

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil.

Nous vous souhaitons de profiter pleinement de votre nouvel appareil et espérons que vous choisirez de nouveau notre marque lors de votre prochain achat d'appareil électroménager.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation et conservez-la comme documentation de référence pendant toute la durée de vie du produit. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Table des matières

Avertissements et informations importantes de sécurité	36
Description de l'appareil	38
Commandes	39
Avant d'utiliser le four pour la première fois	40
Programmateur électronique	41
Utilisation du four	46
Tableaux de cuisson	51
Nettoyage et entretien	53
En cas de problème	57
Caractéristiques techniques	58
Instructions à l'intention de l'installateur	59
Instructions pour l'encastrement	60
Garantie/Service Après-vente	61
Garantie Européenne	63

Guide d'utilisation du manuel



Consignes de sécurité



Instructions pas à pas



Conseils et astuces



Cet appareil satisfait aux prescriptions des Directives CEE suivantes :

- 2006/95 (Directive Basse Tension) ;
- 89/336 (Directive CEM) ;
- 93/68 (Directive générale) ; et aux modifications ultérieures.

Français



Avertissements et informations importantes sur la sécurité

Veillez à toujours conserver ce manuel avec l'appareil. En cas de revente ou de passage de l'appareil à un tiers, il est particulièrement important que le nouvel utilisateur puisse avoir accès au présent manuel et aux informations qui l'accompagnent.

Ces avertissements sont destinés à garantir la sécurité des utilisateurs et des membres de leur famille. Nous vous invitons à les lire attentivement avant de brancher et/ou d'utiliser votre appareil.

Installation

- L'installation doit être réalisée par un professionnel qualifié, conformément aux normes et aux réglementations en vigueur localement. Vous trouverez la description des différentes opérations relatives à l'installation sous la rubrique "Instructions à l'intention de l'installateur".
- Pour l'installation et le branchement de l'appareil, faites appel à un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les directives à observer en la matière.
- Si des modifications de l'alimentation s'imposent en raison de conditions particulières de votre installation, celles-ci doivent être exclusivement confiées à un électricien qualifié.
- Le nettoyage du four doit s'effectuer avec le maximum de précautions : ne vaporisez en aucun cas le produit de nettoyage sur le filtre à graisses (s'il est installé), sur les résistances et sur le capteur du thermostat.
- Il est formellement déconseillé d'effectuer des modifications de quelque nature que ce soit sur l'appareil ou relatives à ses spécifications.
- Le verre de la porte du four et d'autres parties de l'appareil deviennent chauds pendant la cuisson : tenez les enfants éloignés de l'appareil ! Si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité du four, contrôlez que les câbles n'entrent pas en contact avec des brûleurs chauds et qu'ils ne restent pas coincés dans la porte du four.

Fonctionnement

- Ce four est conçu pour la cuisson des aliments ; toute utilisation à d'autres fins est proscrite.
- **Prenez garde au flux d'air chaud qui se dégage de l'enceinte du four lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson ou au terme de celle-ci.**
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez la cuisinière. Les hautes températures atteintes par les résistances rendent les plaques et autres éléments particulièrement chauds.
- Si vous utilisez des feuilles d'aluminium pour cuire des aliments au four, veillez à ce que celles-ci n'entrent pas directement en contact avec la sole du four.
- Munissez-vous toujours de gants pour retirer les plats du four, une fois la cuisson terminée.
- Veillez à nettoyer le four de façon régulière ; vous contribuerez ainsi à maintenir le revêtement en bon état.
- Avant de procéder au nettoyage du four, mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le.
- Contrôlez que le four est en position d' "AR-RÊT" lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce four a été conçu en tant qu'appareil simple ou combiné à une plaque de cuisson électrique (selon le modèle), pour une connexion monophasée de 230 V.
- Pour nettoyer le four, n'utilisez en aucun cas un nettoyeur à jet de vapeur très chaude.
- N'utilisez pas d'abrasifs durs ni de racloirs pointus en métal, sous peine de rayer le verre de la porte du four et de briser celui-ci.

Sécurité enfants

- L'utilisation de cet appareil est réservée aux personnes adultes. Le fait de laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil comporte des risques.
- Maintenez les enfants à une certaine distance du four lorsque celui-ci est en service. De même que lorsque vous venez d'éteindre le four, car il restera chaud pendant un long laps de temps après avoir été mis hors service.
- Cet appareil ne peut être utilisé, sans surveillance, par des enfants ou autres personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises pour le faire fonctionner correctement et en toute sécurité.

