

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.

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'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau d'alimentation électrique.
- Après avoir retiré l'appareil de son emballage, assurez-vous que le produit n'est pas endommagé et que le cordon d'alimentation électrique est en parfait état. Dans le cas contraire, adressez-vous au revendeur avant de mettre l'appareil en service.
- La Société constructrice décline toute responsabilité en cas de non observation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.

Utilisation

- 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.
- Cet appareil n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Veillez à ce que votre appareil soit toujours propre. Les restes d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Pendant le fonctionnement l'appareil s'échauffe sensiblement et reste chaud pendant longtemps après l'arrêt. Veillez à tenir les enfants à distance.
- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous au 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.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité de l'appareil, veillez à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne touchent pas les surfaces chaudes ou ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement.
- Lorsque l'appareil est hors service, il doit être rendu inutilisable. Débranchez-le du réseau d'alimentation électrique.
- Evitez absolument d'utiliser le four éteint comme espace de rangement pour aliments ou récipients : en cas de mise en marche involontaire, ce comportement pourrait être à l'origine de dommages et d'accidents.

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.

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.

FABRICANT:
ELECTROLUX ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLI' (Italia)

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements et conseils importants	40
Description de l'appareil	41
Comment utiliser le four	42
Programmateur électronique	43
Mise en service	45
Utilisation du four	46
Voyants du générateur de vapeur	46
Cuissons avec l'emploi de la vapeur	47
Conseils pour la cuisson à la vapeur	48
Tableau pour la cuisson à la vapeur	49
Cuissons traditionnelles...	50
Tableaux de cuisson	51
Entretien et nettoyage	52
Nettoyage du générateur de vapeur	53
Que faire si quelque chose ne va pas	54
Assistance technique	55

A l'attention de l'installateur

Données techniques	56
Installation	56

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



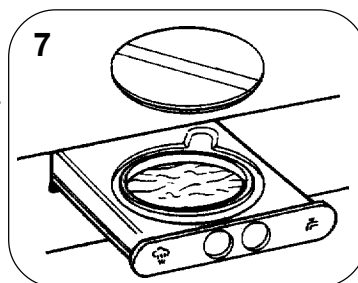
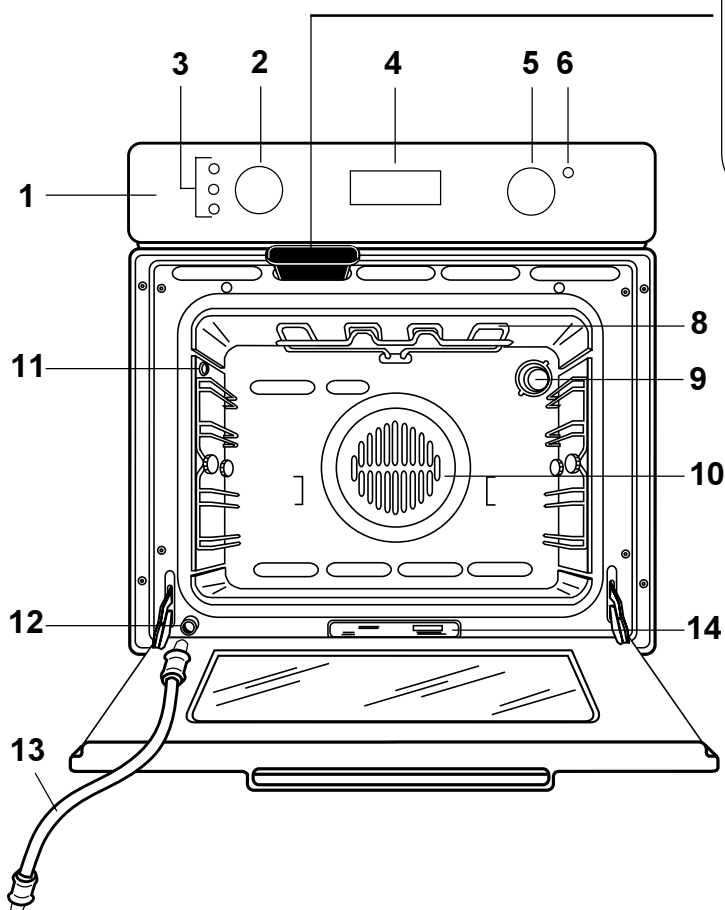
Conseils et recommandations



Informations sur l'environnement

DISPOSITIF DE PROTECTION POUR LA PORTE DU FOUR (cod. 35791) Nos appareils sont conformes aux NORMES EUROPÉENNES DE SÉCURITÉ. Afin d'offrir une meilleure protection pour les enfants qui pourraient se brûler à la porte du four en marche, il est possible d'appliquer un dispositif de protection pour la porte du four. Ce dispositif est en vente dans nos magasins de Service Après-Vente, en précisant le "Prod. no." placé sur la plaquette d'identification.

Description de l'appareil



1. Tableau de commande
2. Bouton selecteur (fonctions)
3. Voyants du générateur de vapeur
4. Programmateur électronique
5. Bouton thermostat (températures)
6. Lampe témoin thermostat four
7. Tiroir d'introduction d'eau
8. Grilloir
9. Eclairage du four
10. Ventilateur
11. Prise pour vapeur
12. Soupape de vidange
13. Sonde vapeur
14. Plaquette d'identification

Comment utiliser le four

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, il est important de bien connaître les commandes du four et de les utiliser correctement.

Manettes escamotables (fig. 1)

Quelques modèles sont équipés de manettes escamotables qui, lorsque le four n'est pas utilisé, sont complètement rentrées dans le bandeau de commande. Pour pouvoir agir sur les manettes, suivez les indications de la fig. 1.

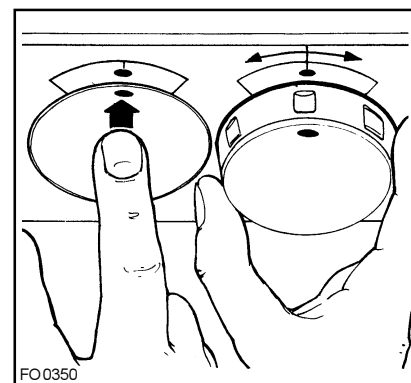


Fig. 1 FO 0350

Le sélecteur (Fig. 2)


Cette commande vous permet de choisir la façon de cuire vos plats. Les symboles présents sur le bouton du sélecteur signifient que:


0 le four est éteint;

 Éclairage du four

 Cuisson et rôtissage traditionnels

 Grilloir

 Cuisson par chaleur tournante

 Cuisson à la vapeur

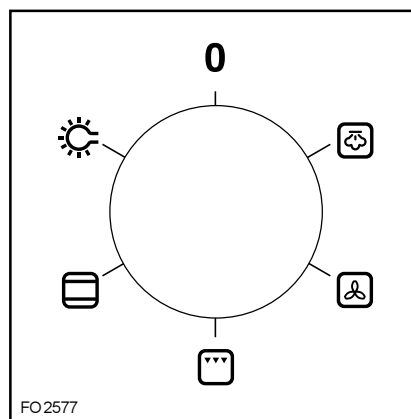


Fig. 2 FO 2577

Tournez le bouton sur ces symboles pour obtenir la fonction désirée.

