

# **ZANKER**

---

**Fours à encastrer**  
**Einbau-Backöfen**  
**Inbow-Fornuizen**  
**Built-in ovens**

**Mode d'emploi**  
**Bedienungsanleitung**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Operating instructions**

---

**BE**

## Avertissements et conseils importants

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

### Utilisation

- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du grilloir ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.
- Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Si on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.
- Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse, ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- L'intérieur du four doit être nettoyé et entretenu pour maintenir l'émail en bon état. Les parois auto-nettoyantes ont aussi besoin d'être nettoyées de temps en temps (rapportez-vous au paragraphe correspondant de la notice d'utilisation).
- Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.
- **Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- Ce four est fabriqué pour fonctionner en 230 V monophasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction du four et de l'éventuelle table de cuisson.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité du four, prenez garde que les fils des appareils électroménagers dont vous vous servez, ne touchent pas les zones très chaudes de la plaque de cuisson ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte du four.
- Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.

### Protection pour les enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Pendant le fonctionnement le four se réchauffe sensiblement au niveau de la porte. Celle-ci restant chaude longtemps après l'arrêt du four, veillez à tenir les enfants à distance.
- Pendant la cuisson normale ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil. Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces

appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

### Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avèrerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.

### Service

- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à un service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.

### 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.

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

### 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

# Sommaire

## A l'attention de l'utilisateur

Avertissements et conseils importants	2
Description de l'appareil	3
Comment utiliser le four	4
Mise en service	5
Conseils d'utilisation	6
Tableaux de cuisson	7
Entretien et Nettoyage	8
Que faire si quelque chose ne va pas	9
Assistance Technique	9

## A l'attention de l'installateur

Installation	10
Données Techniques	10
Branchement Electrique	11

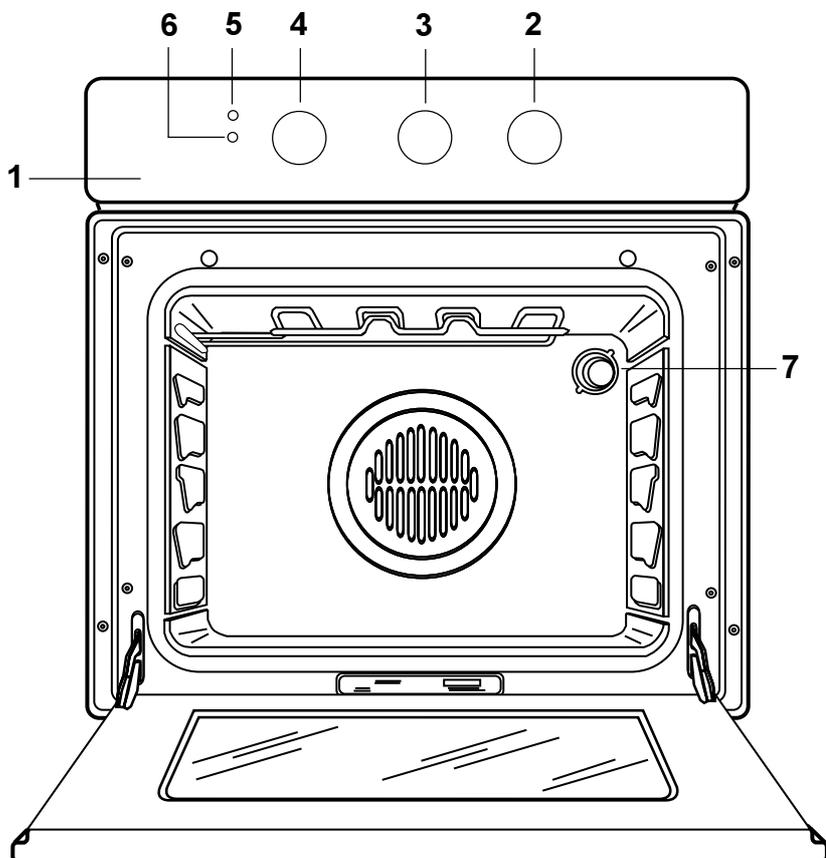
**FABRICANT:** ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.  
Viale Bologna, 298  
47100 FORLÌ (Italie)