Service Après-vente

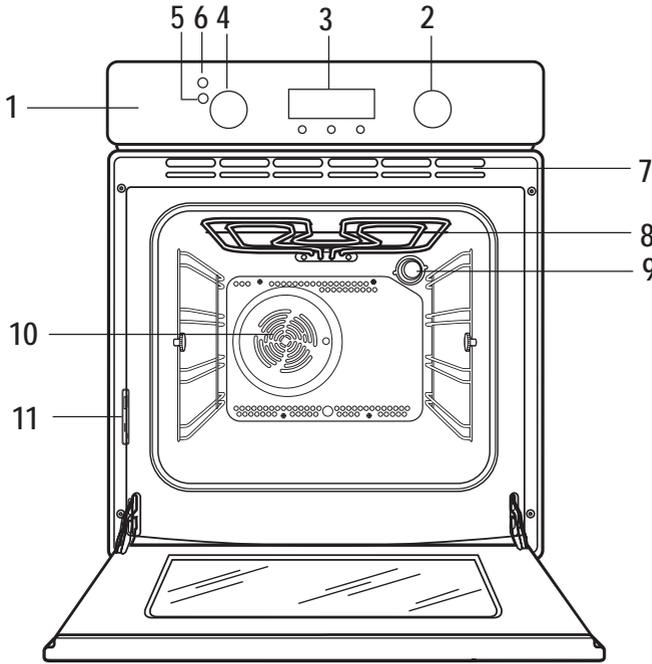
- Les contrôles et/ou réparations sont du ressort exclusif du personnel du service d'entretien du fabricant ou d'un service après-vente agréé par le fabricant ; seules des pièces d'origine doivent être utilisées.
- En cas de mauvais fonctionnement ou d'endommagement du four, ne tentez jamais de réparer l'appareil par vous-même. Toute réparation réalisée par du personnel non dûment formé peut être source de dommages ou de blessures.



Le symbole figurant sur l'appareil ou

sur son emballage indique que cet appareil ne peut être traité comme une ordure ménagère. Il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé de l'homme. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le service compétent de votre commune, votre déchetterie locale ou le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Description de l'appareil

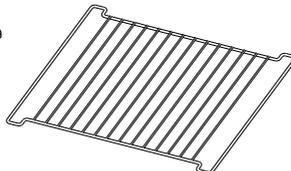


- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. Bandeau de commandes | 7. Bouches d'aération du ventilateur de refroidissement |
| 2. Manette du four | 8. Gril |
| 3. Programmateur électronique | 9. Éclairage du four |
| 4. Bouton thermostat | 10. Ventilateur du four |
| 5. Voyant thermostat | 11. Plaque signalétique |
| 6. Voyant de mise sous tension | |

Accessoires du four



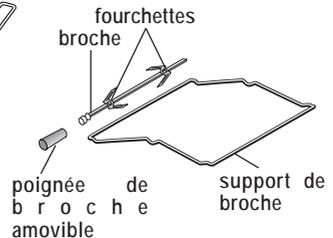
Paque à pâtisserie



Grille anti-basculement



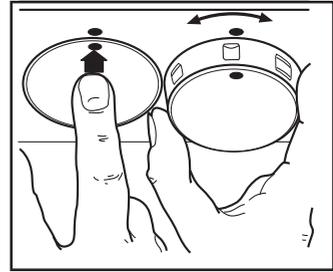
Lèche-frite



Commandes

Manettes escamotables

Ces 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.



Manette du four

0 Le four est éteint



Décongélation - Cette fonction permet d'accélérer la décongélation des aliments.



Multichaleur tournante - Cette fonction permet de cuire ou de rôtir des aliments simultanément sur plusieurs gradins sans que les odeurs ne se mélangent.



Grillades Épaisses - Gril ventilée



Gril complet - Le gril complet sera activé. À utiliser pour de grandes quantités d'aliments.



Gratins Tournebroche Gril et tournebroche



Gril intérieur uniquement - À utiliser pour griller de petites quantités d'aliments.



Résistance inférieure - La chaleur provient uniquement de la partie inférieure du four.



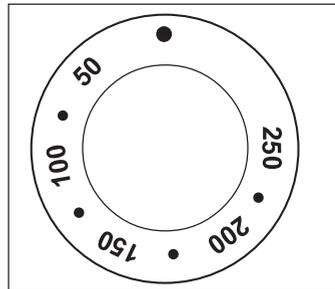
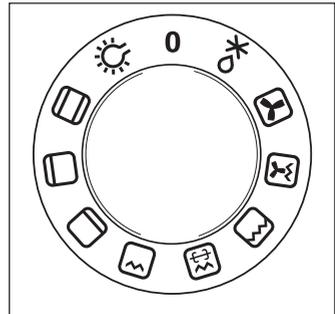
Résistance supérieure - La chaleur provient uniquement de la partie supérieure du four.



Cuisson traditionnelle - La chaleur est produite tant par la voûte que par la sole, garantissant une répartition homogène de la chaleur dans l'enceinte du four.



Éclairage du four - L'éclairage du four est allumé quand aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.



Voyant de mise sous tension

Le voyant de mise sous tension s'allume dès que la manette du four est positionnée sur une fonction.

Bouton thermostat

Tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner une température comprise entre 50°C et 250°C.

Voyant thermostat

Le voyant du thermostat s'allume dès que le bouton du thermostat est tourné. Le voyant restera allumé jusqu'à ce que la température correcte soit atteinte. Il s'éteindra puis se rallumera ensuite de façon cyclique pour indiquer que la température est maintenue.

Thermostat de sécurité

Afin d'éviter tout risque de surchauffe (résultant d'une utilisation incorrecte de l'appareil ou d'un composant défectueux), le four est doté d'un thermostat de sécurité destiné à couper l'alimentation. Le four se remet automatiquement en marche dès que la température atteint un niveau ne présentant plus aucun risque.

Si le thermostat de sécurité se déclenche suite à une utilisation incorrecte de l'appareil, l'erreur peut être aisément corrigée une fois que le four est refroidi. Si, par contre, il se déclenche en raison d'un composant défectueux, veuillez contacter le Service Après-vente.