Le thermostat (Fig. 3)

Vous pouvez choisir la température à laquelle cuire vos plats (entre 50 et 250 degrés - "max") en tournant le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre.

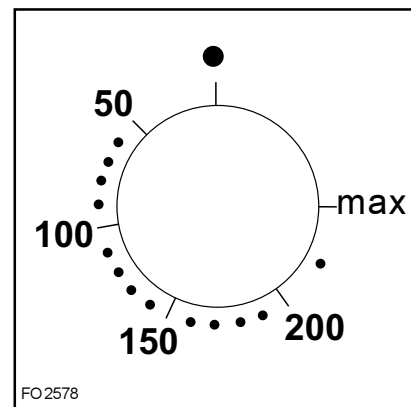


Fig. 3 FO 2578

Le témoin du thermostat

Le témoin du thermostat s'allume sur le bandeau de commande pour indiquer que le four est en train de chauffer. Lorsque la température du four atteint la valeur sélectionnée à l'aide du thermostat, le témoin s'éteint. Lorsque le témoin s'allume pendant la cuisson, cela signifie que le four chauffe afin d'assurer le maintien de la température sélectionnée.

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffes imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. 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 sélecteur 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.**

Programmateur électronique

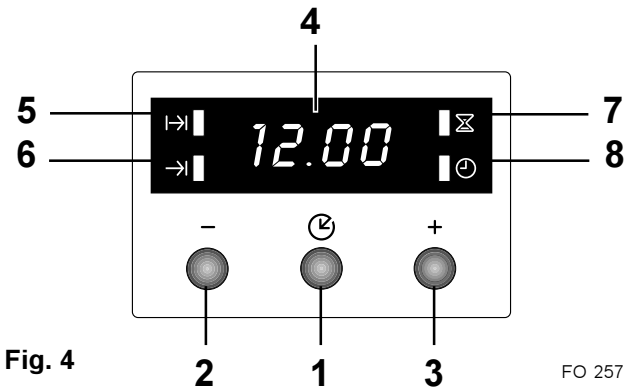


Fig. 4

FO 2571

1. Touche pour choisir une fonction ⌚
2. Touche “-”
3. Touche “+”
4. Cadran
5. Témoin indiquant la fonction “Durée de cuisson” |→|
6. Témoin indiquant la fonction “Fin de cuisson” →|
7. Témoin indiquant la fonction “Minuteur” ⌚
8. Témoin indiquant la fonction “Heure courante” ⌚

i Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée. En outre, le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

Réglage de l'heure courante ⌚

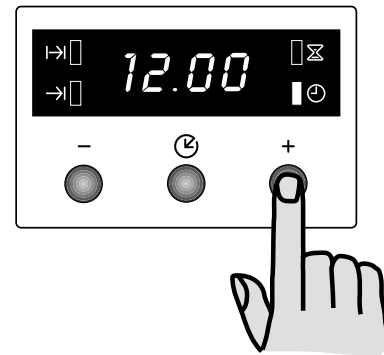
À l'instant où l'appareil est raccordé au réseau d'alimentation électrique, ou en cas de panne de courant, le témoin “Heure courante” ⌚ clignote, indiquant ainsi la nécessité d'une mise au point.

Pour régler l'heure:

1. pressez la touche “+” ou “-”.
2. Lorsque l'heure exacte apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin “Heure courante” ⌚ s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Pour modifier l'heure:

1. pressez la touche ⌚ plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Heure courante”. Le témoin correspondant clignote. Ensuite, procédez comme indiqué plus haut. L'heure courante peut être modifiée seulement si l'on n'a programmé aucune fonction automatique (durée de cuisson |→| ou fin de cuisson →|).



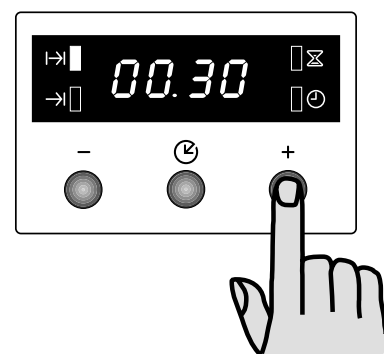
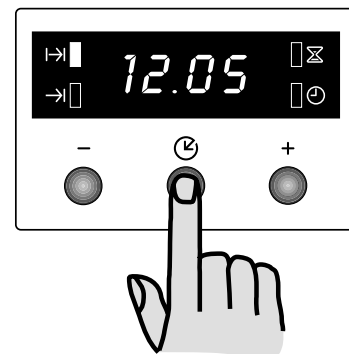
Fonction “Durée de cuisson” |→|

Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la durée. Après avoir prédisposé les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche ⌚ plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Durée de cuisson”. Le témoin correspondant |→| clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:


Pour régler la durée de cuisson:

1. pressez la touche “+” ou “-”.
2. Lorsque le temps désiré apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin “Durée 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 témoin “Durée de cuisson” clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position “arrêt”.


Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention!** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramener toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position “arrêt” à la fin de la cuisson.



Pour effacer la durée de cuisson:

1. pressez la touche  plusieurs fois pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson". Le témoin correspondant \rightarrow clignote et le cadran affiche le temps de cuisson restant.
2. Pressez la touche " $-$ " jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres "0:00". Après 5 secondes le témoin s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Fonction "Fin de cuisson" \rightarrow


Il est possible de commencer immédiatement la cuisson et de programmer automatiquement la fin de la cuisson. Après avoir prédisposé les plats à cuire, sélectionnez la fonction de cuisson désirée et la température. Puis, pressez la touche  plusieurs fois pour sélectionner la fonction "Fin de cuisson". Le témoin correspondant \rightarrow clignote. Ensuite, procédez en suivant les instructions suivantes:

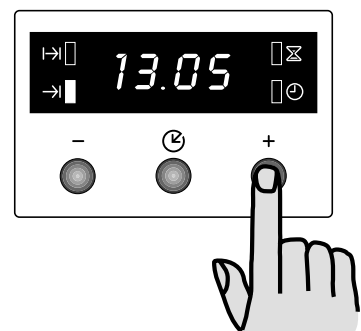
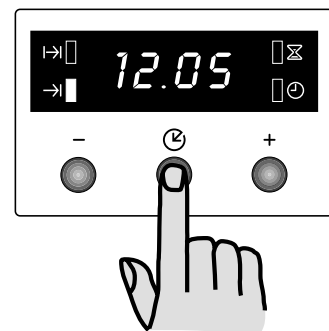
Pour régler la fin de cuisson:

1. pressez la touche " $+$ " ou " $-$ ".
2. Lorsque l'heure désirée pour la fin de cuisson apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin "Fin de cuisson" \rightarrow s'éclaire et le cadran affiche l'heure courante.
3. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmeur arrête automatiquement le fonctionnement du four, le témoin "Fin de cuisson" clignote et une sonnerie se déclenche. Ramenez la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt".

Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. **Attention!** Quand vous accomplissez cette opération, le four s'allume de nouveau. Cependant, souvenez-vous de ramener toujours la manette du sélecteur et celle du thermostat sur la position "arrêt" à la fin de la cuisson.


Pour effacer la fin de cuisson:

1. pressez la touche  plusieurs fois pour sélectionner la fonction "Fin de cuisson". Le témoin correspondant \rightarrow clignote et le cadran affiche l'heure de fin de cuisson programmée.
2. Pressez la touche " $-$ " jusqu'à ce que le cadran affiche l'heure courante. Le programmeur émet un "bip" et le témoin s'éteint.



"Durée de cuisson" \rightarrow et "Fin de cuisson" \rightarrow combinées

Les fonctions "Durée de cuisson" et "Fin de cuisson" peuvent être utilisées en même temps pour allumer et arrêter automatiquement le four.




1. Avec la fonction "Durée de cuisson" \rightarrow (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) réglez le temps de cuisson. Ensuite, pressez la touche : le cadran affiche le temps programmé.
2. Avec la fonction "Fin de cuisson" \rightarrow (suivez les instructions fournies au chapitre correspondant) sélectionnez l'heure de la fin de cuisson.

Les témoins correspondants s'éclairent et le cadran affiche l'heure courante. Le four s'allume et s'arrête automatiquement selon les temps programmés.



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. pressez la touche  plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Minuteur”. Le témoin correspondant  clignote.
2. Ensuite, pressez la touche “+” ou “-” pour régler le temps désiré (maximum: 2 heures et 30 minutes).
3. Lorsque l'heure désirée apparaît sur le cadran, attendez 5 secondes: le témoin “Minuteur”  s'éclaire.
4. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le témoin clignote et une sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche.

Pour effacer le minuteur:


1. pressez la touche  plusieurs fois pour sélectionner la fonction “Minuteur”. Le témoin correspondant  clignote et le cadran affiche le temps restant.
2. Pressez la touche “-” jusqu'à ce que le cadran affiche les chiffres “0:00”. Après 5 secondes le témoin s'éteint et le cadran affiche l'heure courante.

Comment éteindre le cadran


1. Pressez deux ou trois touches en même temps et gardez la pression sur les touches pour 5 secondes. Le cadran s'éteindra.
2. Pour allumer le cadran, appuyez sur n'importe quelle touche.

Le cadran peut être éteint seulement si l'on n'a programmé aucune fonction.

Mise en service

 **Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée (voir chapitre “Programmeur électronique”).**

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.

- a) Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection;
- b) placez le thermostat sur le repère MAX et le sélecteur sur la position ;
- c) faites chauffer la four à **vide** pendant 45 minutes, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.
- c) aérez convenablement la cuisine;
- d) 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.

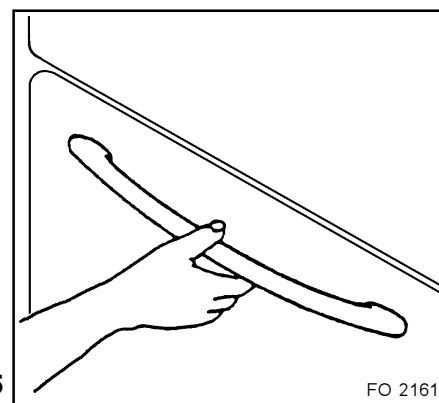
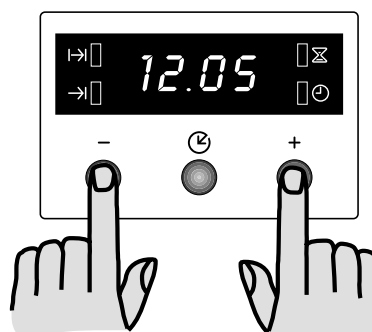
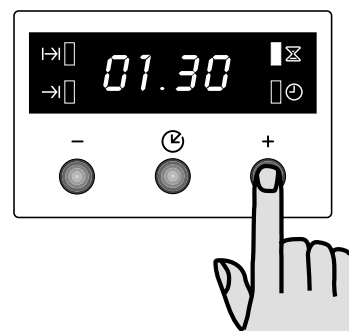
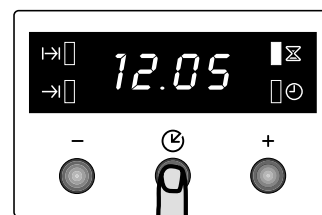


Fig. 5

FO 2161



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (fig.5).

Utilisation du four

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

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Le four cuit à des températures comprises entre 50 et 250 degrés. Par conséquent, utilisez des récipients capables de résister à ces températures (ex. plats en métal, en pyrex, céramiques pour cuisson au four).
- Pendant la cuisson, ne posez jamais d'objets sur le fond du four car cela pourrait endommager l'émail et les mets cuisinés. Placez toujours vos récipients, vos plats en pyrex et les pellicules d'aluminium sur la grille insérée dans les guides du four.
- Pendant les cuissons avec de l'huile ou de la graisse, veillez à ce que celles-ci ne surchauffent pas : en effet, ces substances, amenées à des températures élevées, peuvent prendre feu. Pour cette raison, quand vous mettez les plats au four ou quand vous les retirez, assurez-vous que les huiles, sauces, graisses fondues ne coulent pas en quantité sur le fond. Dans ce cas, nettoyez soigneusement le fond du four avant de commencer une autre cuisson. Evitez également la formation de fumées et d'odeurs désagréables.

Filtre de turbine (fig. 6)

Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la figure 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.

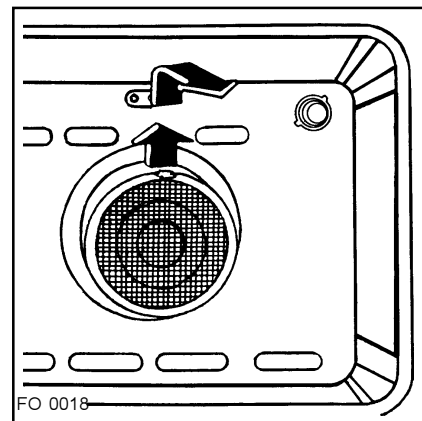


Fig. 6

Voyants du générateur de vapeur

Voyant "générateur vapeur plein"

Quand il est allumé il signale que le four est prêt pour les cuissons à la vapeur.

Voyant "générateur vapeur vide"

Quand il est allumé il signale le manque d'eau dans le générateur de vapeur. Simultanément à l'allumage de ce voyant, le fonctionnement du générateur de vapeur est exclu et par conséquent celui du four à vapeur aussi.

