

**ZANUSSI**

FOURS  
MULTIFONCTION

2BM 762 X

NOTICE D'UTILISATION

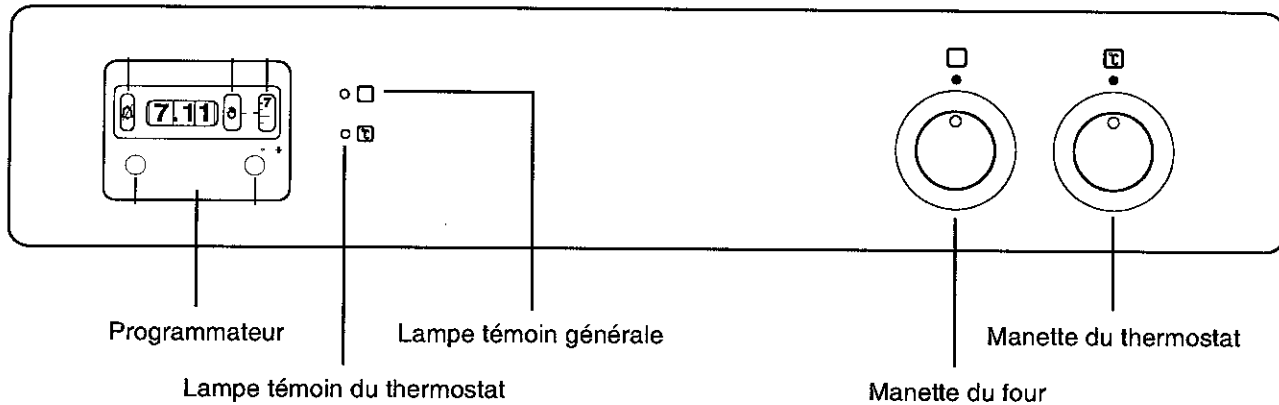
## AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

**Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive bien l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.**

**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.**

- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- 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 le filtre (pour les appareils qui en sont munis), 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.
- 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.
- 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.
- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.

# UTILISATION DU FOUR



## MANETTES DE COMMANDE

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

## POSITION DE LA MANETTE DU SÉLECTEUR

- Éclairage du four
- Cuisson et rôtissage traditionnels
- Chauffage voûte
- Chauffage sole
- Grillade traditionnelle (grilloir simple)
- Grillade traditionnelle (grilloir double)
- Grillade Ventilée
- Cuisson par chaleur tournante
- Décongelation

## FONCTIONNEMENT

Cuisson au four avec système traditionnel (convection naturelle)

Tourner la manette du sélecteur sur .  
 Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.  
 Amener le sélecteur sur la position (chauffage voûte) ou (chauffage sole) pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments. Dans ces positions, la température ne sera jamais supérieure à 220-240 °C, le thermostat sur "max".

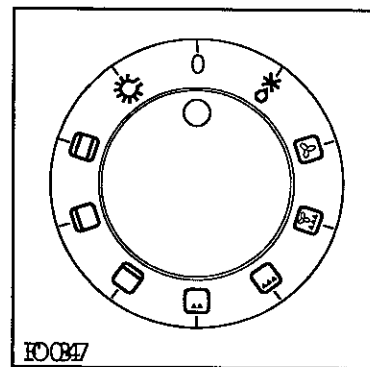


Fig.1 F0087

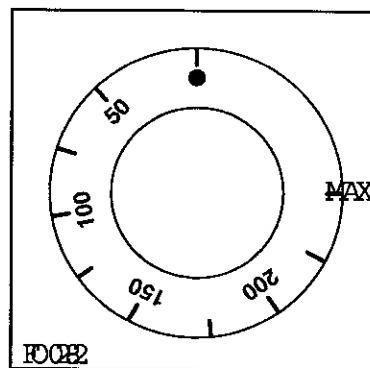


Fig.2 F0082

### Grilloir (système traditionnel)

Tourner la manette du sélecteur sur ☐ ou ☐.  
Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.  
En tournant le bouton du sélecteur sur la position ☐ la puissance du grilloir sera augmentée. De cette façon on obtiendra une grillade uniforme sur toute la surface rayonnée.