Le ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est conçu pour refroidir le four et le bandeau de commandes. Il se met automatiquement en service quelques minutes après avoir démarré la cuisson. L'air chaud est soufflé à travers l'ouverture située à proximité de la poignée du four. Il se peut que le ventilateur continue de fonctionner après que vous ayez éteint le four, et ce afin de continuer à maintenir les commandes froides. Ce phénomène est normal.

i L'activité du ventilateur de refroidissement sera fonction de la durée d'utilisation du four et des températures programmées. Il est possible qu'il ne se mette pas en marche lorsque des températures peu élevées ont été programmées ou si le four n'a fonctionné que peu de temps.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

i Retirez **tous les emballages** présents à l'intérieur et à l'extérieur du four avant de l'utiliser.

Avant la première utilisation, faites chauffer le four sans y introduire d'aliments.

Une odeur désagréable peut s'en dégager. Ce phénomène est normal et est provoqué par les résidus de la fabrication.

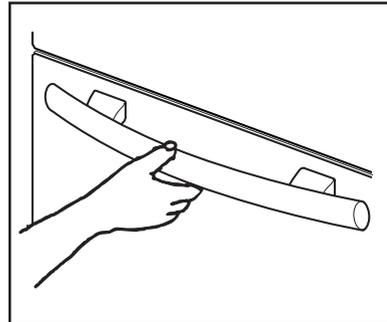
Veillez à bien aérer la pièce.

1. Positionnez la manette du four sur la fonction Multichaleur tournante .
2. Placez le bouton thermostat sur 250°.
3. Ouvrez une fenêtre pour aérer la pièce.
4. Faites fonctionner le four à vide pendant 45 minutes environ.

Répétez cette procédure en activant la fonction  Gril complet pendant 5 à 10 minutes.

i Laissez ensuite refroidir le four complètement. Après quoi, nettoyez l'enceinte du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau et de détergent liquide.

i Avant d'utiliser votre four, veillez à nettoyer soigneusement également les accessoires dont il est doté.



! Ouvrez toujours le four en saisissant la poignée en son centre.

Programmateur électronique

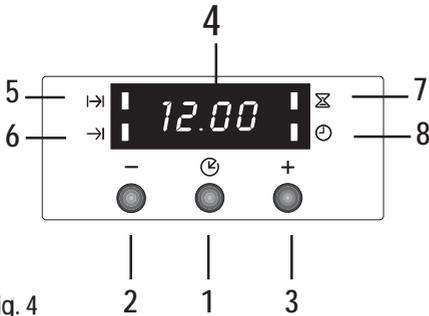


Fig. 4

1. Touche de sélection d'une fonction
2. Touche pour diminuer "-"
3. Touche pour augmenter "+"
4. Affichage
5. Voyant "Durée de cuisson"
6. Voyant "Fin de cuisson"
7. Voyant "Compte-minutes"
8. Voyant "Heure du jour"

i Le four fonctionne uniquement si l'heure du jour a été réglée. Il peut toutefois être mis en marche sans aucune programmation.

Réglage de l'heure du jour

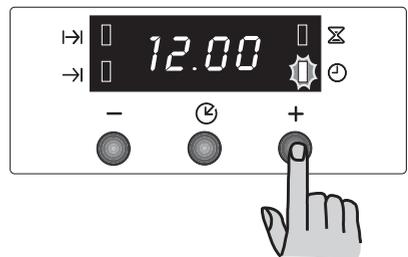
Dès que le four est mis sous tension ou après une coupure de courant, le voyant de l'"Heure du jour" clignote à l'affichage.

Pour régler l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche "+" ou "-".
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant de l'"Heure du jour" s'éteint et l'affichage visualise l'heure réglée. L'appareil est prêt à fonctionner.

Pour réinitialiser l'heure du jour :

1. Appuyez sur la touche à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Heure du jour". Le voyant correspondant se met à clignoter. Procédez ensuite comme décrit ci-dessus. Il est possible de réinitialiser l'heure du jour uniquement si aucune fonction automatique (durée de cuisson ou fin de cuisson) n'a été programmée.



Fonction "Durée de cuisson" I→

Cette fonction permet d'arrêter le four automatiquement dès que la durée de cuisson programmée est écoulée. Introduisez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson". Le voyant correspondant I→ se met à clignoter. Puis, procédez comme suit :

Pour régler la durée de cuisson :

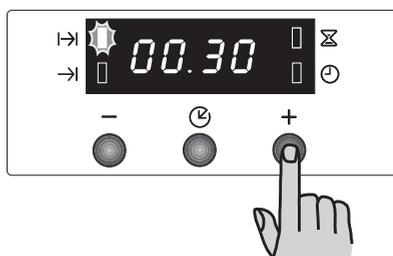
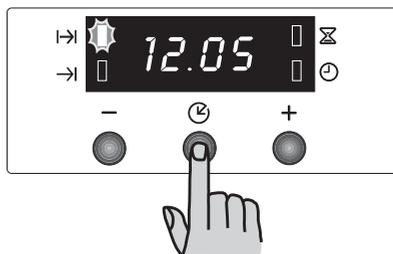
1. Appuyez sur la touche "+" ou "-".
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant de la "Durée de cuisson" I→ s'allume et l'affichage visualise à nouveau l'heure du jour.
3. Dès que la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore est émis, tandis que le voyant se met à clignoter. Placez la manette du four et le bouton thermostat sur la position zéro.

Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

REMARQUE : En désactivant l'alarme sonore, vous restaurez le fonctionnement manuel du four. Dès lors, si la manette du four et le bouton thermostat ne sont pas positionnés sur zéro, le four se mettra à chauffer de nouveau.

Pour annuler la durée de cuisson :

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson". Le voyant correspondant I→ clignote et l'affichage visualise le temps de cuisson résiduel.
2. Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que l'affichage visualise "0:00". Au bout de 5 secondes, le voyant s'éteint et l'affichage visualise l'heure du jour.



Fonction "Fin de cuisson" →|

Cette fonction vous permet d'éteindre le four automatiquement dès que la durée de cuisson est écoulée. Introduisez les aliments dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Fin de cuisson". Le voyant correspondant →| se met à clignoter. Puis, procédez comme suit :

Pour programmer l'heure de fin de cuisson :

1. Appuyez sur la touche "+" ou "-".
2. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant "Fin de cuisson" →| s'allume et l'affichage visualise à nouveau l'heure du jour.
3. Dès que la durée de cuisson est écoulée, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore est émis, tandis que le voyant se met à clignoter. Placez la manette du four et le bouton thermostat sur la position zéro.

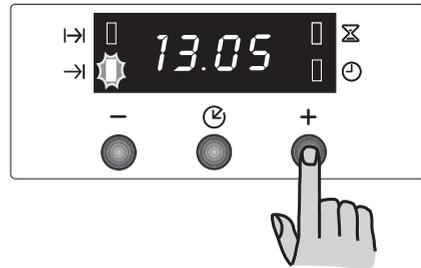
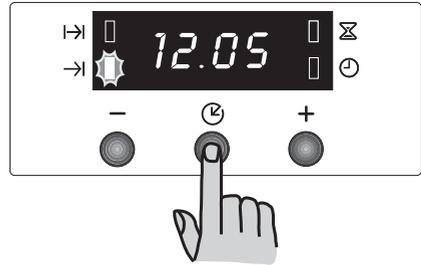
Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque. **REMARQUE :** En désactivant l'alarme sonore, vous restaurez le fonctionnement manuel du four. Dès lors, si la manette du four et le bouton thermostat ne sont pas positionnés sur zéro, le four se mettra à chauffer de nouveau.

Pour annuler l'heure de Fin de cuisson :

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Fin de cuisson". Le voyant correspondant →| clignote et l'affichage visualise l'heure de fin de cuisson programmée.
2. Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que l'affichage visualise l'heure du jour. Le programmeur émet un bip et le voyant s'éteint.

"Durée de cuisson" |→| et "Heure de fin de cuisson" →| combinées

Les fonctions "Durée de cuisson" et "Heure de fin de cuisson" peuvent être utilisées simultanément pour démarrer et éteindre le four automatiquement à un moment ultérieur.



1. À l'aide de la fonction "Durée de cuisson" I→ (programmez le temps de cuisson comme décrit au chapitre correspondant), réglez la durée de cuisson. Puis, appuyez sur la touche  : l'afficheur visualise le réglage programmé.
2. À l'aide de la fonction "Fin de cuisson" → (programmez l'heure de fin de cuisson comme décrit au chapitre correspondant), réglez l'heure de fin de cuisson.
Les voyants correspondantes s'allument et l'afficheur visualise l'heure du jour. Le four démarrera et s'éteindra en fonction des programmations effectuées.

Fonction "Compte-minutes"

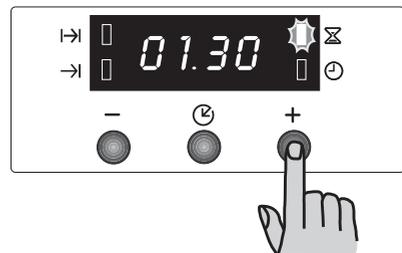
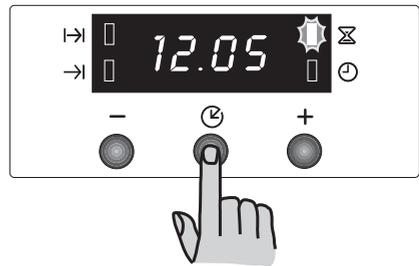
L'alarme du compte-minutes retentira au terme d'une période programmée, mais le four restera sous tension s'il est en cours d'utilisation.

Pour régler le compte-minutes :

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Compte-minutes". Le voyant correspondant  se met à clignoter.
2. Appuyez ensuite sur la touche "+" ou "-" (maximum : 2 heures, 30 minutes).
3. Une fois le réglage effectué, attendez 5 secondes : le voyant "compte-minutes"  s'allume.
4. Au terme de la période programmée, le voyant se met à clignoter et une alarme sonore retentit. Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur une touche quelconque.

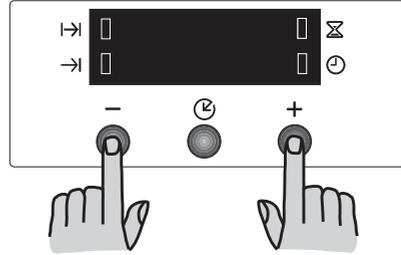
Pour annuler le compte-minutes :

1. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction "Compte-minutes". Le voyant correspondant  clignote et l'affichage visualise le temps résiduel.
2. Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que l'affichage visualise "0:00". Au bout de 5 secondes, le voyant s'éteint et l'affichage visualise l'heure du jour.



