pomme de terre frites, beignets,...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés: ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels.
- Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne l'utilisez pas comme plat à rôtir.
- Pendant l'utilisation du four la lèchefrite (si votre appareil en est équipé) devient chaude ; utilisez des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoires fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux,… résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter, ni s'asseoir.
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt ».
- Veillez à ne rien laisser sur la table de cuisson pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc.).
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position « arrêt ») et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'inflammable.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.

- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.
- La façade du four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les enfants.
- Le témoin de chaleur résiduelle s'allume pour signaler que les foyers fonctionnent ou qu'ils sont encore chauds. Tenez éloignés les jeunes enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin.
- Evitez de laisser tomber quoi que ce soit sur la surface vitrocéramique. Un choc ponctuel, comme par exemple la chute d'une salière, peut provoquer une fissure ou une cassure du verre.
- Ne regardez pas fixement les lampes à halogène des foyers de cuisson (si votre appareil en est équipé).
- L'utilisation de produits d'entretien non adaptés provoque des éraflures, attaque la surface ou a pour conséquence une décoloration du décor. C'est pourquoi, il est impératif d'utiliser exclusivement un produit d'entretien SPECIAL TABLES VITROCERAMIQUES. N'utilisez également en aucun cas des objets tranchants pour retirer les débordements. Utilisez uniquement un grattoir spécial que vous pourrez vous procurer dans le commerce.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention.
Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas de mauvaise utilisation et de non respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage.

Service

- En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous au chapitre « EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ». Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire sur votre appareil, 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. Indiquez-lui la référence commerciale et le numéro de produit et de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique.
- En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Protection de l’environnement

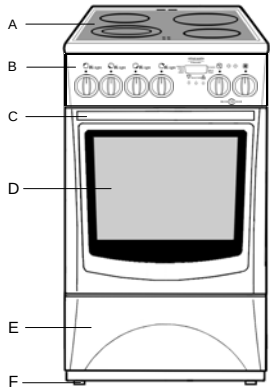
Tous les matériaux marqués par le symbole ♲ sont recyclables.
Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu’ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d’usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d’alimentation au ras de l’appareil.

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.

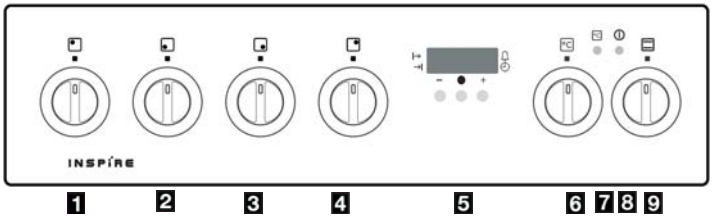
A l'attention de l'utilisateur

Description de l`appareil



A. Table de cuisson vitrocéramique
B. Bandeau de commande
C. Poignée de la porte du four
D. Porte du four
E. Tiroir
F. Pieds réglables

Le bandeau de commande



1 Manette de commande zone de cuisson arrière-gauche

2 Manette de commande zone de cuisson avant-gauche

3 Manette de commande zone de cuisson avant-droite

4 - Manette de commande zone de cuisson arrière-droite

5 - Programmateur

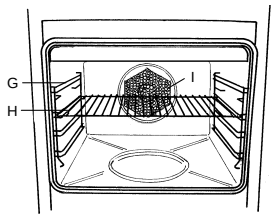
6 - Thermostat

7 - Voyant du thermostat

8 Voyant de fonctionnement

9 Sélecteur

Le four



G. Gradin à fil
H. Grille
I. Ventilateur

Utilisation de la cuisinière

Le four

Premier nettoyage

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

Mise en service

Avant la première utilisation de votre four faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

Retirez tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière avant son utilisation.

Comment procéder ?