### Grilloir (système classique + convection forcée)

Tourner la manette du sélecteur sur ☐.  
Tourner la manette du thermostat sur la température désirée (max 200°C).

### Cuisson au four avec système à chaleur tournante

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

### Décongélation

Tourner la manette du sélecteur sur la position ☐.  
Pour décongeler rapidement les aliments congelés et surgelés sans apport de chaleur.

### Note:

Lorsque le sélecteur se trouve sur la position ☐ et ☐, tourner la manette du thermostat sur «●».

### Lampe-témoin générale (Mod. ZBM 762 X)

Elle signale le branchement d'un élément chauffant quelconque (du four ou de la plaque de cuisson).

### 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.



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

### 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

Ce ventilateur a la fonction de refroidir le tableau de commande, les boutons et la poignée du four. Il se branche et se débranche automatiquement lorsqu'on manoeuvre le bouton du sélecteur.

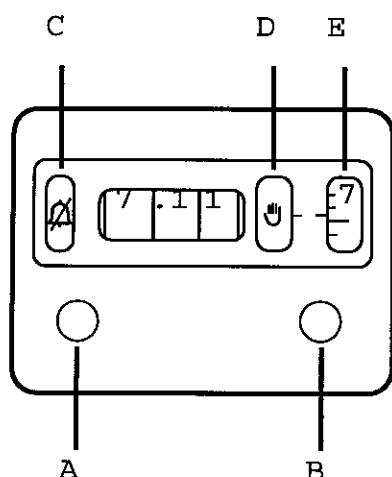
**Pour éviter tout surchauffage, le ventilateur fonctionnera aussi après l'arrêt du four, jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

### PANNEAUX CATALYTIQUES

(accessoires en option)

Ce four peut être équipé de panneaux catalytiques auto-nettoyants. Aux températures de cuisson normales, l'émail catalytique favorise la transformation des projections de graisse dans des fines poussières résiduelles. L'accumulation de ces poussières risquerait, à long terme, de diminuer l'efficacité de l'émail insalissable. Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire de nettoyer les panneaux catalytiques avec une éponge humide une fois que le four est froid.

# PROGRAMMATEUR



Il a la fonction de mettre en marche et d'arrêter automatiquement le four. Ce programmeur est équipé d'une horloge digitale indiquant l'heure et d'une minuterie avec signal sonore.

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

**Important:** lors de l'affichage d'un programme de cuisson s'assurer que l'horloge et le cadran «E» indiquent la même heure.


La figure illustre les commandes du programmeur.

### ● Bouton «A»

Tourné vers la droite, il permet le réglage de la minuterie (cadran C). Tiré, il permet la mise à l'heure de l'horloge.

### ● Bouton «B»

Tourné vers la droite, il permet d'afficher les fonctions suivantes (cadran D):

- le temps de cuisson (310 mn. max);
- le fonctionnement manuel du four (position .


Tiré et tourné vers la droite il permet d'afficher l'heure choisie pour le début de cuisson (cadran E).

**Attention:** Lors de la programmation d'une cuisson s'assurer que le chiffre «0» se trouve face au repère du cadran «D». Dans le cas contraire tourner le bouton «B» jusqu'à faire apparaître le chiffre «0» dans le cadran «D».

## Minuterie


(seulement utilisable si aucun programme n'est en cours)

Ñ Tourner le bouton «A» vers la droite et afficher au cadran «C» le temps désiré (temps max. 60 minutes).

Ñ Pour faire immédiatement la sonnerie tourner le bouton «A» jusqu'à faire coïncider le symbole  avec le repère du cadran «C».

La minuterie n'a aucune action sur le fonctionnement du four.

## Fonctionnement manuel

Pour pouvoir commander manuellement le four, tourner le bouton «B» vers la droite jusqu'à faire coïncider le symbole  avec le repère du cadran «D».

## Fonctionnement semi-automatique

Début de cuisson manuelle, fin de cuisson programmée (automatique).