**CE** 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.

## Description de l'appareil



1. Tableau de commande
2. Manette du sélecteur
3. Manette du minuteur mécanique
4. Manette du thermostat
5. Lampe-témoin générale
6. Lampe-témoin thermostat
7. Lampe du four

# Comment utiliser le four

## Manettes de commande

Par la manette du sélecteur (Fig. 1) on choisit la source de chaleur, par la manette du thermostat (Fig. 2) la température.

## Position de la manette du sélecteur

-  Eclairage du four
-  Cuisson et rôtissage traditionnels
-  Cuisson par chaleur tournante
-  Grilloir

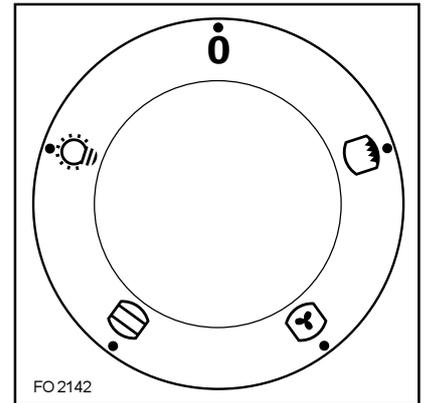


Fig. 1

## Fonctionnement

### Cuisson au four avec système traditionnel

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

### Cuisson au four avec système à chaleur tournante

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

### Grilloir

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

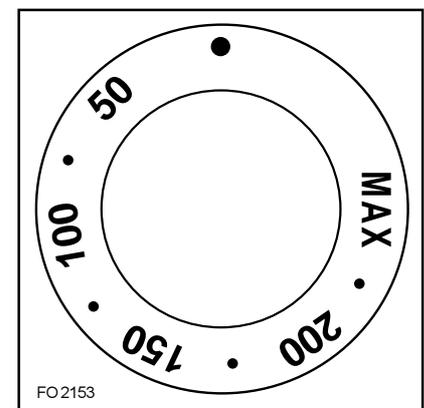


Fig. 2

## Lampe-témoin thermostat (C°)

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.

## Lampe-témoin générale

Elle signale le branchement d'un élément chauffant du four.

## Minuteur mécanique (Fig. 3)

Le minuteur peut être réglé pour une heure au maximum. Le bouton de réglage doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 60 minutes puis dans le sens contraire jusqu'au temps désiré.

Une fois écoulé le temps sélectionné, l'appareil émettra un signal sonore.

**Le minuteur n'est pas en mesure de provoquer l'arrêt du four lorsque le signal se déclenche.**

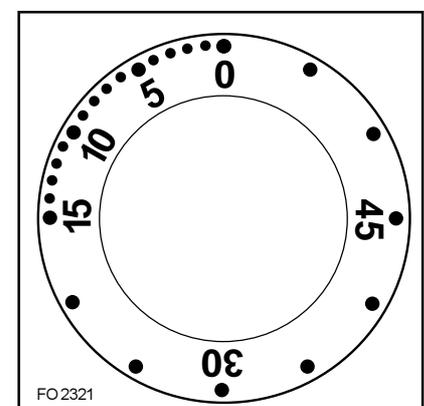


Fig. 3

## Thermostat de Sécurité

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

## Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur sert à refroidir le panneau de commandes, les boutons, la poignée de la porte du four. Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement lorsqu'on agit sur le selecteur de fonctions. **Afin d'éviter tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

# Mise en service

**i** Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson faites-le chauffer à vide pendant une heure environ, ceci afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

☞ Procédez comme suit:

- Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection;
- placez le thermostat sur le repère "MAX" et le sélecteur sur la position (☉) pendant 45 minutes environ;
- 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.

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.