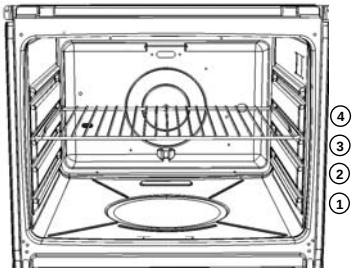
1. Enlevez tous le(s) accessoire(s) du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (sauf la plaque signalétique) qui pourraient se trouver sur la façade de l'appareil.
3. Faites chauffer le four à vide en positionnant le thermostat sur le repère maxi pendant 45 minutes environ afin d'éliminer l'odeur du calorifuge

La même procédure sera répétée également pour le grilloir pendant 5-10 minutes.
Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

Utilisation du four

La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloignez les jeunes enfants.

Lorsque vous ouvrez la porte de four gardez la distance. Ne la laissez pas retomber, soutenez-la par la poignée jusqu'à ce qu'elle est complètement ouverte.



Le four est équipé de gradins. Les niveaux de gradin sont comptés de bas en haut, conformément au dessin.

Le sélecteur de fonctions

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

0 Position arrêt

Cuisson traditionnelle

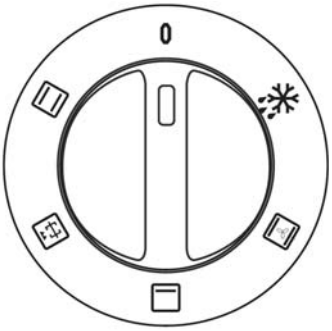
Position grilloir / tournebroche

Attention : utiliser la fonction gril à une température de 230°C maximum.

Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)

Cuisson par chaleur tournante

Décongélation



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

Le thermostat

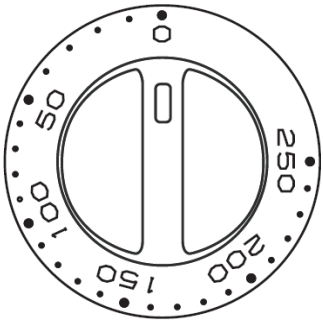
Le réglage de la température (entre 50 et 250°C) s'effectue en tournant la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le voyant du thermostat

Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.

Le voyant de fonctionnement

Ce voyant s'allume lorsque la manette correspondant à une zone de cuisson est en fonctionnement.



Les différentes positions de cuisson

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

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les quiches,…

1. Positionnez le sélecteur sur la position ▭.
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfournez votre plat.

La cuisson par l'élément chauffant inférieur

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

Comment procéder ?

1. Positionnez le sélecteur sur la position ▭.
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfournez votre plat.

La cuisson au grilloir

Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du grilloir se fait porte fermée et sous votre surveillance.

Pendant l'utilisation, la cuisinière devient chaude. Evitez de toucher les éléments chauffants de l'intérieur du four.

La position grilloir s'emploie pour griller les pièces de viande (côte de bœuf, côtes de porc, …) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc.). Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser la lèchefrite dans un gradin inférieur pour récupérer les jus des grillades.

Comment procéder pour les grillades

Attention: utiliser la fonction gril à une température de 230°C maximum.

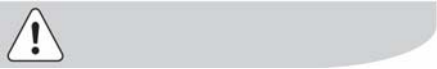
1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position ⊞ et le thermostat sur la position maximum.
2. Placez la pièce à griller sur la grille support de plat et positionnez la grille à distance convenable du gril. Placez-le d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
3. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
4. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
5. Faites griller la deuxième face.
6. Salez en fin de cuisson.

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

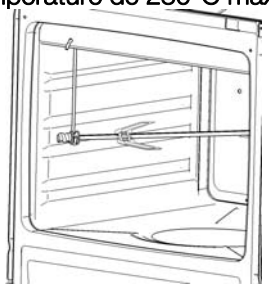
Comment procéder pour les gratins

1. Placez le plat sur la grille support de plat et glissez l'ensemble à distance convenable du gril.
2. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

La cuisson au tournebroche



Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait porte fermée et sous votre surveillance. La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisson. Attention : utiliser la fonction gril à une température de 230°C maximum.