- Enfourmer le plat.
- Tourner le bouton «B» vers la droite pour afficher le temps de cuisson (cadran D).
- Tourner les boutons du four sur la position désirée.

## Fonctionnement automatique


- Enfourmer le plat.
- Tourner le bouton «B» vers la droite jusqu'à ce que le chiffre «0» se trouve face au repère du cadran «D».
- Tirer et tourner le bouton «B» vers la droite pour afficher au cadran «E» l'heure choisie pour le début de la cuisson.

**Le début du fonctionnement du four peut être programmé max. 12 h à l'avance.**

- Presser le bouton «B» et tourner vers la droite pour afficher au cadran «D» le temps de cuisson.
- Tourner les boutons du four sur la position désirée.

Après écoulement du temps affiché, le programmeur arrête le fonctionnement du four (le «0» du cadran «D» se trouvera face au repère).

**Important:** Pour interrompre une cuisson programmée il suffit de tourner le bouton «B» vers la droite pour afficher au cadran «D» le chiffre «0».

Si l'on désire continuer manuellement la cuisson, tourner le bouton «B» vers la droite jusqu'à ce que le symbole  se trouve face au repère du cadran «D».

## Exemple en cas de fonctionnement automatique


Heure choisie pour le début de la cuisson: 17.00h. Temps de cuisson: 2 heures.

- Enfourmer le plat.
- S'assurer que le chiffre «0» se trouve face au repère du cadran «D».
- Tirer et tourner le bouton «B» vers la droite pour afficher au cadran «E» l'heure choisie pour le début de la cuisson (5 h = 17 h).
- Presser le bouton «B» et tourner vers la droite pour afficher au cadran «D» le temps de cuisson (2 heures).
- Tourner les boutons du four sur la position désirée.

Après ces opérations, le programmeur se mettra automatiquement en fonctionnement de 17 h à 19 h.

## MISE EN SERVICE

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.

- Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection;
- placez le thermostat sur le repère MAX et le sélecteur sur la position (  );
- aérez convenablement la cuisine;
- 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.



POUR OUVRIR LA PORTE DU FOUR,  
EMPOIGNEZ TOUJOURS LA POIGNÉE  
AU CENTRE (FIG.3).

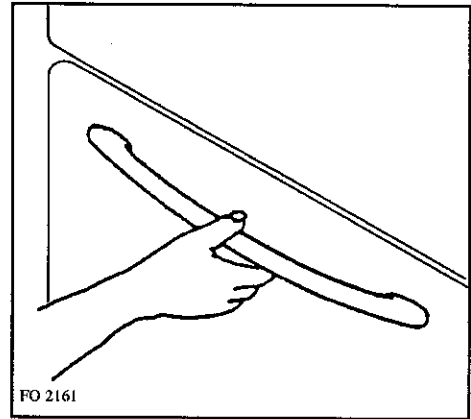


Fig.3

FO 2161

## LA CUISSON DANS LE FOUR MULTIFONCTIONS

Le four multifonctions vous permet de choisir parmi les différents principes de cuisson celui qui est le mieux adapté aux mets à cuire.

### CONVECTION NATURELLE

L'air chauffé par les deux résistances en bas et en haut du four, se répartit dans l'enceinte de façon homogène. Enfourner sur la glissière centrale. Utiliser les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments.

### CHALEUR TOURNANTE

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

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

### CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON AU FOUR

#### Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150 à 200 °C) et un préchauffage de 10 minutes environ.

Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrez la porte du four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson.

Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

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

Ensuite enfourner la tarte à nouveau pour compléter la cuisson.

#### Viande et poissons

La viande devrait peser 1 kg au moins. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être cuites à une température très élevée (200 °C-250 °C) pour conserver tout leur jus.

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

Les ingrédients du jus seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, autrement ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure. Pour contrôler le degré de cuisson, presser la viande avec une cuillère. Si la pièce est cuite à point, la viande ne cèdera pas.

Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rosbif et le filet.