Comment éteindre l'affichage

1. Appuyez simultanément sur deux touches de programmation et maintenez-les enfoncées pendant 5 secondes environ. L'affichage s'éteint.
 2. Pour allumer l'affichage, appuyez sur une touche quelconque.
- Il est possible d'éteindre l'affichage uniquement dans le cas où aucune autre fonction n'a été programmée.



Comment utiliser le four

Le four est doté d'un système exclusif qui produit une circulation naturelle de l'air et le recyclage constant de la vapeur.

Ce système permet de cuisiner des plats dans un environnement de vapeur, tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. En outre, le temps de cuisson et la consommation énergétique sont réduits au minimum. De la vapeur peut être produite en cours de cuisson et se dégager du four lorsque vous ouvrez la porte. Ce phénomène est tout à fait normal.



Veillez toutefois à vous positionner un peu à l'écart lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson ou au terme de celle-ci, pour permettre le dégagement de la vapeur ou de la chaleur produite sans risquer de vous brûler.



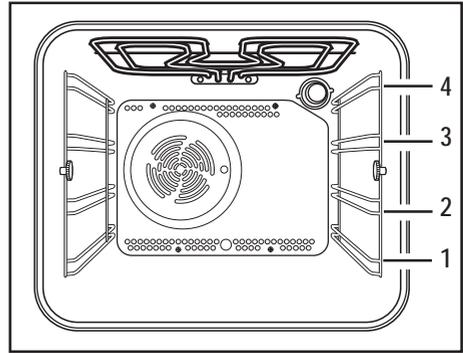
Attention ! - Ne placez aucun objet sur la sole du four et ne recouvrez aucune partie du four à l'aide de feuilles d'aluminium pendant la cuisson, car cela engendrerait une formation de chaleur qui nuirait aux résultats de cuisson et risquerait d'endommager l'émail du four. Posez les cocottes spécial four et les plaques en aluminium sur la plaque ayant été insérée dans les gradins-glissières. De la vapeur se dégage des aliments chauds, comme d'une bouilloire. La vapeur, en se déposant sur le verre de la porte du four, se condense et donne lieu à la création de gouttes d'eau.

Pour réduire la condensation, pensez à toujours préchauffer le four à vide pendant 10 minutes.

Nous vous conseillons d'essuyer les gouttes d'eau après chaque processus de cuisson.



La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Tenez-vous à distance lorsque vous ouvrez la porte abattante du four. Évitez de la laisser tomber - maintenez-la à l'aide de la poignée jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.



Le four dispose de 4 gradins et de deux clayettes. Les gradins sont numérotés en partant du bas, comme illustré dans le diagramme.

Il est important de respecter la position des clayettes, comme indiqué dans le diagramme.

Ne posez pas d'ustensiles de cuisson directement sur le fond du four.

Multichaleur tournante

- Les aliments sont cuits grâce à de l'air pulsé préchauffé, réparti de façon homogène dans l'enceinte du four par un ventilateur installé sur la paroi arrière de l'appareil.
- La chaleur étant ainsi distribuée de façon rapide et homogène en toute part, il vous est dès lors possible de cuire simultanément différents mets disposés sur les différentes clayettes du four. La multichaleur tournante garantit une élimination rapide de l'humidité ; cet environnement sec empêche la transmission des odeurs et des saveurs d'un mets à l'autre.
- La possibilité de cuire sur différentes hauteurs de gradin signifie que vous pouvez cuire différents mets en même temps et jusqu'à trois plaques de biscuits et de mini-pizzas, à consommer immédiatement ou à congeler.
- Bien entendu, vous pouvez également n'utiliser qu'une seule clayette de votre four. Dans ce cas, utilisez de préférence le gradin du bas, de façon à pouvoir surveiller plus aisément l'évolution de la cuisson.
- En outre, le four est particulièrement indiqué pour stériliser des conserves, préparer des fruits au sirop "fait maison", et pour sécher des champignons ou des fruits.

Griller -

- Il convient de disposer la plupart des aliments sur la grille avec la lèchefrite placée au-dessous, afin de favoriser la circulation optimale de l'air et de séparer l'aliment des graisses et des sucs qui s'en dégagent. Des aliments comme le poisson, le foie et les rognons peuvent être placés directement sur la lèchefrite, si vous le souhaitez.
- Veillez à sécher soigneusement les aliments avant de les griller pour réduire les éclaboussures. Enduisez les viandes maigres et les poissons d'un peu huile ou de beurre fondu, afin qu'ils conservent leur tendreté au cours de la cuisson.
- Les garnitures, telles que tomates et champignons, peuvent être placées sous la grille lorsque vous grillez des viandes.
- Pour griller du pain, utilisez le gradin du haut.
- Retournez les aliments durant la cuisson, en fonction des besoins.

Comment utiliser le gril complet

1. Tournez la manette du four sur la position .
2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.
3. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments. Placez l'aliment à proximité de la résistance si vous souhaitez une cuisson rapide ; éloignez-le pour une cuisson plus en douceur.

Préchauffez le gril à la température maximum pendant quelques minutes avant de saisir des steaks ou de griller du pain. Au besoin, modifiez la position de la grille pendant la cuisson.