Comment utiliser le tournebroche

1. Fixez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette et bloquez-les à l'aide des vis.
4. Positionnez le support de broche dans l'orifice situé sur l'encadrement supérieur avant du four, poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice sur la paroi de fond du four) et posez-la sur le support de broche.
5. Glissez la lèchefrite au gradin 1.
6. Retirez la poignée et fermez la porte.
7. Tournez le sélecteur de fonction sur la position et le thermostat sur la position maximum.

Pour sortir la pièce

1. Mettez le thermostat et le sélecteur de fonctions sur les positions « arrêt ».
2. Fixez la poignée amovible sur la broche.
3. Sortez la broche du four.
4. Utilisez un gant thermique de cuisson pour retirer la lèchefrite et le support de broche.

La cuisson à chaleur tournante

Dans ce mode de cuisson, la circulation de l'air chaud 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. Positionnez le sélecteur sur la position .
2. Placez le thermostat sur la température désirée.
3. Enfournez vos plats aux gradins 1 et 3. Si vous désirez cuire un seul plat, nous vous conseillons de le placer à gradin 2.

La décongélation

Le ventilateur fait circuler de l'air froid dans le four et favorise ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.

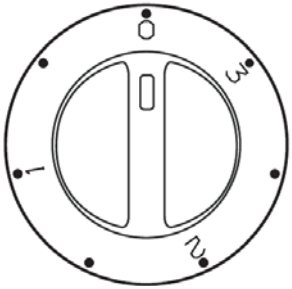
Comment procéder ?

1. Enfournez votre plat au gradin 2.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions sur la position .
3. Positionnez le thermostat sur la position « arrêt ».

La table de cuisson

Les zones de cuisson rougeoient rapidement après leur mise en fonctionnement. Elles s'éclairent et s'assombrissent au cours de leur utilisation.
Chaque foyer de cuisson est protégé par un limiteur de température qui arrête le fonctionnement du foyer en cas de surchauffe (fonctionnement à vide par exemple).
Les manettes des foyers offrent 6 positions de cuisson:

0 : Position arrêt
1 : Position minimum
3 : Position maximum
◎ : Double zone de cuisson



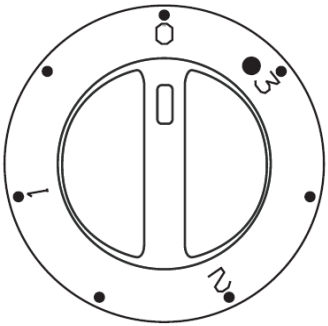
Pour allumer une zone de cuisson

1. Tournez et positionnez la manette sur le repère maxi pendant quelques secondes.
2. Amenez la manette sur le repère choisi.

Pour allumer la double zone de cuisson

Tournez la manette de la zone de cuisson correspondante sur la position "double zone de cuisson".
Tournez de nouveau la manette sur la position de fonctionnement souhaitée.
La zone de cuisson extérieure se met en fonctionnement.

i Lors de la prochaine mise en fonctionnement de la double zone de cuisson, la zone de cuisson extérieure devra être une nouvelle fois activée.

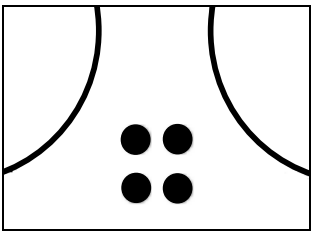


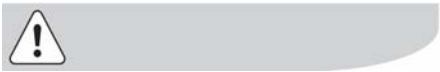
Pour éteindre une zone de cuisson

Ramenez la manette en position « arrêt ».

Voyants de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède 4 voyants de chaleur résiduelle (témoins de sécurité).
Chaque voyant s'allume dès qu'une zone de cuisson est chaude. Lorsque vous arrêtez une zone, le voyant correspondant reste allumé tant que la chaleur dégagée par la zone de cuisson présente un risque de brûlure (même si la zone ne rougeoie pas).