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

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

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

#### Attention!

Ne pas garnir le four avec de feuilles en aluminium. Ne pas placer sur la sole du four de casseroles, la lèchefrite ou la tôle à pâtisserie.

Il en résulterait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

#### FILTRE DE TURBINE

Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la Fig. 4 se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement. Pour le démonter il suffit de pousser la languette vers le haut.

N'utiliser le filtre que pour les rôtis.

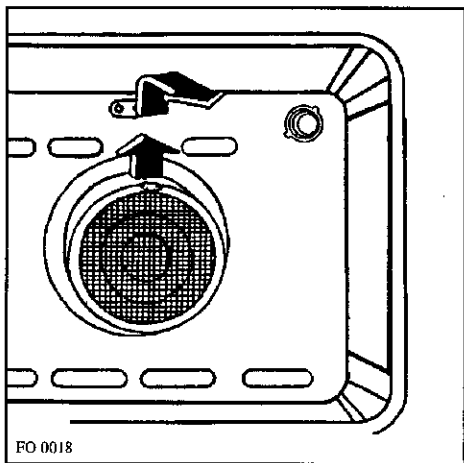


Fig. 4

#### CUISSON AU GRILL

Tourner le commutateur sur ☐ ou ☐; tourner le bouton de thermostat pour faire correspondre le repère avec la valeur de la température désirée.

Avec le commutateur placé sur la position ☐ on obtient la puissance maximum et le mets est grillé de façon uniforme sur toute la superficie exposées au grill. La viande et le poisson à cuisiner au grill doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de brûler le mets en superficie ou bien de le laisser cru à l'intérieur.

La grille peut être utilisée avec le côté bombé placé vers le haut ou bien vers le bas; la lèchefrite doit être placée au premier niveau.

Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, à l'exception de quelques viandes maigres de gibier et du "polpettone" à l'italienne.

#### CUISSON A CHALEUR PULSEE

Tourner le commutateur sur la position ☐; tourner le bouton du thermostat pour faire correspondre le repère avec la valeur de la température désirée (max. 200°C).

Elle correspond au fonctionnement alterné du grill et du ventilateur (réchauffage à convection).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du grill.

#### Convient aux:

viandes épaisses  
volailles, poissons entiers par ex.: truites, maquereaux, mulets.

#### TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.

Nous conseillons de surveiller les premières cuisson et de tirer des résultats obtenus.

A titre indicatif nous reportons ci-dessous un tableau temps-températures se rapportant aux cuisson au grill (Tab. 2) et au grill à chaleur pulsée (Tab. 3).

# TABLEAU POUR LA CUISSON TRADITIONNELLE ET A CHALEUR TOURNANTE

Tab.1

QUANTITÉ gr.	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson ⌚ minutes	REMARQUE
		Niveau 4 3 2 1	Temp. °C 180 175 160 150	Niveau 4 3 2 1	Temp. °C 180 175 160 150		
	<b>GATEAUX</b>						
	Avec pâte à blancs battus	2	180	2 (1 et 3)	160	45 ~ 60	
	Avec pâte levée	1	180	2	160	20 ~ 35	
	Pâte brisés - fond de tarte	2	180	2 (1 et 3)	160	20 ~ 30	
	Tarte à la "ricotta"	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte aux pommes	1	180	2 (1 et 3)	160	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1 et 3)	150	60 ~ 80	
	Tartes à la confiture	2	180	2 (1 et 3)	160	45 ~ 60	
	Petits fours	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 pain dans moule 8 petits pains sur lèche-frite
500	Pain de seigle	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Petits pains	2	200	2 (1 et 3)	175	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	2 (1 et 3)	200	20 ~ 35	
	<b>TERRINES</b>						
	De pâtes	2	200	2 (1 et 3)	175	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	2 (1 et 3)	175	45 ~ 60	
	Petites quiches	2	200	2 (1 et 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	2	175	45 ~ 60	
	<b>VIANDES</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	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Cuisseau
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Entier
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 morceaux
	<b>POISSONS</b>						
1000	Entier	2	200	2 (1 et 3)	175	140 ~ 60	2 poissons
800	Filets	2	200	2 (1 et 3)	175	30 ~ 40	4 filets



## REMARQUES:

- 1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons, en particulier en ce qui concerne les gâteaux, la pizza, le pain, de préchauffer le four pendant environ 10 mn.
- 2) L'indication des niveaux entre parenthèses, est celle à respecter dans le cas de cuissons sur plusieurs étages.
- 3) Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.