Voyant cycle nettoyage

Quand il est allumé, il signale la nécessité d'effectuer le nettoyage du générateur de vapeur ou bien d'éliminer les éventuelles obstructions ou étranglements de la sonde vapeur.

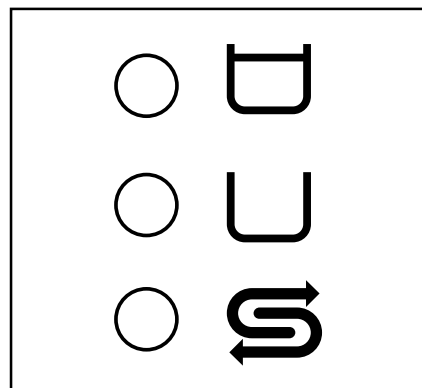


Fig. 7

Opérations à effectuer pour les cuissons avec emploi de la vapeur

Introduction de l'eau dans le générateur de vapeur

Avec la porte du four ouverte, extraire le tiroir d'introduction de l'eau et enlever le bouchon. Avec un récipient gradué verser dans le tiroir un litre d'eau maximum (Fig. 8).

Le voyant "générateur plein"  s'allume.

Fermer le tiroir après avoir appliqué le bouchon de protection. Après avoir achevé ces opérations, le four est prêt pour les cuissons à la vapeur.



En cas de trop-plein

Si par erreur on verse une quantité d'eau supérieure à un litre (environ 150-200 cm³), un trop-plein de sécurité évacue l'eau à l'intérieur du four. Si cela se produit, épongez immédiatement le surplus d'eau (Fig. 9).

Avant d'éponger l'eau, il est préférable de débrancher l'appareil.

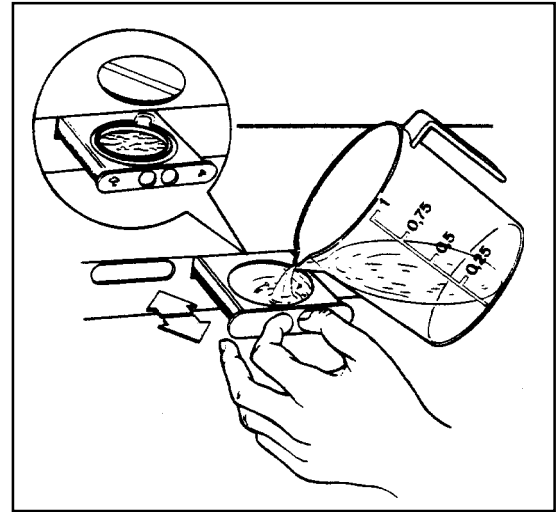


Fig. 8

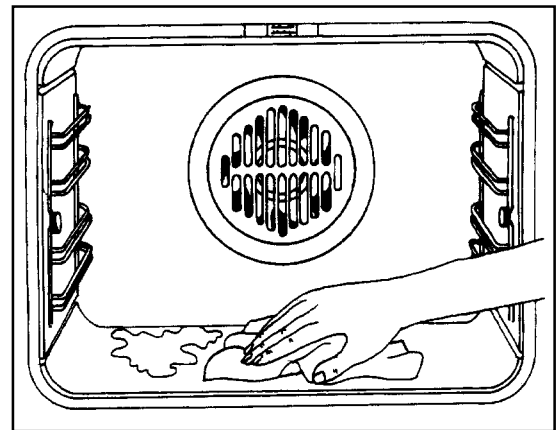



Fig. 9

Cuissons avec l'emploi de la vapeur

- 1 - Remplissez le réservoir d'eau.
- 2 - Préparez les aliments à cuire dans le plat ou dans tout autre récipient approprié pour les cuissons au four. Placez-les directement sur la grille au 2e niveau à partir du bas.
- 3 - Mettez le bouton du sélecteur sur la fonction de la vapeur .
- 4 - Avec le bouton du thermostat, réglez la température désirée pour la cuisson, entre 140° et 220° C.

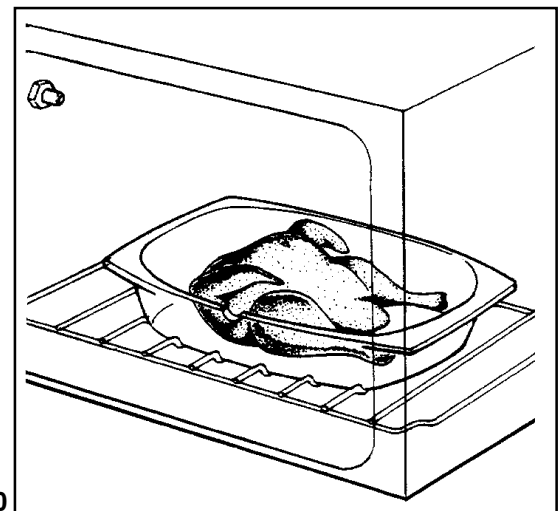




Fig. 10

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- i** • Evitez d'utiliser le couvercle.
- Les aliments peuvent également être placés directement sur la grille du four (Fig. 11) en plaçant en dessous la lèchefrite pour recueillir le jus. Un peu d'eau placée dans la lèchefrite facilitera le nettoyage du four et empêchera le jus de brûler.
- Si il vous est nécessaire d'ouvrir la porte du four en cours de cuisson, songez toujours à éteindre la fonction cuisson vapeur en tournant le bouton de contrôle sur le symbole . Après avoir refermé la porte, ramenez le bouton de contrôle sur le symbole  afin de réactiver la fonction vapeur.

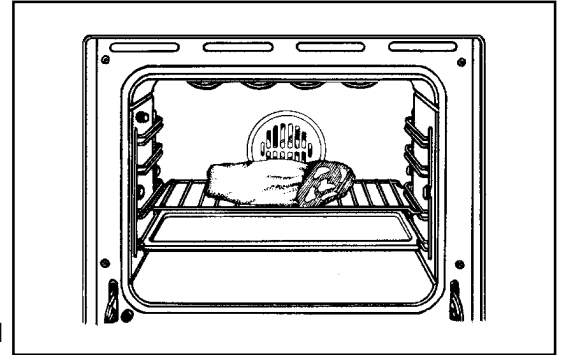


Fig. 11

La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte du four, sur les parois internes et sur le fond ne compromet pas le fonctionnement du four. Essayez-la à la fin de la cuisson.

Accessoires pour la cuisson à la vapeur

Un kit spécial d'accessoires (livré selon modèles avec l'appareil) permet d'élargir la gamme des cuissons à la vapeur, tout spécialement pour le poisson, les légumes, etc.

Le kit d'accessoires comprend:

- un double plat de cuisson diététique, fourni avec un moule permettant à un injecteur de vapeur de s'y glisser (Fig. 12);
- une petite plaque à insérer à l'intérieur du double plat afin d'éviter que la nourriture ne repose sur le fond du plat;
- deux différents sorts d'injecteurs, à utiliser comme il est montré sur les illustrations 12 et 13, après avoir les fixé au tuyau d'évacuation fourni avec l'appareil.