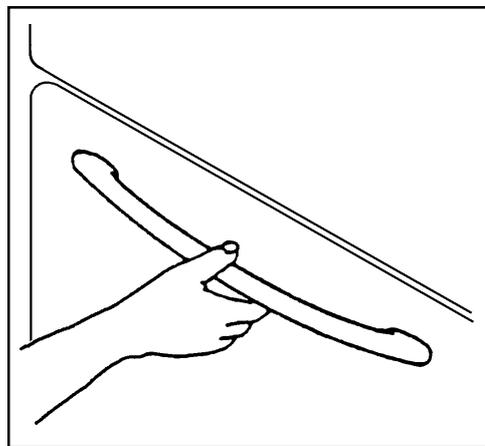


Fig. 4



**Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (fig. 4).**

# **i** Conseils d'utilisation

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

## Cuisson traditionnelle

Mettez le sélecteur sur le symbole  et réglez le thermostat sur la température désirée. Ainsi, la chaleur est émise par les résistances de voûte et de sole et la cuisson uniforme de votre plat est assurée. Enfournez sur la glissière centrale. Utilisez les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments.

## 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.

Tournez le sélecteur sur le symbole  et réglez le thermostat sur la température désirée.

Si vous désirez cuire deux plats en même temps, nous vous conseillons d'utiliser le premier et le troisième guide en partant du bas (comme indiqué à la fig. 5). Si en revanche vous utilisez le four pour une seule cuisson, choisissez les guides les plus bas, de façon à obtenir de meilleurs résultats.

## Décongélation

Mettez le sélecteur sur le symbole  et le thermostat sur zéro (symbole ●). Le ventilateur fera circuler de l'air froid dans le four et favorisera ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.

## Cuisson au grill

Tournez le sélecteur sur le symbole  et réglez le thermostat sur la température désirée.

**Assurez-vous que les grilles soient insérées de façon correcte (voir Fig. 6).**

## **i** Conseils pour la cuisson des viandes et du poisson

Les viandes peuvent être disposées dans des récipients adaptés à la cuisson au four, ou directement sur la grille. Dans ce deuxième cas, versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite et placez-la sous la grille.

La lèchefrite recueillera les graisses qui s'écouleront pendant la cuisson tandis que l'eau les empêchera de brûler, ce qui provoquerait la formation de mauvaises odeurs ou de fumée.

En général, pour cuire les viandes blanches, les volailles et le poisson, une cuisson à température moyenne est nécessaire (entre 150 et 175 degrés), tandis que pour la cuisson de viandes rouges «saignantes», il faut prévoir une température comprise entre 200 et 250 degrés et une cuisson brève.

## **i** Conseils pour la cuisson de pâtisseries

Pour les pâtisseries, la cuisson doit se faire à température modérée, entre 150 et 200 degrés.

Avant de commencer la cuisson d'un gâteau, faites toujours chauffer le four pendant au moins 10 minutes, et après avoir commencé la cuisson, gardez toujours la porte du four fermée.

## **i** Conseil pour la cuisson au grill

Placez les viandes et poisson, après les avoir éventuellement très légèrement huilés, directement sur la grille. Celle-ci sera placée à la hauteur convenant le mieux à l'aliment à cuire.

Glissez la lèchefrite dans la 1<sup>ère</sup> glissière en partant du bas. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite. Salez en fin de cuisson.