# TABLEAU POUR LA CUISSON AU GRILL

Tab. n. 1

GRILL TRADITIONNEL  					
Type de cuisson	Quantité gr	Niveau en partant du 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	
Côtes de porc	500	4	Max	12	8
Filets de poisson	500	4	Max	8	6

Tab. n. 2

GRILL A CHALEUR PULSEE 					
Type de cuisson	Quantité gr	Niveau en partant du du bas (position grille)	Température °C	Temps en min.	
				dessus	dessous
Rôti de porc	1500	2 ou 3	170	45	30
Rosbif	1500	3	200	30	20
Poulet	1200	2 ou 3	190	40	30
Brochettes	800	3	200	15	10
Poisson entier	800	3	200	12	8

## REMARQUES:

- 1) La lèchefrite 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.

## NETTOYAGE GENERALE ET ENTRETIEN

Eteindre le four et le laisser refroidir 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.

### 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.

## NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

- a) basculez vers la porte les deux leviers situés sur les deux charnières;
- b) refermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en butée (sur les leviers);
- c) prenez la porte à deux mains (jamais par la poignée) et dégagez les charnières en soulevant légèrement la porte (fig. 5);
- d) posez la porte à plat;
- e) retirez les vis et levez légèrement le verre (A Fig. 6);
- f) dégagez la verre (emprisonné en partie haute) en le tirant (Fig. 6).

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 le verre et la porte en procédant en sens inverse.

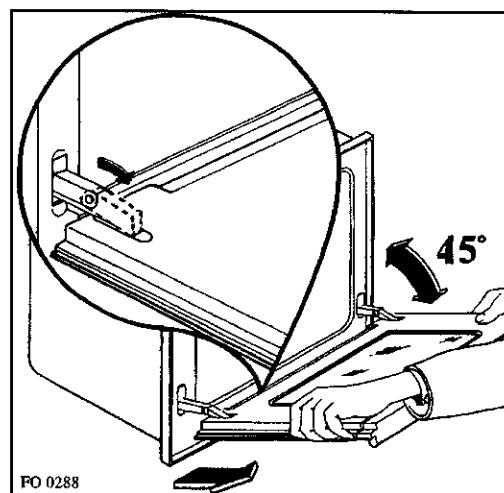


Fig. 5

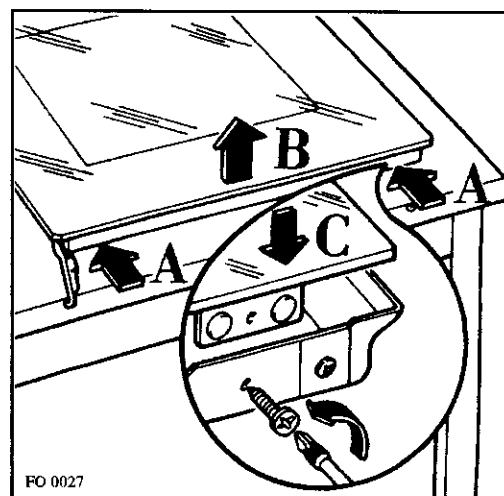


Fig. 6

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Débrancher l'appareil.

Dévisser la calotte (Fig. 7).