Le double plat de cuisson diététique (Fig. 12) est tout particulièrement recommandé pour la cuisson des légumes afin de conserver leur saveur originale et leur valeur nutritionnelle.

Pour la cuisson des volailles, chevreaux, gros poissons et similaires, introduire l'injecteur pour la cuisson à vapeur directe dans les viandes ou les chairs et placer le plat sur la grille du four au 1^{er} niveau à partir du bas.

Pour permettre à la vapeur de se diffuser à l'intérieur du poulet, les sorties de la vapeur de l'injecteur ne doivent pas être bouchées. Par conséquent, l'injecteur doit toujours être introduit dans la partie vide à l'intérieur du poulet comme l'indique la figure 13.

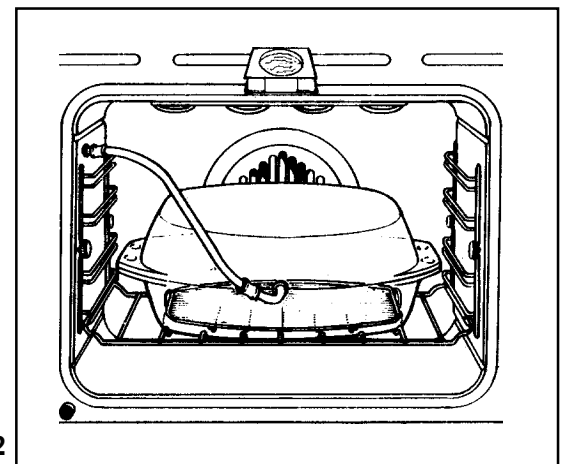


Fig. 12

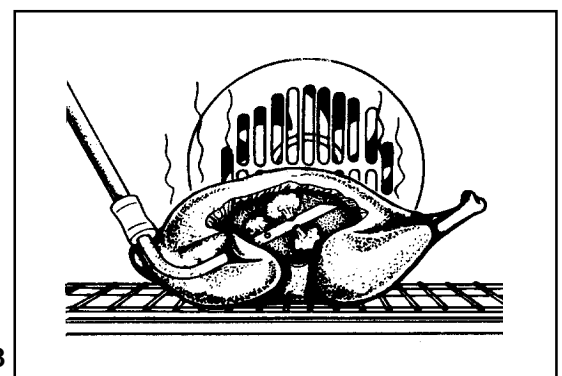






Fig. 13

Tableau pour la cuisson à la vapeur

Quantité (Kg)	Aliments	Cuisson à la vapeur 		Temps de cuisson en minutes 
		Niveau 	temp. °C	
	Gâteaux - Pain - Pizza			
1	Gâteaux avec levage naturel de la pâte	2	160	30 ~ 40
0,5	Pain	2	180	40 ~ 50
0,5	Pizza	2	180	20 ~ 30
	Viande			
1 - 1,5	Poulet	2	175	40 ~ 50
5	Dinde	2	175	100 ~ 110
1	Rosbif	2	180	25 ~ 35
1	Porc	2	175	40 ~ 50
	Poisson			
0,5	Truite	2	150	25 ~ 35
1	Merlan	2	150	20 ~ 30
1	Colin	2	150	20 ~ 30
1,5	Dentex	2	150	
	Legumes			
1	Pommes de terre coupées	2	150	25 ~ 35
1	Carottes coupées	2	150	25 ~ 35
1	Courgettes	2	150	15 ~ 25
1	Epinards	2	150	10 ~ 20
	Timbales			
2	Flans	2	170	25 ~ 35
2	Timbales salées	2	170	25 ~ 35


Cuissons traditionnelles, à chaleur tournante et au grill

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. 14). 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. 15).**

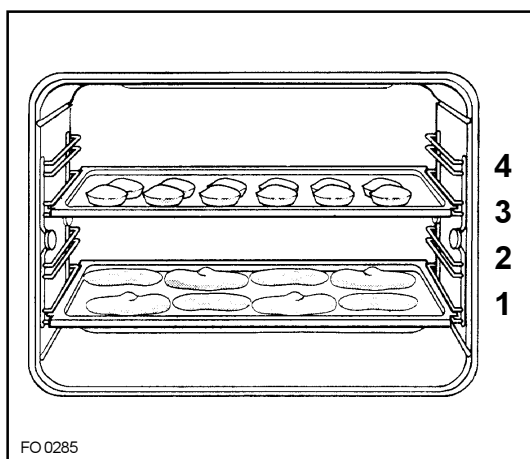


Fig.14

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.

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.

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^{ère} glissière en partant du bas. Versez toujours un peu d'eau dans la lèchefrite. Salez en fin de cuisson.

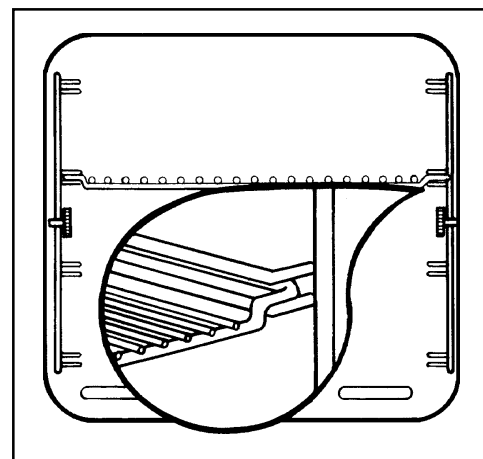







Fig.15


Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et à chaleur tournante

POIDS EN GR.	ALIMENTS	CUISSON TRADITIONNELLE 		CUISSON A CONVECTION 		Durée de cuisson  minutes	REMARQUES
		Niveau 	TEMP. °C	Niveau 	TEMP. °C		
	PÂTISSERIES						
	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	
	Pain et Pizza						
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
	Timbales						
	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	
	Viande						
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
	Poissons						
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.

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



Avant d'effectuer tout nettoyage, débrancher toujours le four et le laisser refroidir.

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

Évitez l'emploi de produits caustiques ou de produits abrasifs qui pourraient les rayer.

Comment nettoyer l'intérieur du four

Lavez les parties émaillées à l'eau tiède, avec du détergent et une éponge douce. N'utilisez pas de produits tels que laines d'acier, éponges abrasives ou d'acides (comme par exemples les produits utilisés pour dissoudre le calcaire) car ils pourraient endommager l'émail.

Après le nettoyage, rincez soigneusement et séchez à l'aide d'un chiffon sec ou d'une peau de chamois.

Si les taches sont persistantes, évitez d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple les poudres). Utilisez des détergents normaux, ou un peu de vinaigre chaud.