Durant la cuisson, les voyants du ventilateur de refroidissement et du thermostat fonctionnent de manière identique à ce qui est décrit au point relatif à la fonction de ventilation du four.

Comment utiliser le gril intérieur

Le gril intérieur fournit rapidement de la chaleur directement au centre de la lèchefrite. Vous pouvez économiser de l'énergie en utilisant le gril intérieur pour cuire de petites quantités d'aliments.

1. Tournez la manette du four sur la position .
2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.
3. Installez la grille et la lèchefrite en fonction de l'épaisseur des aliments et suivez les instructions de cuisson.

La résistance du gril est contrôlée par le thermostat. Pendant la cuisson, le gril s'éteint et s'allume de façon cyclique pour éviter toute surchauffe.

Résistance inférieure uniquement

Cette fonction est particulièrement utile pour cuire une pâte en blanc. Elle peut également être utilisée pour terminer la cuisson de quiches ou de flans, afin de garantir que la pâte de la base soit cuite à fond.

-  Le voyant du thermostat reste allumé jusqu'à ce que la température correcte soit atteinte. Ensuite, il s'éteint et se rallume pour indiquer que la température est maintenue à la valeur programmée.

Résistance supérieure uniquement

Cette fonction est idéale pour terminer la cuisson de mets, tels que lasagnes, hachis Parmentier, chou-fleur au gratin, etc.

Cuisson traditionnelle

- Le gradin intermédiaire permet une distribution optimale de la chaleur. Pour cuire plus intensément la base, déplacez la grille au gradin inférieur. Pour faire dorer plus intensément le dessus, déplacez la grille au gradin supérieur.
- Le matériau et la finition de la plaque de cuisson et des plats influent sur le degré de brunissement des aliments au fond. Les ustensiles en métal émaillé, foncés, lourds ou anti-adhérents favorisent le brunissage de la base, tandis que les plats à four en verre, les plaques en aluminium luisant ou en acier poli réfléchissent la chaleur et, par conséquent, ne permettent pas un brunissage optimal de la base.
- Disposez toujours les plats au centre de la clayette pour garantir un brunissage homogène.
- Placez les plats sur des plaques à pâtisserie de dimension appropriée pour éviter que les débordements ne se répandent sur le fond du four ; cela facilitera le nettoyage.
- **Évitez de disposer des plats, des moules ou des plaques à pâtisserie directement sur le fond du four, car celui-ci est particulièrement chaud et cela pourrait occasionner des dommages.** Lorsque vous choisissez ce réglage, la chaleur provient à la fois de la résistance supérieure et de la résistance inférieure. Cela vous permet de cuire sur un seul gradin, et cette position est idéale pour des mets nécessitant un brunissage plus intense de la base, tels que quiches et flans.

Les gratins, les lasagnes et les ragoûts de viande aux pommes de terre qui nécessitent un dorage sur le dessus cuisent très bien dans le four traditionnel.

Comment utiliser le four traditionnel

1. Positionnez la manette sur four sur la fonction de cuisson souhaitée .
2. Placez le bouton thermostat sur la température requise.

Les grillades ventilées

- 1) Positionnez le sélecteur sur la position  et le thermostat sur la température désirée.

Ne positionnez pas le thermostat sur une position supérieure à 200° C.

- 2) Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.

La cuisson avec grillade ventilée correspond au fonctionnement alterné du gril 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 gril.

Décongélation

Le ventilateur du four fonctionne sans chaleur et fait circuler de l'air à température ambiante dans la cavité du four.

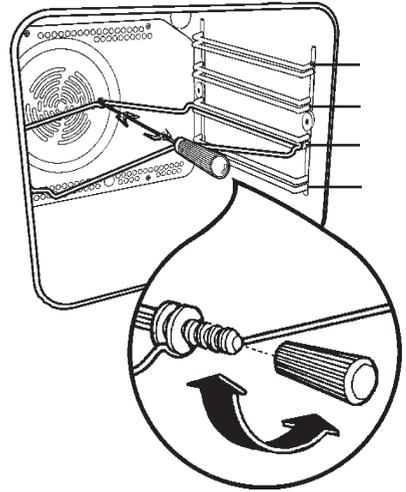
Vérifiez que le bouton thermostat est positionné sur Off (arrêté).

Les cuissons au tournebroche

-  Toutes les cuissons au tournebroche doivent être faites avec la porte du four fermée.
-  La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.
-  Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants.

Comment procéder?

1. Vissez la poignée amovible sur la broche.
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 2.
6. Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7. Dévissez la poignée de la broche.
8. Positionnez la lèche-frite au gradin 1. Versez toujours un peu d'eau dans la lèche-frite.
9. Positionnez le sélecteur du four sur la position  et, si la température prédéfinie ne convient pas, réglez la température en tournant la commande TEMPERATURE/TEMPS jusqu'à la position **—** ou **+**.
10. Vérifiez que la broche tourne.



Conseils et astuces

Pour la cuisson au four :

Les gâteaux et les viennoiseries nécessitent généralement une température de cuisson moyenne (150°C - 200°C), c'est pourquoi il est nécessaire de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.