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: 25 W

Culot: E 14

Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

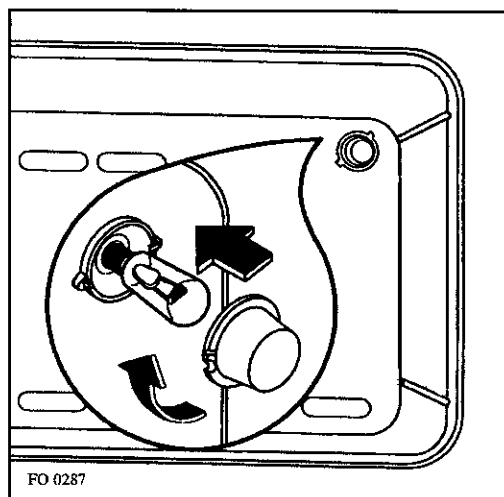
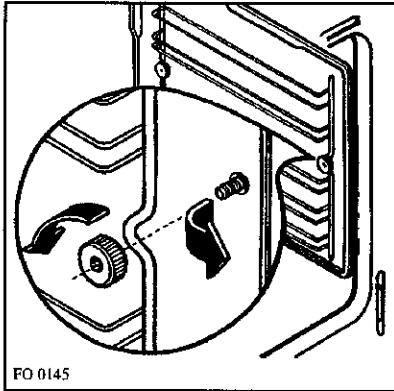


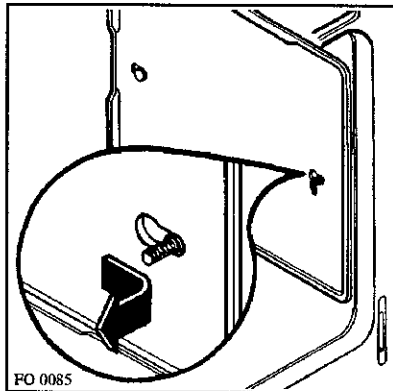
Fig. 7

## DÉMONTAGE DES PANNEAUX CATALYTIQUES

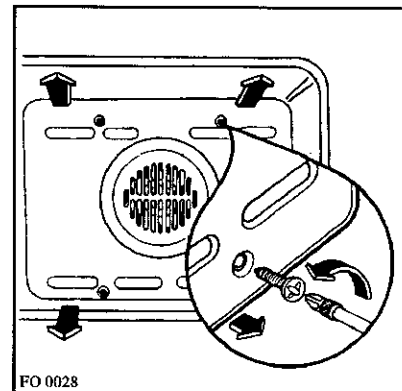
Pour un nettoyage à fond du four il est possible de démonter les panneaux catalytiques, en opérant comme suit.



Attendre que le four se soit refroidi, débrancher l'appareil et enlever les glissières latérales en les dévissant.



Enlever les panneaux latéraux.



Dévisser le panneau postérieur.

## ELEMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR

L'élément chauffant supérieur de Votre four est basculant.

Pour rendre plus aisé le nettoyage de l'intérieur du four l'élément chauffant supérieur (chaleur supérieure et grill) peut être basculé.

Dévissez la vis moletée (Fig. 8) et basculez l'élément chauffant vers le bas (Fig. 9).

Maintenant Vous pouvez nettoyer la surface du four (voir les indications générales sur le nettoyage).

Remettre l'élément chauffant à sa place et visser la vis ôtée précédemment. Vérifier la position correcte de l'élément.