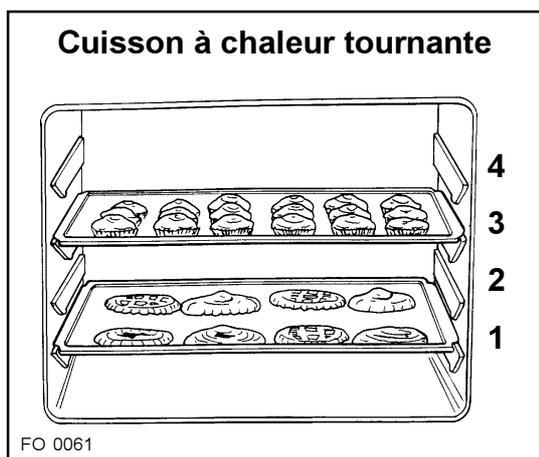


Fig.5

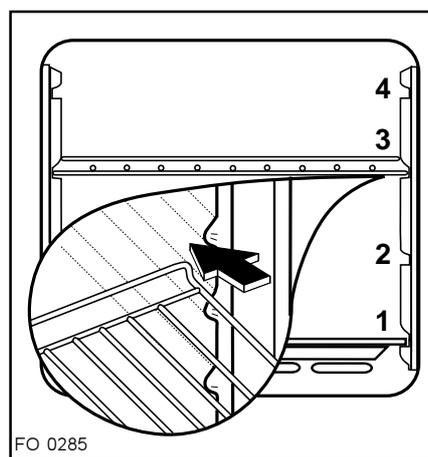


Fig. 6

# Tableaux de cuisson

## Cuisson traditionnelle et à chaleur tournante

POIDS EN GR.	ALIMENTS	CUISSON TRADITIONNELLE 		CUISSON À CHALEUR TOURNANTE 		Durée de cuisson  minutes	REMARQUES
		Niveau 	TEMP. °C	Niveau 	TEMP. °C		
	<b>PÂTISSERIES</b>						
	Avec pâte frottée	2	180	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	
	Avec pâte levée	2	180	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 35	
	Pâte brisée, base de gâteau	2	180	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	
	Gâteau à la ricotta	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1 et 3)*	150	60 ~ 80	
	Tartes	2	180	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60	
	Petites pâtisseries	2	180	2 (1 et 3)*	160	15 ~ 25	
	Biscuits	2	180	2 (1 et 3)*	160	10 ~ 20	
	Meringues	2	100	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120	
	<b>Pain et Pizza</b>						
1000	Pain blanc	1	200	2	175	45 ~ 60	1 baguette
500	Pain de seigle	2	200	2	175	30 ~ 45	Pain de mie
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	8 petit pains
250	Pizza	1	220	2 (1 et 3)*	200	20 ~ 35	Pains sur lèche-frite
	<b>Timbales</b>						
	De pâtes	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	2 (1 et 3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	2	175	45 ~ 60	
	<b>Viande</b>						
1000	Rôti de boeuf	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuit sur la grille
1000	Rôti de veau	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuit sur la grille
1500	Rosbif à l'anglaise	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Cuisse
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	200	2	175	60 ~ 80	En morceau
	<b>Poissons</b>						
1000	Entier	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 60	2 poisson
800	Fillets	2	200	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	4 filets

(\*) L'indication des niveaux entre parenthèses est celle à respecter dans le cas de cuisson sur plusieurs étages.

**Remarques :** Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage. Nous vous conseillons, en particulier pour les pâtisseries, la pizza et le pain, de chauffer le four pendant environ 10 minutes avant de commencer la cuisson.

## Cuissons au grill

Type de cuisson	Quantité gr	Niveau en partant du bas (position grille)	Température °C	Temps en min.	
				dessus	dessous
Blanc de poulet	400	3	Max	13	10
Croque-monsieur	200	3	Max	3	1
Saucisses	500	4	Max	10	6
Côtes de porc	500	4	Max	12	8
Filets de poisson	500	4	Max	8	6

### REMARQUES:

- 1) La lèche-frite servant à recueillir le jus de cuisson doit toujours être placée au niveau le plus bas, nous vous conseillons d'y verser environ 1/2 litre d'eau.
- 2) Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

# Entretien et Nettoyage



**Débrancher le four avant d'effectuer tout nettoyage.**

L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.

## Nettoyage du four



**Débrancher le four avant tout nettoyage.**

Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil.



A cet effet procéder comme suit:

- Effectuer le nettoyage lorsque le four est froid.
- Nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Eviter 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.

## Conseils utiles pour l'entretien du four

L'émail du four est extrêmement résistant. De toute façon des gouttes de jus de fruits ou de sauces peuvent provoquer l'apparition de taches indélébiles.

La formation de taches sur l'émail ne compromet pas le fonctionnement du four.