La pâte brisée doit être cuite dans un moule à gâteau à fond amovible ou sur une plaque jusqu'aux 3/4 du temps de cuisson, puis garnie avant de terminer la cuisson. Ce temps de cuisson ultérieur dépendra du type et de la quantité de la garniture. Les pâtes de type Biscuit de Savoie doivent se détacher difficilement de la cuillère. Si elles sont trop liquides, cela allongera le temps de cuisson.

Si vous enfournez simultanément deux plaques à pâtisserie (viennoiseries, biscuits) dans le four, laissez un gradin libre entre les deux.

Si vous enfournez simultanément deux plaques à pâtisserie (viennoiseries, biscuits) dans le four, échangez et retournez les plaques aux 2/3 du temps de cuisson.

Pour rôtir :

Les rôtis doivent avoir un poids minimum de 1 kg. Des rôtis de poids inférieur risquent de sécher en cours de cuisson. Les viandes foncées, qui doivent être saisies à l'extérieur et être cuites à point ou au bleu à l'intérieur, doivent être cuites à une température supérieure (200°C - 250°C).

En revanche, les viandes blanches, les volailles et les poissons, nécessitent une température basse (150°C - 175°C). Les ingrédients de la sauce ou de la sauce au jus de viande doivent être ajoutés au plat en début de cuisson si le temps de cuisson est court. Dans le cas contraire, ajoutez-les au cours de la dernière demi-heure.

Servez-vous d'une cuillère pour contrôler que la viande est cuite : si elle ne s'affaisse pas sous l'effet de la pression, cela signifie que la viande est cuite à point. Les rosbifs et les filets, qui doivent rester roses à l'intérieur, doivent être cuits à haute température pendant un temps relativement court.

Si vous cuisez de la viande directement sur la clayette, insérez la lèchefrite immédiatement au-dessous pour récolter les sucs.

Laisser cuire le rôti pendant au moins 15 minutes, de façon à ce que les sucs ne s'écoulent pas.

Pour réduire la formation de fumées dans l'enceinte du four, il est recommandé de verser un peu d'eau dans la lèchefrite. Versez un peu d'eau à plusieurs reprises pour empêcher que de la condensation ne se forme. Maintenez les plats au chaud dans le four, à température minimum, avant de servir.



Attention !

Ne recouvrez pas le fond du four avec des feuilles d'aluminium et n'y déposez pas la lèchefrite ou la plaque à pâtisserie ; la formation de chaleur risquerait d'abîmer l'émail.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide contenue dans les plats individuels.

Annotez les réglages programmés lors de vos premières expériences de cuisson au four ou au gril, afin de pouvoir les réutiliser lors de la préparation ultérieure de plats identiques.

Vous modifierez les valeurs figurant dans les tableaux en fonction de vos expériences personnelles.

Tableau de cuisson

Cuisson traditionnelle  - 



Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.

Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Multichaleur tournante		Temps de cuisson en minutes 	REMARQUES
	 temp °C	temp °C	 temp °C	temp °C		
GÂTEAUX						
Préparations fouettées	2	170	2 (1et3)*	160	45-60	Dans moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	2 (1et3)*	160	20-30	Dans moule à gâteau
Gâteau au fromage blanc au babeurre	1	175	2	165	60-80	Dans moule à gâteau
Tarte aux pommes	1	170	2gauc.+droit.	160	90-120	Dans moule à gâteau
Strudel	2	180	2	160	60-80	Ds plaque à pâtiss.
Tarte à la confiture	2	190	2(1et3)*	180	40-45	Ds plaque à pâtiss.
Gâteau aux fruits	2	170	2	150	60-70	Dans moule à gâteau
Biscuit de Savoie	1	170	2(1et3)*	165	30-40	Dans moule à gâteau
Gâteau de Noël	1	150	2	150	120-150	Dans moule à gâteau
Plum-cake	1	175	2	160	50-60	Dans moule à pain
Petit gâteau	3	170	2	160	20-35	Ds plaque à pâtiss.
Biscuits	2	160	2(1et3)*	150	20-30	Ds plaque à pâtiss.
Meringues	2	135	2(1et3)*	150	60-90	Ds plaque à pâtiss.
Petits pains au lait	2	200	2	190	12-20	Ds plaque à pâtiss.
Viennoiseries : Choux	2ou 3	210	2(1et3)*	170	25-35	Ds plaque à pâtiss.
Tourtes	2	180	2	170	45-70	Dans moule à gâteau
PAIN ET PIZZA						
Pain blanc	1	195	2	185	60-70	
Pain de seigle	1	190	1	180	30-45	Dans moule à pain
Petits pains	2	200	2(1et3)*	175	25-40	Ds plaque à pâtiss.
Pizza	2	200	2	200	20-30	Ds plaque à pâtiss.
FLANS						
Flan de pâtes	2	200	2(1et3)*	175	40-50	Dans un moule
Flan de légumes	2	200	2(1et3)*	175	45-60	Dans un moule
Quiches	1	210	1	190	30-40	Dans un moule
Lasagnes	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
Cannelloni	2	200	2	200	25-35	Dans un moule
VIANDES						
Bœuf	2	190	2	175	50-70	Sur la grille
Porc	2	180	2	175	100-130	Sur la grille
Veau	2	190	2	175	90-120	Sur la grille
Rosbif à l'anglaise						
saignant	2	210	2	200	50-60	Sur la grille
à point	2	210	2	200	60-70	sur la grille
bien cuit	2	210	2	200	70-80	Sur la grille
Épaule de porc	2	180	2	170	120-150	Avec couvercle
Jarret de porc	2	180	2	160	100-120	2 pièces
Agneau	2	190	2	175	110-130	Gigot
Poulet	2	190	2	200	70-85	Entier
Dinde	2	180	2	160	210-240	Entier
Canard	2	175	2	220	120-150	Entier
Oie	2	175	1	160	150-200	Entière
Lapin	2	190	2	175	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	2	175	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	2	175	90-120	Entier
Pain de viande	2	180	2	170	tot.150	dans moule à pain
POISSON						
Truite/Daurade	2	190	2(1et3)*	175	40-55	3-4 poissons
Thon/Saumon	2	190	2(1et3)*	175	35-60	3 à 4 filets