Les fruits contiennent des acides qui, lorsqu'ils chauffent, pendant la cuisson, peuvent provoquer la formation de taches très difficiles à enlever. Cela peut rendre l'émail moins brillant mais ne nuit pas au bon fonctionnement du four. Pour prévenir la formation de ces taches, nettoyez le four chaque fois que vous avez terminé de cuire des fruits. Vous éviterez ainsi que les résidus de cuisson puissent brûler lors de 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:

- basculez vers la porte les deux leviers situés sur les deux charnières;
- refermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en butée (sur les leviers);
- prenez la porte à deux mains (jamais par la poignée) et dégagez les charnières en soulevant légèrement la porte (fig. 16);
- posez la porte à plat.

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 porte

Contrôlez régulièrement l'état du joint situé sur la façade de l'enceinte de votre four.



S'il est endommagé, évitez d'utiliser le four et faites appel au service après-vente de votre revendeur.

Nettoyez le joint à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. Ne pas utiliser d'objets ou de produits abrasifs.

Remplacement de l'ampoule du four



Avant toute opération, débrancher l'appareil.

- Dévisser la calotte (Fig. 17).
- 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.

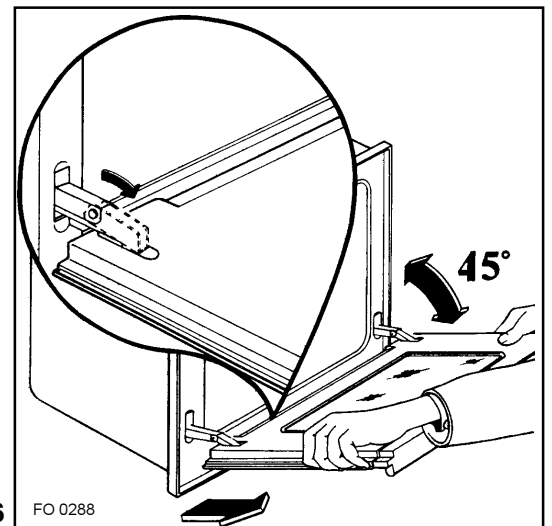


Fig. 16 FO 0288

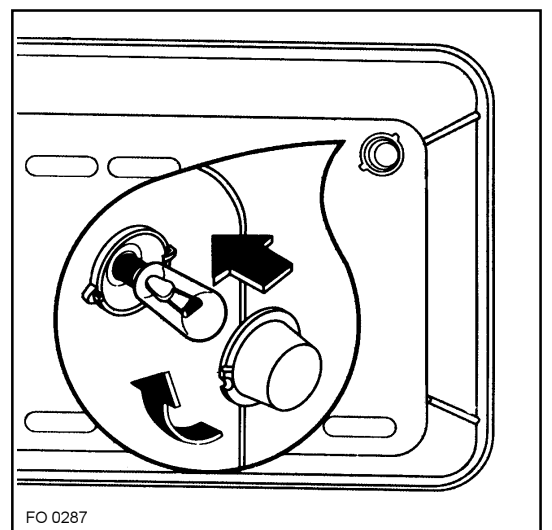


Fig. 17 FO 0287

Nettoyage du générateur de vapeur

Vidange de l'eau du générateur de vapeur

Comme dans tous les appareils utilisant de l'eau pour fonctionner, comme par ex. le fer à repasser, on ne peut pas empêcher la formation de calcaire (Carbonate de calcium) contenu dans l'eau en proportion plus ou moins forte.

Le calcaire en excès qui se dépose à l'intérieur du générateur de vapeur, entraîne à longue échéance une réduction de la fonction vapeur. Le voyant rouge du cycle de nettoyage signale la nécessité d'éliminer du générateur de vapeur le dépôt de calcaire pour rétablir les conditions d'efficacité normales.

☞ Pour cette opération, utilisez le groupe sonde vapeur:

- Appliquez à l'extrémité de la sonde le raccord "A" (Fig. 18) de façon à ce que le trou hexagonal se trouve à l'extérieur.
- Ouvrez la porte du four et introduisez le raccord hexagonal ("A") dans la soupape de purge ("C") qui se trouve à côté de la charnière gauche.
- Mettez l'extrémité libre de la sonde dans un récipient (fig. 19) quelconque et tournez dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre le raccord ("A") pour ouvrir la soupape de vidange ("C").
- Une fois la vidange terminée, tournez le raccord ("A") dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la soupape de vidange ("C").



Attention! - Le raccord ("A") n'a pas de dispositif de blocage, faites attention à ce qu'il ne se désenfile pas durant la vidange du générateur.

- Dans 800 cm³ d'eau normale, dissoudre 50-60 grammes (deux cuillères bien pleines) d'acide citrique.

Acide citrique

Il s'agit d'une substance à usage alimentaire, elle se présente sous forme de petits granulés blancs comme le sucre.

On l'utilise normalement dans l'industrie alimentaire et on peut le trouver dans les magasins d'œnologie, dans les drogueries bien approvisionnées et, dans certaines régions, en pharmacie.

- Verser cette solution dans le tiroir de remplissage.
- Dans la prise vapeur ("D"), introduisez le raccord ("B") de la sonde et mettez sous l'extrémité libre un récipient pour recueillir les éventuels résidus de calcaire dissous.
- Laissez cette solution dans le générateur vapeur avec le four froid pendant environ 60 minutes.
- Allumez le four en sélectionnant la fonction pour cuisson à vapeur (☞). Réglez le bouton du thermostat sur une température intermédiaire 140°C.
- 20-25 minutes plus tard mettez toutes les fonctions à zéro.
- Avec le four froid, vidangez le contenu du générateur de vapeur.

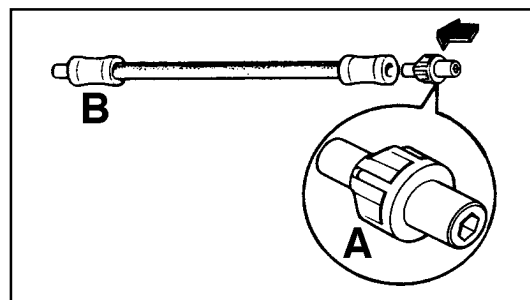


Fig. 18

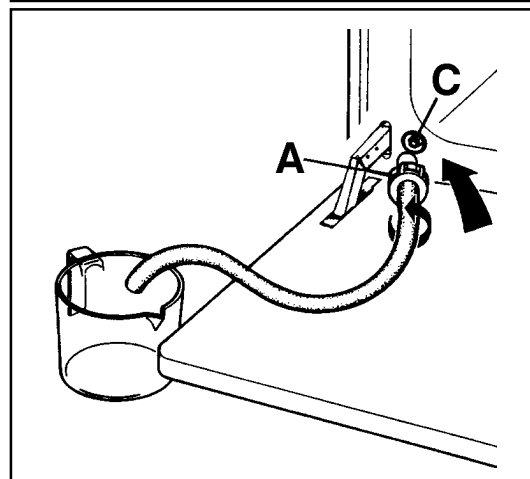


Fig. 19

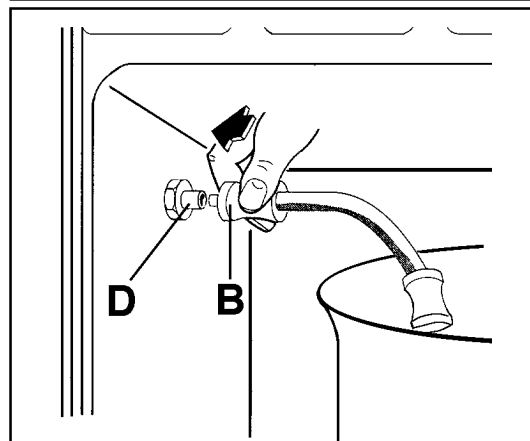


Fig. 20

- Une fois l'opération terminée, rincez plusieurs fois en versant de l'eau dans le tiroir de remplissage et en la faisant couler par le tuyau de vidange jusqu'à ce qu'elle sorte limpide (sans résidus calcaires).