Tenez éloignés les enfants de l'appareil jusqu'à l'extinction de ce témoin lumineux.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc.) ; en cas d'incident nettoyez immédiatement.

A la suite d'un choc, si votre table est endommagée (éclat, fêlure,…) débranchez votre appareil et appelez le service après vente de votre magasin vendeur.
Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson à vide (sans récipient dessus).

Le programmateur électronique

Le programmateur se compose de :

- Une touche « sélection » pour choisir une fonction,
- Des touches ▽ et △
- D'un cadran,
- D'un voyant temps de cuisson,
- D'un voyant fin de cuisson,
- D'un voyant minuteur,
- D'un voyant mise à l'heure.

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

Pour régler l'heure :

1. Appuyez sur la touche ▽ ou △.
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « mise à l'heure » s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure :

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

Fonction minuteur
Grâce à cette fonction, une sonnerie se déclenche lorsque le temps réglé s'est écoulé. Attention : le minuteur n'interrompt pas la cuisson à la fin du temps réglé.
.

Pour régler le minuteur :

1. Appuyez sur la touche « sélection » plusieurs fois pour sélectionner la fonction « minuteur ». Le voyant correspondant clignote.
2. Ensuite, pressez la touche ou pour régler le temps désiré.
3. Lorsque l'heure désirée apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « minuteur » s'éclaire.
4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le voyant clignote et une sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Fonction Temps de cuisson

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

Pour régler le temps de cuisson :

1. Appuyez sur la touche ou .
2. Lorsque le temps désiré apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « temps de cuisson » s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmateur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant « temps de cuisson » clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position « arrêt ».
4. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Fonction « Fin de cuisson »

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

Pour régler la fin de cuisson :

1. Appuyez sur la touche ou .
2. Lorsque l'heure désirée pour la fin de cuisson apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes : le voyant « fin de cuisson » s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmateur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le voyant « fin de cuisson » clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez le sélecteur et le thermostat sur la position « arrêt ».
4. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Conseils d`utilisation

La table de cuisson

- Le verre de votre table vitrocéramique est insensible aux variations thermiques, il résiste aux chocs légers. Cependant, il n'est pas incassable. N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail et évitez la chute de petits objets (flacons d'épices, ustensiles pointus, etc.).
- Ne faites jamais chauffer un récipient vide sur la table de cuisson vitrocéramique.
- Ne cuisez jamais d'aliments directement sur les zones de cuisson ou dans du papier d'aluminium, ceci pourrait endommager votre table de cuisson de manière définitive.
- Ne posez pas de récipients en matière plastique sur les surfaces chaudes.
- N'interposez pas de produits ou matériau entre le récipient et la zone de cuisson.

Conseils pratiques

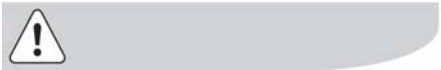
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position "arrêt" avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Vous pouvez profiter de la chaleur résiduelle de la zone de cuisson pour maintenir des aliments au chaud tant que le témoin est allumé.
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce,...), positionnez la manette sur un repère plus faible quelques minutes avant l'ébullition. N'emplissez pas trop vos récipients.
- Nettoyez immédiatement les débordements importants (lait, eau de cuisson du riz ou des pâtes), puis achevez le nettoyage une fois la table tiède ou froide.

Choix des récipients

- Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la zone utilisée :
  - 14 à 16 cm de diamètre du récipient pour la zone de cuisson arrière gauche ou avant droit.
  - 18 à 22 cm de diamètre du récipient pour la zone de cuisson arrière droit ou avant gauche.
- Tous les récipients utilisés sur les plaques électriques traditionnelles peuvent être utilisés sur la table vitrocéramique, à condition que leur fond soit parfaitement plat. Evitez les casseroles et faitouts à fond mince en aluminium ou en métal émaillé : le fond risque de se déformer, nuisant ainsi à l'efficacité de la cuisson.
- Les récipients en fonte (cocottes par exemple) conviennent tout à fait à l'utilisation sur la table de cuisson vitrocéramique, mais le fond de ces récipients est souvent rugueux.
- Ne traînez pas les récipients sur la surface de cuisson, soulevez-les pour les manipuler.