Nettoyer à fond le four après chaque usage. En effet, à ce moment, les dépôts de graisse et autres s'enlèvent facilement. Si vous les y laissez, une fumée et une odeur âcre se dégageraient à la cuisson suivante.

## Nettoyage de la porte du four



Pour nettoyer complètement la porte du four il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes:

- ouvrez complètement la porte;
- soulevez les petites languettes situées sur les deux charnières et tournez-les à fond, en direction de la porte;
- refermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en butée (sur les languettes);
- prenez la porte à deux mains (jamais par la poignée) et dégagez les charnières en soulevant légèrement la porte (fig. 7);
- posez la porte sur un plan horizontal. Nettoyez la porte avec un détergent doux (produit utilisé pour la vaisselle) et de l'eau tiède. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez de produits abrasifs ou caustiques. Remontez la porte en procédant en sens inverse.

## Joint de la porte du four

Contrôler périodiquement le joint qui se trouve autour de l'ouverture du four et vérifier qu'il n'est pas abîmé. S'il est endommagé, ne pas utiliser l'appareil, appelez votre centre d'assistance technique pour le faire changer. Pour nettoyer le joint ne pas utiliser d'objets ou de produits abrasifs.

## Remplacement de l'ampoule du four



**Débrancher l'appareil.**

Dévisser la calotte (Fig. 8).

Enlever l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C):

Tension: 230 V (50 Hz)

Puissance: 15 W

Culot: E 14

Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

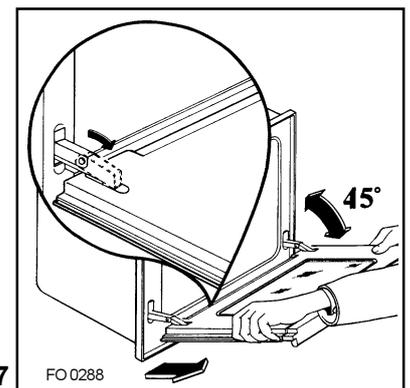


Fig. 7

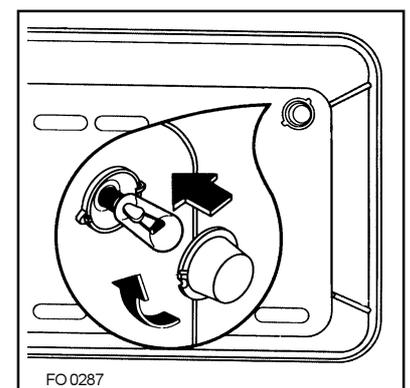


Fig. 8

# Que faire si quelque chose ne va pas

Plusieurs problèmes de fonctionnement peuvent dépendre de simples opérations d'entretien ou d'oublis et peuvent facilement être résolus sans que l'intervention de l'Assistance Technique soit nécessaire.

PROBLEME	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le four ne marche pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Vérifiez si les boutons sont réglés correctement pour la cuisson et répétez les opérations décrites dans le livret. <i>ou</i></li> <li>◆ Contrôlez les interrupteurs de sécurité («disjoncteurs différentiels») de l'installation électrique. Si la panne se situe au niveau de l'installation, adressez-vous à un électricien.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le témoin du thermostat ne s'allume pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Réglez le thermostat sur une température <i>ou</i></li> <li>◆ Mettez le sélecteur sur une fonction.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Mettez le sélecteur sur une fonction. <i>ou</i></li> <li>◆ Achetez dans un Centre d'Assistance une ampoule pour hautes températures et montez-la en suivant les instructions fournies au chapitre «Entretien» du présent livret d'instructions.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ La cuisson au four est trop lente ou trop rapide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Consultez le contenu du présent livret (au paragraphe «Conseils d'utilisation»).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De l'humidité se forme sur les aliments et à l'intérieur du four</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Ne laissez pas les aliments dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.</li> </ul>

## Assistance Technique

Si malgré toutes ces opérations, l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au service d'assistance en expliquant de quel type de panne il s'agit, le modèle de l'appareil (Mod.); le numéro de produit (Prod. n°) et le numéro de fabrication (Ser. n°) que vous trouverez gravés sur la plaquette d'identification du four.