Pendant cette opération on sentira dans le four et dans la pièce une caractéristique odeur de citron.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser le four pendant une période dépassant 2-3 semaines, nous vous conseillons de vidanger l'eau restée dans le générateur de vapeur.

Nettoyage groupe sonde vapeur

A la fin de chaque cuisson à vapeur, nettoyez soigneusement la sonde. Elle est lavable à la main dans de l'eau tiède avec un produit courant pour la vaisselle. N'utilisez pas d'acides, d'aérosols ou de substances similaires sur les parties de la sonde vapeur afin de ne pas l'abîmer.

Eaux conseillées pour les cuissons à vapeur

Si on utilise des eaux minérales naturelles, ou bien des eaux ayant une faible teneur en calcaire, on réduit considérablement la fréquence des cycles de nettoyage (par ex. après 150-200 cuissons à la vapeur). Si l'installation à l'eau possède un dispositif d'adoucissement et d'épuration, on peut utiliser cette eau sans problèmes.



L'usage éventuel d'eau dure (avec une forte teneur en calcaire) entraîne la nécessité de cycles de nettoyage plus fréquents, cela **ne compromet pas** cependant le fonctionnement général de l'appareil.

Que faire si quelque chose ne va pas

Certains inconvénients de fonctionnement peuvent dépendre de simples opérations d'entretien et d'oublis et peuvent être facilement résolus sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
■ LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Vérifiez si les boutons sont réglés correctement pour la cuisson et répétez les opérations décrites dans le livret. <li style="text-align: center;"><i>ou</i> ◆ 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.
■ VOYANT "GÉNÉRATEUR VAPEUR VIDE" ALLUMÉ	◆ Remplir d'eau le générateur de vapeur (maximum 1 litre).
■ VOYANT "CYCLE DE NETTOYAGE" ALLUMÉ	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Nettoyez le générateur de vapeur. <li style="text-align: center;"><i>ou</i> ◆ Répétez le cycle en laissant la solution pendant quelques heures dans le générateur de vapeur avant le fonctionnement et la vidange. <li style="text-align: center;"><i>ou</i> ◆ L'injecteur peut être bouché par les aliments. Éliminez l'étranglement, nettoyez l'injecteur.
■ LE VOYANT "GÉNÉRATEUR VAPEUR PLEIN" NE S'ALLUME PLUS.	◆ Remplir d'eau le générateur de vapeur. Si le voyant vert ne s'allume pas après avoir versé un litre d'eau, faites appel au Service Après-Vente.
■ LA VAPEUR NE FONCTIONNE PAS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôlez les commandes et répétez les opérations indiquées dans le mode d'emploi. <li style="text-align: center;"><i>ou</i> ◆ Contrôlez et bien fermez la porte du tour. <li style="text-align: center;"><i>ou</i> ◆ Remplir le générateur.
■ LA LUMIÈRE À L'INTÉRIEUR DU FOUR NE S'ALLUME PAS	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mettez le sélecteur sur une fonction. <li style="text-align: center;"><i>ou</i> ◆ Procurez-vous auprès d'un de nos Centres d'Assistance Technique une ampoule pour hautes températures et montez-la en suivant les instructions fournies au chapitre «Entretien» du présent livret d'instructions.
■ IL Y A DE L'EAU A L'INTERIEUR DU FOUR	◆ La quantité d'eau introduite est supérieure au niveau prévu (max. 1 litre). Epongez le surplus après avoir désactivé toutes les fonctions du four.
■ LA CUISSON AU FOUR EST TROP LENTE OU TROP RAPIDE	◆ Consultez le contenu du présent livret.
■ 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.

Grill basculant

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 les vis moletées (Fig. 21). La première fois que vous faites cette opération, nous vous recommandons d'utiliser un tournevis.
- Basculez l'élément chauffant vers le bas.
- Maintenant Vous pouvez nettoyer la surface du four (voir les indications générales pour le nettoyage).
- Remettre l'élément chauffant à sa place et visser les vis ôtées précédemment.



Vérifier la position correcte de l'élément.

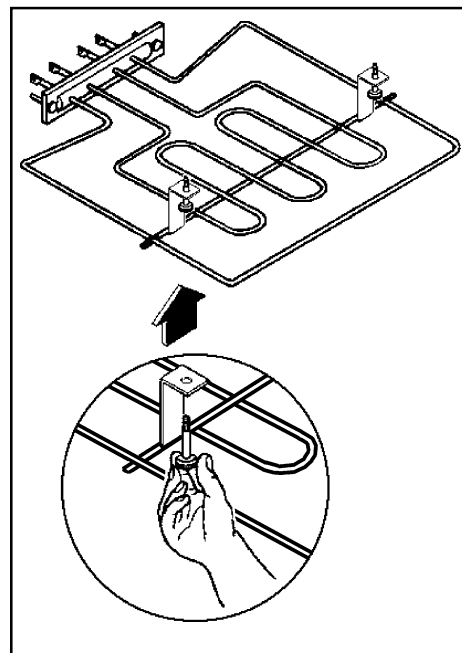


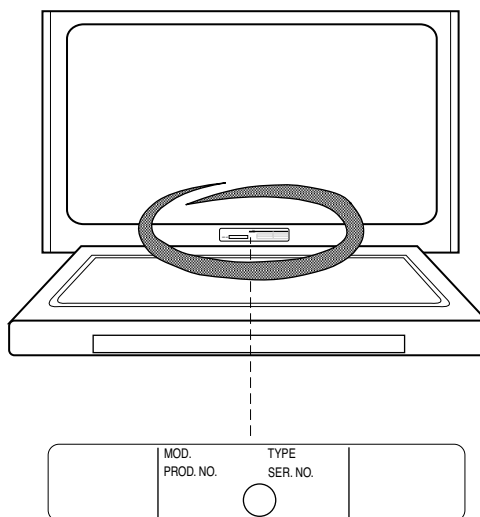
Fig. 21

Assistance technique - Pièces de recharge originales

Si les contrôles suggérés au chapitre "Que faire si quelque chose ne va pas" ne suffisent pas à résoudre le problème, adressez-vous au Centre d'Assistance Technique agréé le plus proche et indiquez le type de défaut, le modèle de l'appareil (Mod.), le numéro de produit (Prod. n°) et le numéro de fabrication (Sér. n°) qui sont imprimés sur la plaquette d'identification du four.