- Maintenez propres et secs les fonds des récipients, les salissures incrustées sur le fond peuvent rayer le verre de la table.
- Le matériau des récipients utilisés peut sensiblement influer sur la rapidité de cuisson des aliments. N'hésitez pas à noter vos réglages.

Le four



Ne placez jamais de papier aluminium directement au contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.
Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

- Afin de réaliser des économies d'énergie, nous vous conseillons d'éteindre le four 5 minutes avant la fin de la durée de cuisson prévue. La chaleur résiduelle dans le four vous permettra de terminer la cuisson.
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

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

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

A. L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B. La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorés dessous que dessus.

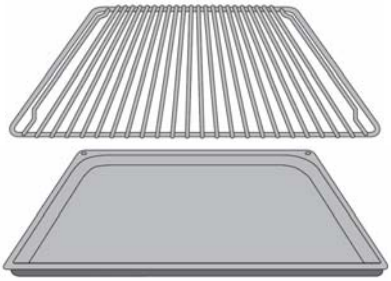
Accessoires fournis avec l`appareil

En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser des plats, des moules à gâteaux,… résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre cuisinière est équipée :

- D'une grille support de plat

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



- D'une lèchefrite

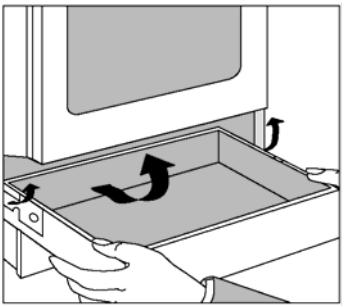
Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

- D'un tournebroche

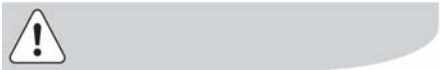
Il est composé de :
2 fourchettes
1 broche
1 poignée
1 support de broche

- D'un tiroir

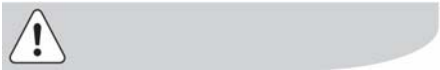
Le tiroir doit être uniquement utilisé pour y placer les accessoires fournis avec la cuisinière qui ne sont pas utilisés. Ne placez pas dans ce tiroir des matières inflammables.
Pendant et après le fonctionnement du four, le tiroir et les accessoires s'échauffent.
Pour sortir le tiroir, tirez jusqu'à l'arrêt puis soulevez lentement et sortez-le complètement.



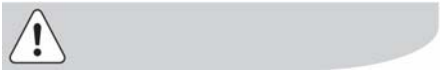
Entretien et nettoyage



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



Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position « arrêt », que l'appareil est complètement refroidi, et retirez la prise de courant.



N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

La table de cuisson

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est sur la position « arrêt » et attendez que les zones de cuisson sont froides.
Avant chaque utilisation, nettoyez le plan de cuisson pour éviter la carbonisation des poussières.

Entretien régulier

Après chaque utilisation, passez un papier absorbant ou un chiffon humide en utilisant un produit spécifique à l'entretien de surface vitrocéramique. Rincez soigneusement (même si les instructions sur le détergent préconisent le contraire) et séchez.

Nous proscrivons l'emploi de détergents doux (produit pour la vaisselle, par exemple) qui, s'ils ne sont pas éliminés complètement au rinçage, peuvent avoir un effet corrosif lors d'une future cuisson et provoquer une décoloration de la surface.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs qui risqueraient de rayer et d'endommager le verre.
Enlevez les salissures qui se sont solidifiées (sucre, aliments carbonisés, etc.) avec un racloir spécial pour table vitrocéramique. N'utilisez en aucun cas d'objets tranchants (couteaux, grattoirs, tournevis, etc.) ou de détergents abrasifs ou corrosifs tels que bombes aérosols pour four, détacheurs, débrouilleurs, poudres à récurer et les éponges à face abrasive.
Ne recuisez jamais de salissures, quelle que soit leur nature.
Tenez éloigné de votre plan de cuisson tout ce qui est susceptible de fondre, tels que les objets en matière plastique, les feuilles d'aluminium, le sucre et les produits à forte teneur en sucre.