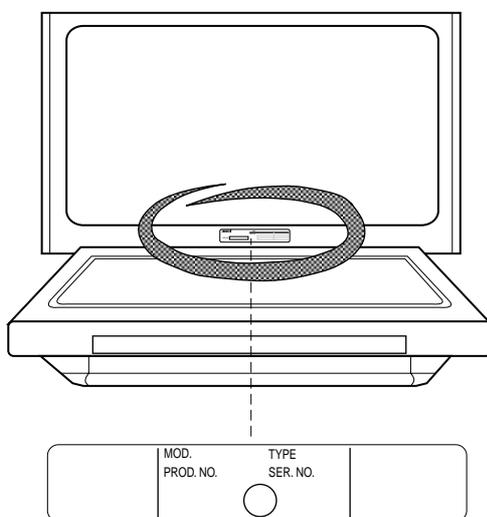


Fig.9

Les pièces de rechange originales, certifiées par le constructeur du produit et portant la marque ci-dessous



sont vendues seulement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les Magasins de pièces de rechange autorisés.

# Données Techniques

## Cotes d'encastrement

Hauteur	59,4 cm
Largeur	56,0 cm
Profondeur	55,0 cm

## Intérieur du four

Hauteur	32,5 cm
Largeur	44,0 cm
Profondeur	39,0 cm
Volume utile	55 l

## Puissance des éléments

Élément de sole	1000 W
Élément de voûte	800 W
Four (sole + voûte) (1000 + 800)	1800 W
Grilloir	1750 W
Lampe four	15 W
Moteur de la turbine	30 W
Moteur du ventilation de refroidissement	25 W
Puissance max. absorbée	1870 W
Tension d'utilisation (50 Hz)	230 V

# Installation

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

## Encastrement

Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.

Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.

En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - même un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.

## Cotes d'encastrement

Voir Fig. 10

## Encastrement dans un meuble colonne

La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig.11.

## Sous-encastrement

La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig.12.

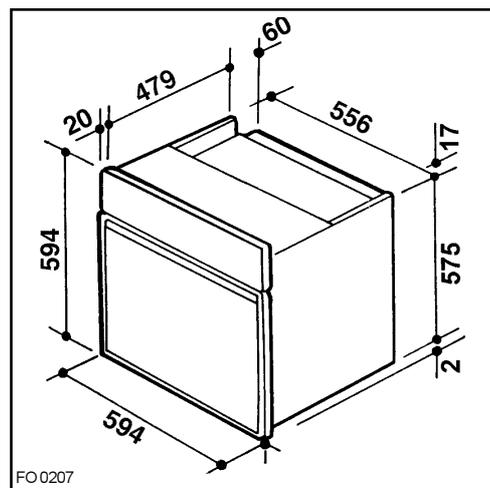


Fig. 10

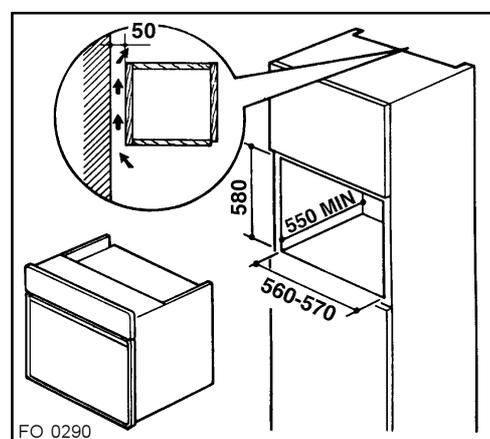


Fig. 11

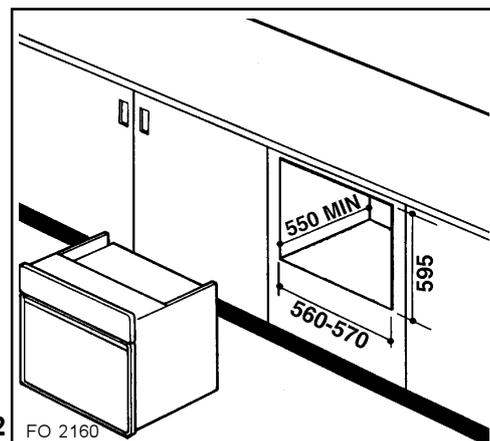


Fig. 12

## Fixation dans le meuble

- Placer l'appareil dans la niche de meuble.
- Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (Fig. 13).