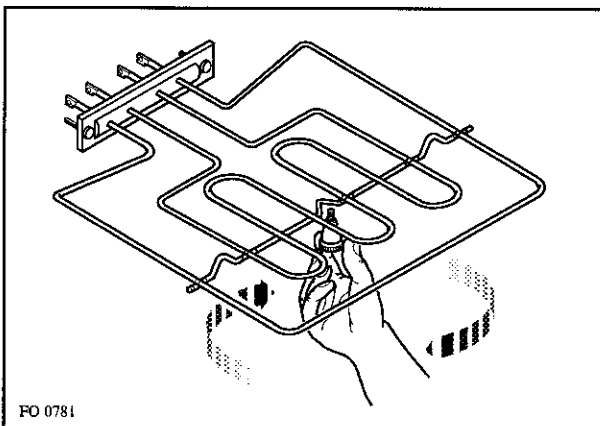


Fig. 8

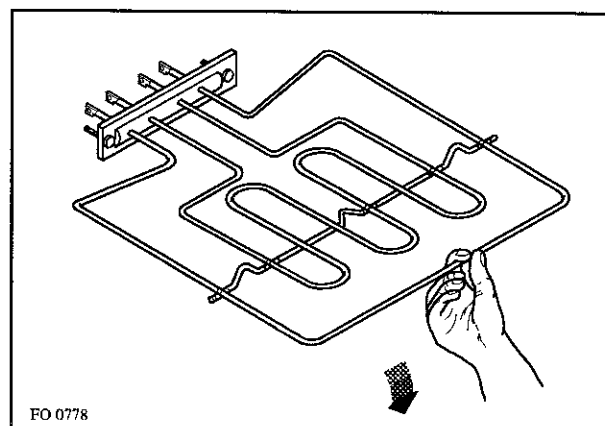


Fig. 9

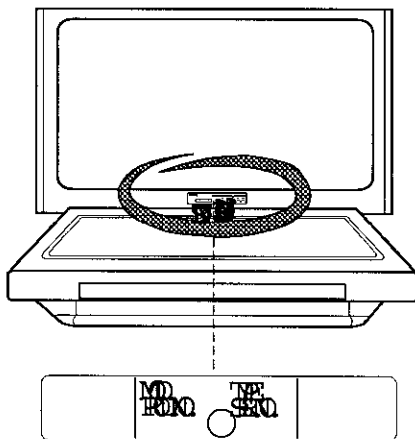
## QUE FAIRE SI QUELQUE CHOSE NE VA PAS

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
n Le four ne marche pas	<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.</li><li>ou</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>
n Le témoin (rouge) du thermostat ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Réglez le thermostat sur une température</li><li>ou</li><li>◆ Mettez le sélecteur sur une fonction.</li></ul>
n La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Mettez le sélecteur sur une fonction.</li><li>ou</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>
n La cuisson au four est trop lente ou trop rapide	◆ Consultez le contenu du présent livret (au paragraphe «La Cuisson dans le four multifonctions»).
n De l'humidité se forme sur les aliments et à l'intérieur du four	◆ Ne laissez pas les aliments dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.

## ASSISTANCE TECHNIQUE - PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES

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.



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.

# 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 encastrément prend au total plus de trente minutes, les frais supplémentaires occasionnés seront facturés à son propriétaire.

**8b** Les détériorations dues à un encastrément 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 ELGROEP et de n'exiger que des pièces DISTRIPARTS d'origine.

Belgique

 **ELGROEP  
SERVICE**

Appareils ménagers

Chaussée de Mons 719  
B -1520 Halle (Lembek)

Reparations domicile:

Tel.: 02-3630444

Fax.: 02-3630400

Pièces d'achats:

Tel.: 02-3630555

Fax.: 02-3630500

Telex: 22915 elrbe

 **DISTRI  
PARTS**

## DONNÉES TECHNIQUES

<b>COTES D'ENCASTREMENT</b>	Hauteur	59,4 cm
	Largeur	56,0 cm
	Profondeur	55,0 cm

<b>INTÉRIEUR DU FOUR</b>	Hauteur	32,5 cm
	Largeur	42,0 cm
	Profondeur	39,0 cm
	volume utile	53 l

**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.

### Thermostat du four 50°C/250°C

<b>Puissance des éléments</b>	
Elément de sole	1000 W
Elément de voûte	800 W
Four (sole + voûte)(1000 + 800)	1800 W
Grilloir	simple 1750 W double 2550 W
Chaleur tournante	2000 W
Lampe four	25 W
Moteur de la turbine	30 W
Moteur du ventilation de refroidissement	25 W
Puissance max. absorbée (230V - 50Hz)	2600 W
Tension d'utilisation (50 Hz)	230 V