Entretien périodique

Vous pouvez utiliser du vinaigre pour enlever les traces de calcaire laissées sur la table de cuisson par les débordements d'eau, mais évitez d'en faire couler sur le pourtour de la table : le bandeau de la cuisinière pourrait être endommagé

Bandeau de commande, manettes, façade, tiroir et parois latérales de l'appareil

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Le four

La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.

Principe

Les parois de votre four (sauf la sole et la paroi du fond) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.
La sole et la paroi du fond sont en émail brillant et lisse au toucher, le nettoyage est « manuel ».

Nettoyage catalytique

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades,…), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses.
Dans ce cas, à la suite de la cuisson, procédez de la manière suivante :

1. Retirez tous les accessoires du four (grille, lèchefrite,…),
2. Placez le thermostat sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 30 minutes.
3. Ensuite, placez le sélecteur sur la position puis laisser chauffer pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 45 minutes de nettoyage.
Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.
N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

Les accessoires

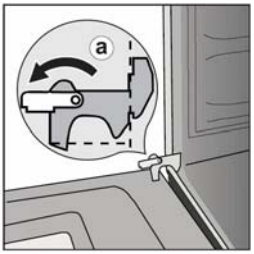
Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et d'essuyer avec un chiffon doux.

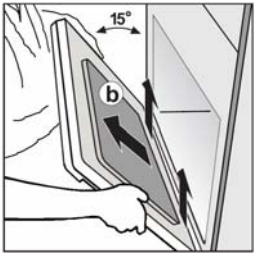
Nettoyage et maintenance

Porte du four

Démontage de la porte du four

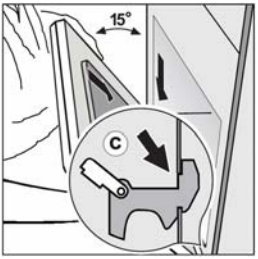
Afin de pouvoir nettoyer facilement le four, il est possible de démonter la porte du four.
Abaissez la porte du four horizontalement. Relevez les leviers se trouvant sur les deux charnières de la porte vers l'avant jusqu'à ce qu'ils atteignent le butoir (a).
Refermez lentement la porte jusqu'au butoir et levez la porte jusqu'à ce que les charnières sortent de leur emplacement (b).

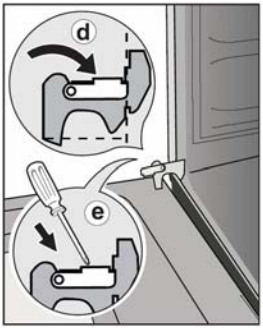




Montage de la porte du four

Pour remonter la porte du four, veuillez suivre la marche à suivre pour le démontage à l'envers.
Replacez les charnières de la porte dans leurs orifices (c). Faites attention à ce que les charnières soient bien à leur place.
Faites balancer lentement la porte vers le bas. Faites attention à ce que les coins de la porte ne cognent pas contre le cadre du bas (dans ce cas, faites pivoter la porte vers le haut et positionnez à nouveau les charnières).
Faites pivoter les leviers à nouveau vers l'arrière (d). Afin que la porte ferme correctement, appuyez sur le levier (e) à l'aide d'un objet (par exemple un tournevis.
Vérifiez lentement si la porte fonctionne correctement.
Attention: Ne faites jamais encliqueter les leviers des charnières de la porte. L'effet du ressort pourrait blesser.