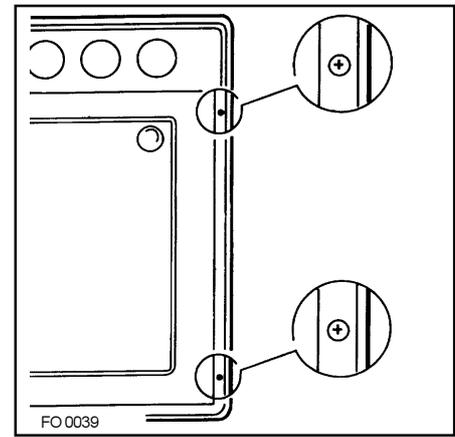


Fig. 13

# Branchement Electrique

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement s'assurer que:

- les plombs ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique);
- l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur;
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles avec l'appareillage installé.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Monter un câble s'adaptant à l'alimentation disponible, avec fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble doit être muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert. 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 il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 min. env. Les câbles d'alimentation adaptés sont ceux énumérés cidessous, souvenez-vous de respecter la section nécessaire du câble: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

## Branchement Electrique à la plaque à bornes

Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig. 14).

**Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.**

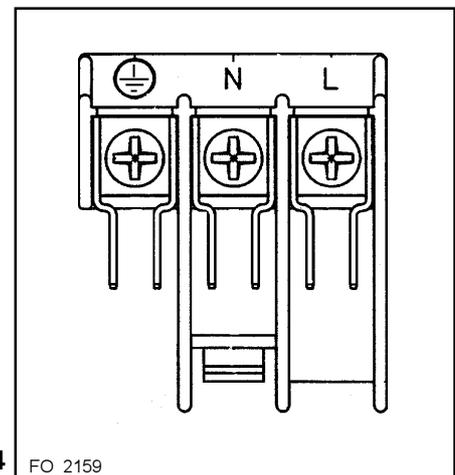


Fig. 14

# CONDITIONS DE GARANTIE POUR BENELUX

**En cas d'appel en garantie aux fins de réparation gratuite, l'original de la facture d'achat correspondante ou la quittance doit être produit ou envoyé avec l'appareil à réparer.**

## Conditions générales de garantie

**1** Le fabricant accorde un an de garantie sur l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, à valoir à partir de la date d'achat. Si une panne se produit pendant cette période alors qu'elle est due à des défauts de matériel et/ou fabrication l'acheteur a droit à une réparation gratuite.

**1a** Pour les aspirateurs conçus pour un usage ménager, la période de garantie générale est de deux ans. Les accessoires sont soumis à une usure directe; ces articles de consommation sont en conséquence exclus de la garantie.

**2** Le fabricant accorde un an de garantie sur les réparations effectuées par son service après-vente et sur les matières neuves montées à cette occasion, la garantie prenant cours à partir de la date de la réparation. Si une panne se produit pendant cette période, laquelle est la conséquence directe des travaux de réparations effectués ou de la matière nouvelle montée à cette occasion, l'acheteur a droit à une réparation gratuite. L'exécution des réparations ne prolonge pas la période générale de garantie couvrant l'ensemble de l'appareil.

**3** Les interventions du service après-vente au domicile ne se font que pour les appareils de grandes dimensions difficiles à transporter tels que, par définition: lavelinge, sèche-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs-armoires ou bahuts, fours, cuisinières et appareils encastrés.