Cette plaquette se trouve sur la partie externe du four, en position bien visible, lorsqu'on ouvre la porte.

Les pièces détachées originales, certifiées par le constructeur du produit et identifiées par cette marque ne peuvent être achetées qu'auprès de nos Centre d'Assistance Technique et des Magasins de Pièces Détachées agréés.



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

Données techniques

Cotes d'encastrement

Hauteur	58,0 / 59,5 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	53 l

Puissance des éléments

Éléments sole + voûte	1800 W
Grilloir	1750 W
Chaleur tournante	2000 W
Générateur de vapeur	735 W
Lampe four	15 W
Ventilateur de refroidissement	20 W
Moteur de la turbine	30 W
Puissance max. absorbée	2,8 kW
Tension d'utilisation (50Hz)	230 V

Installation

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 les 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 - aussi 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.

Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires CEE suivantes:

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

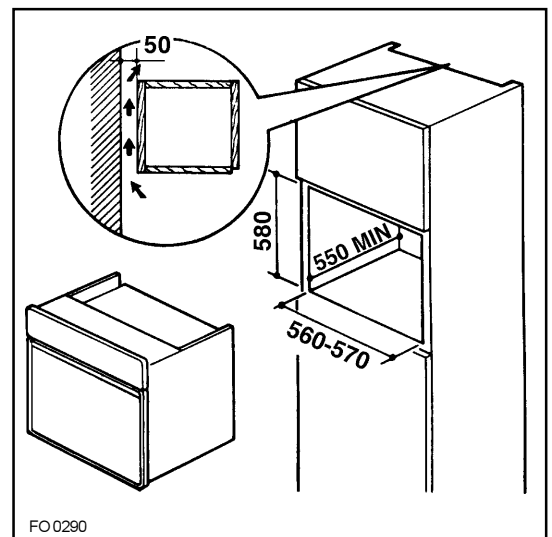


Fig. 22- Encastrement dans un meuble colonne

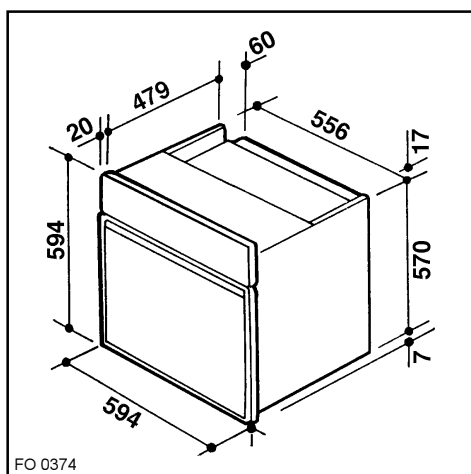


Fig. 23- Côtés d'encastrement

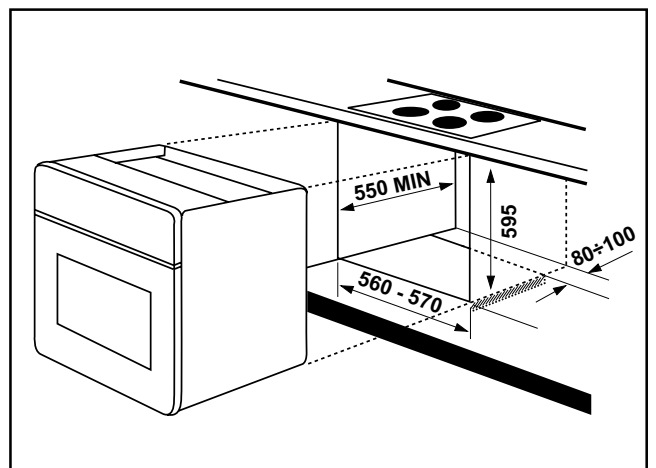


Fig. 24- Encastrement sous plan

Fixation dans le meuble

Placer l'appareil dans la niche du 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. 25).

Dans le cas où l'encastrement du four serait complété par le montage d'une table de cuisson électrique, le branchement électrique de la dite table et celui du four devront être exécutés séparément, afin de faciliter l'enlèvement d'un des deux appareils.

Branchement électrique

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

Avant de procéder au branchement s'assurer que:

- les fusibles de 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 lorsque l'appareil est en place.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation.

Utiliser des câbles de type H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, d'une section adaptée à la charge ($3 \times 1,5 \text{ mm}^2$). 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°C à la température ambiante.

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

Boîte de connexion

Le four est équipé d'une boîte de connexion appropriée, facile d'accès, prédisposée pour le fonctionnement à une tension d'alimentation de 230 V, monophasée (Fig. 26).



La société constructrice décline toute responsabilité en cas de non observation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.

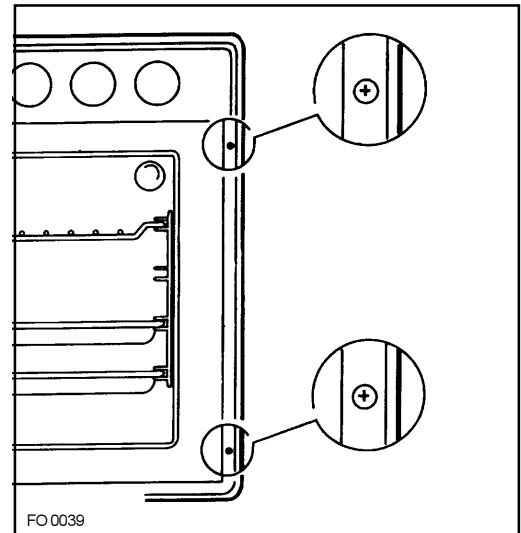


Fig. 25

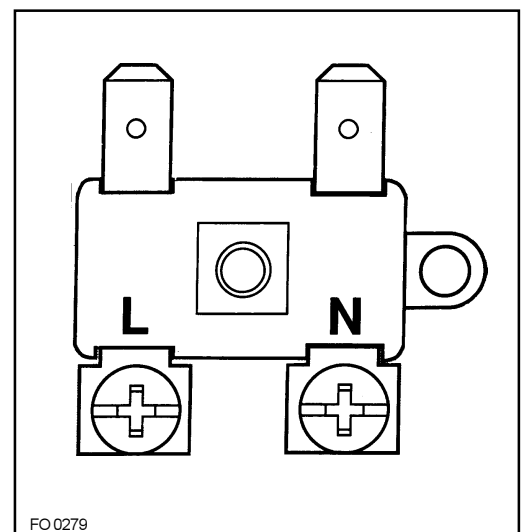


Fig. 26

DECLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE (Belgique)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou

d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.

10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :

ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – 1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444