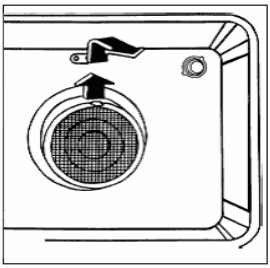


Le filtre à graisse

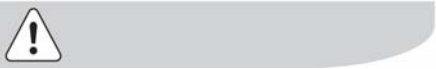
Lors de cuisson de viande (rôtis,…), pour éviter que des projections graisseuses n'incrustent la turbine, il faut que le filtre se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement.

Nettoyez-le à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.

Pour le retirer, il suffit de pousser la languette vers le haut.

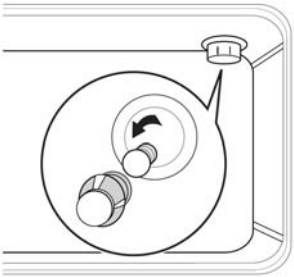


Remplacement de l`ampoule d`éclairage



Avant de procéder au remplacement de l'ampoule d'éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position « arrêt ».

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous également que l'intérieur du four soit refroidi.



Pour remplacer l'ampoule :

1. Dévissez le capuchon protégeant l'ampoule.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

Puissance : 25W
Voltage: 230/240V(50Hz)
Culot : E14

4. Revissez le capuchon.
5. Rebranchez l'appareil.

En cas d`anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous même.

Symptômes	Solutions
1. Les zones de cuisson de la table et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que : • l'appareil n'est pas débranché, • il n'y a pas une coupure de courant, • les fusibles sont en bon état.
4. Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	Vérifiez que : • la position de cuisson est adaptée, • la température sélectionnée est correcte, • la durée de cuisson est adaptée. • la grille est bien positionnée dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
5. Le four fume	Vérifiez que : • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four. • La température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées.

Si après avoir vérifié ces différents point l'anomalie persiste, contactez votre service après vente en lui donnant les indications suivantes :

1. Vos coordonnées
2. Détails clairs et concis sur l'anomalie
3. Le modèle, numéro de série et de produit de votre cuisinière. Ces indications se trouvent sur la plaque signalétique située dans le coin gauche du châssis avant du four.
4. La date d'achat

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

Service après vente

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

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

Plaque signalétique

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 le coin gauche du chassis avant de four.

Instructions pour l`installateur

Caractéristiques techniques

Appareil isolé			Classe 1
Table de cuisson			
	Zone de cuisson avant droite	Foyer Ø 140 mm	1200 W
	Zone de cuisson arrière droite	Foyer Ø 180 mm	1800 W
	Zone de cuisson avant gauche	Foyer Ø 180/120 mm	1700/700 W
	Zone de cuisson arrière gauche	Foyer Ø 140 mm	1200 W
Four	Four		Électrique
	Grilloir		Électrique
	Programmateur électronique		
	Eclairage du four		Ampoule 25W type E14
	Nettoyage		Catalyse
Accessoires	Grille		
	Lèchefrite		
	Tournebroche		
Dimensions de la cuisinière	Hauteur		858 mm
	Largeur		500 mm
	Profondeur		600 mm

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
90/683; 73/23 (Basse Tension) et modifications successives,
89/336 (Compatibilité Electro- magnétique) et modifications successives,
93/68 (Directives Générales) et modifications successives.

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité

- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

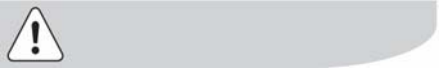
Vérifiez que :

- La puissance de l'installation est suffisante,
- Les lignes d'alimentation sont en bon état,
- Le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,

L'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm entre les contacts en cas de conditions de surtension de catégorie III.

L'appareil doit être installé conformément à la spécification "Y" (EN60.335-2.6). La cuisinière ne doit pas être installée dans une position surélevée par rapport au plan de travail.
Cette cuisinière est conçue pour fonctionner avec une alimentation électrique de 230 V/400 V, 50 Hz.
Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05 RR-F. d'une section adaptée à la charge.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :
- NF C 15100 Installations électriques à basse tension.