**3a** Le principe défini au point 3 ci-dessus vaut également pour les réfrigérateurs de caravane pourvu que l'endroit où se trouve l'appareil soit situé à l'intérieur des frontières nationales et soit accessible normalement par des routes ouvertes à la circulation. En outre, au moment de l'intervention, l'appareil et son propriétaire ou son remplaçant dûment autorisé doivent être présents au lieu d'intervention convenu.

**4** Si de l'avis du fabricant, l'appareil tel que repris au point 3 ci-dessus doit être transporté à l'atelier du service après-vente, ce transport s'effectuera de la façon établie par le fabricant, aux frais, risques et périls de ce dernier.

**5** Tous les appareils non mentionnés sous les points 3 et 3a, ainsi que les appareils qui possèdent les caractéristiques de fonctionnement concernées, mais dont le transport est facile, doivent être envoyés franco à l'adresse du service après-vente ou y être présentés. Pendant la période de garantie générale, le renvoi s'opère aux frais du fabricant.

**6** Si une défectuosité se vérifiant pendant la période de garantie générale ne peut plus être réparée, l'appareil sera remplacé gratuitement.

## Extensions de la garantie

**7** Pour les motocompresseurs de réfrigérateurs/ congélateurs (à l'exclusion du relais de démarrage et du disjoncteur thermique) il est accordé une période de garantie dégressive en mesure de 20% par an, laquelle court 5 années après la date d'achat de l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, avec réparation entièrement gratuite pendant la période de garantie générale. Après la période de garantie générale, les frais de déplacement, de main-d'œuvre et des pièces

éventuelles seront portées en compte.

## Exclusions de la garantie

**8** L'exécution gratuite des travaux de réparation et/ou de remplacement tels que définis aux points y relatifs qui précèdent ne s'applique pas si:

- aucune facture d'achat ou quittance sur laquelle apparaît au moins la date d'achat et l'identification de l'appareil ne peut être présentée ou n'a été envoyée avec l'appareil à réparer;
- l'appareil est utilisé pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels l'appareil a été conçu;
- l'appareil n'a pas été installé, manipulé, ou utilisé conformément aux indications figurant dans les prescriptions d'installation ou la notice d'utilisation;
- l'appareil a été réparé ou modifié de façon inappropriée par des personnes non qualifiées.

**8a** Si l'appareil a été encastré, sous-encastré, suspendu ou placé de manière telle que le temps nécessaire pour son enlèvement et son encastrement prend au total plus de trente minutes, les frais supplémentaires occasionnés seront facturés à son propriétaire.

**8b** Les détériorations dûes à un encastrement anormal réalisé avec le consentement du propriétaire d'un appareil ne peuvent pas être invoquées vis-à-vis du fabricant, ni de son service après-vente.

**8c** Les détériorations, telles que rayures, chocs ou rupture d'éléments amovibles ou démontables, qui n'ont pas été portées à la connaissance de fabricant au moment de la livraison, ne rentrent pas dans la garantie.

## Avis important

Cet appareil a été conçu de manière telle que la sécurité en soit garantie. Des réparations inappropriées peuvent toutefois mettre cette sécurité en danger. Pour obtenir cette sécurité et pour prévenir également tous dommages éventuels, il est conseillé de faire exécuter les réparations exclusivement par des personnes qui possèdent les qualifications professionnelles requises. Nous vous conseillons de faire exécuter vos réparations et/ou vos vérifications par votre vendeur ou par le SERVICE ELECTROLUX et de n'exiger que des pièces D I S T R I P A R T S d'origine.

 **Electrolux**  
D I S T R I P A R T S

## Belgique

Chaussée de Mons 719  
B - 1520 Halle (Lembeek)  
Réparations à domicile:  
Tel.: 02-3630444  
Fax.: 02-3630400  
Pièces détachées:  
Tel.: 02-3630555  
Fax.: 02-3630500

## Luxembourg

7, Rue de Bitbourg  
L-1273 Luxembourg-Hamm  
Service après vente:  
Tel.: 42 43 11  
Fax: 42 43 13 60