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

## A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

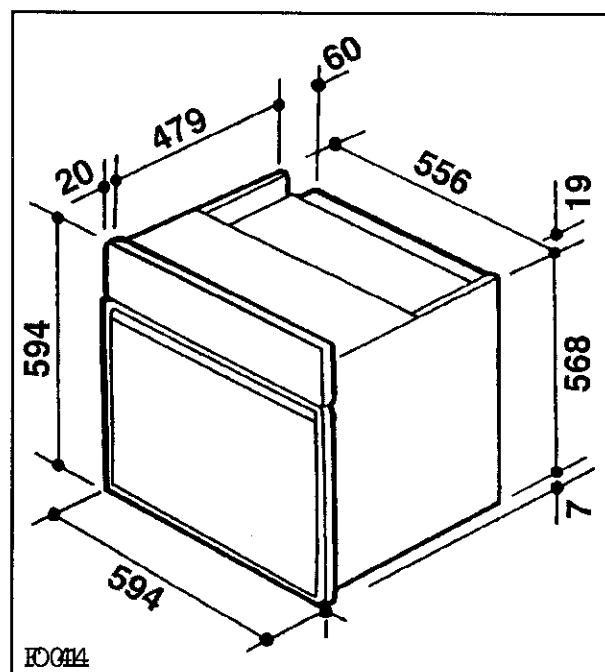
Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués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

Encastrez 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 (Fig. 10)

## 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).

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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 avec câble d'alimentation du typ H05 RR-F, section  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ . Monter une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est 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.

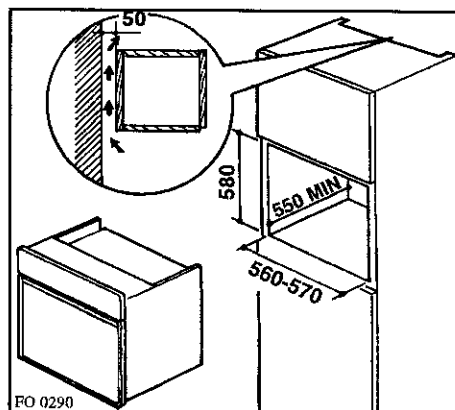
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de  $50^\circ\text{C}$  à la température ambiante.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mn env.

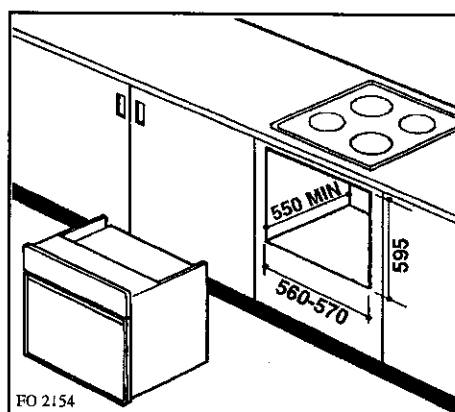
## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE À LA PLAQUE À BORNES

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.**



Encastrement dans un meuble colonne (Fig. 11)



Sous-encastrement (Fig. 12)

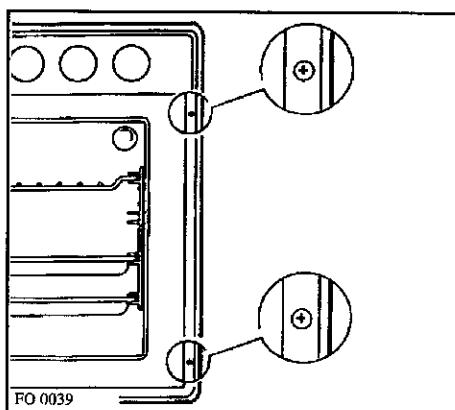


Fig. 13

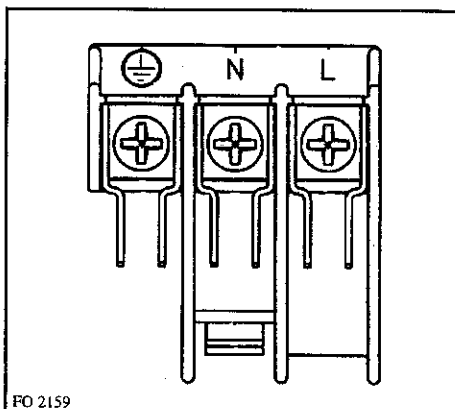


Fig. 14