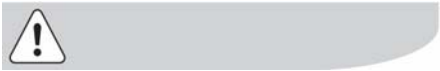


Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Installation

Emplacement

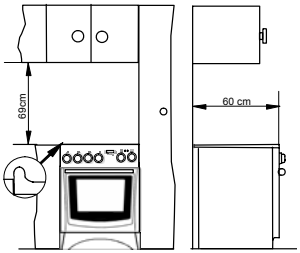
L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré. Elle doit être éloignée des rideaux, papiers, alcool, essence, etc...).



L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

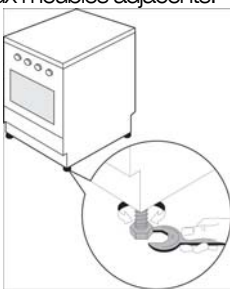
Cette cuisinière a été enregistrée dans la catégorie des appareils de "Classe Y" conformément à la réglementation concernant les risques d'incendie.

La cuisinière he doit pas être installée dans une salle d'eau ou de bain.

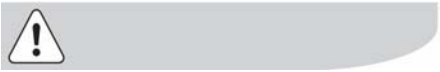


Mise à niveau

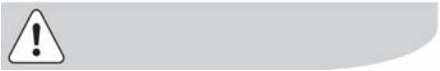
Cette cuisinière est équipée de pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.



Raccordement électrique



Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur prescriptions de la norme NF C 15.100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.



L'appareil ne doit pas être raccordé á l'aide d'un prolongateur d'une prise multiple, ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).

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

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

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

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

Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.

Avant le raccordement vérifiez que:

- La prise utilisée pour le raccordement est facilement accessible lorsque la cuisinière est installée.
- Les fusibles, ainsi que l'installation électrique domestique, sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- Le câble d'alimentation et les lignes d'alimentation sont en bon état.
- Le diamètre des fils est conforme aux règles d'alimentation.

L'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm entre les contacts en cas de conditions de surtension de catégorie III.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse ou pour une installation non conforme à la législation en vigueur.

Comment procéder ?

1. Dévissez et retirez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.
2. Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées dans le tableau ci-dessous.
3. Immobilisez-le à l'aide d'un serre câble.
4. Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau.
5. Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Assurez – vous que le cable d'alimentation n'est pas en contact avec aucune des pièces de la zone hachurée du dessin et que la boucle n'est pas en contact avec le plancher lorsque la cuisinière est en place.

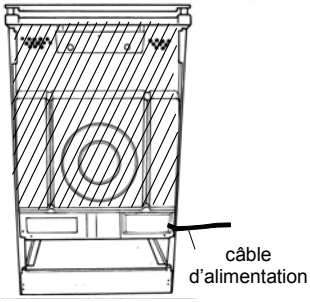


Tableau no. 1

Tension nominale	230V ~/ 400V 3N~/ 230V 3~/ 400V 2N~			
Type de branchement	Monophasé	Triphasé Y 3 ph. + neutre	Triphasé	Diphasé Y 2 ph. + neutre
Raccordement du câble sur la plaque à bornes	1 2 3 4 5 L1 N	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N	1 2 3 4 5 L1 L2 L3	1 2 3 4 5 L1 L2 N
Tension au réseau	230V ~	400V 3N~	230V 3~	400V 2N~
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Capacite du fusible	35 A	3 x 16 A	3 x 20 A	2 x 25 A
Section du câble	3 x 6 mm^2	5 x 2,5 mm^2	4 x 4 mm^2	4 x 4 mm^2

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
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
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 - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
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, Seberíniho 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	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

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

ELECTROLUX ARTHUR MARTIN

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso

Electrolux

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15€ TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

e-mail : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34€ TTC/mn)
Fax : 03 44 62 26 53
e-mail : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

www.electrolux.com

www.electrolux.fr

342 726 279-B-08012007