(*) Si vous cuisez plus d'un mets à la fois, nous vous suggérons de placer ceux-ci sur les gradins indiqués entre parenthèses.

Griller -

i Les temps de cuisson n'incluent pas le préchauffage.
Il est nécessaire de toujours préchauffer le four pendant 10 minutes.

TYPE DE PLAT	Quantité		Griller		Temps de cuisson en minutes	
	Pièces	g.		temp. °C	1e face	2e face
Steaks dans le filet	4	800	3	250	12-15	12-14
Biftecks	4	600	3	250	10-12	6-8
Saucisses	8	/	3	250	12-15	10-12
Côtelettes de porc	4	600	3	250	12-16	12-14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Kebabs	4	/	3	250	10-15	10-12
Poulet (poitrine)	4	400	3	250	12-15	12-14
Hamburgers*	6	600	2	250	20-30	
*Préchauffer 5'00"						
Poisson (tranches)	4	400	3	250	12-14	10-12
Sandwichs	4-6	/	3	250	5-7	/
Toasts	4-6	/	3	250	2-4	2-3

i Les températures sont fournies à titre indicatif. Il est possible que vous deviez les adapter en fonction de vos exigences personnelles.

La cuisson au tournebroche

Préparations	Niveau 	Repère thermostat	Quantité Gr.	Temps de cuisson en minutes
Poulet	2	200	1000	50/60
Rotis	2	200	800	50/60

Grillade ventilée

 Choisissez une température max. de 200°C.

ALIMENTS	Poids (en gr.)	Grillade ventilée		Temps cuisson	
		Niveau	temp. °C	Dessus	Dessous
Roulé de dinde	1000	3	200	20-30	30-40
Poulet (coupé en deux)	1000	3	200	20-30	25-30
Cuisses de poulet	—	3	200	15-18	15-20
Caille	500	3	200	20-25	25-30
Gratin de lé gumes	—	3	200		20-25
Coquilles St. Jacques	—	3	200		15-20
Maquereau	—	3	200	10-15	15-20
Tranches de poisson	800	3	200	8-10	12-15

Nettoyage et entretien



Avant de procéder au nettoyage du four, laissez-le refroidir complètement. N'utilisez en aucun cas de nettoyeur à vapeur très chaude ou de jet cleaner.

Attention : Avant de procéder à toute opération de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil.

Afin de conserver votre appareil en parfait état pendant longtemps, il est recommandé d'effectuer régulièrement les opérations de nettoyage suivantes :

- Attendez toujours que le four soit refroidi.
- Nettoyez les parties émaillées à l'eau savonneuse.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Essuyez les parties en acier inoxydable et en verre à l'aide d'un chiffon doux.
- En cas de taches particulièrement tenaces, utilisez du vinaigre chaud ou un produit spécial pour acier inoxydable disponible dans le commerce.

L'émail du four est particulièrement résistant et étanche. Toutefois, les acides de fruit chauds (citron, prune ou autre) peuvent laisser des traces indélébiles, ternes et inesthétiques sur la surface émaillée. Ces taches présentes sur la surface brillante et polie de l'émail n'entravent aucunement le bon fonctionnement du four. Nettoyez le four à fond après chaque utilisation. C'est la meilleure façon d'éliminer les salissures et d'empêcher qu'elles ne s'incrument.

Produits de nettoyage

Avant d'utiliser tout produit d'entretien, contrôlez que celui-ci convient pour le nettoyage du four et qu'il est recommandé par le fabricant.

N'utilisez EN AUCUN CAS de produits nettoyants contenant de l'eau de javel, car ils peuvent ternir la finition des surfaces. Il faut également éviter d'utiliser des abrasifs durs.

Nettoyage de la carrosserie

Nettoyez régulièrement le bandeau de commandes, la porte du four et le joint de la porte à l'aide d'un chiffon doux, que vous tordrez après l'avoir trempé dans une solution d'eau chaude et de détergent liquide.

Pour éviter d'abîmer ou de fragiliser les panneaux en verre de la porte, évitez d'utiliser les produits suivants :

- Détergents et agents de blanchiment domestiques
- Tampons imprégnés de savon ne convenant pas aux poêles non anti-adhérentes
- Tampons Brillo/Ajax ou métalliques
- Tampons chimiques pour fours ou aérosols
- Détachants pour rouille
- Détachants pour baignoires et éviers

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du verre de la porte à l'aide d'eau chaude savonneuse. Si la face interne du verre de la porte du four est particulièrement sale, utilisez un produit de nettoyage de type Scotch-Brite. N'éliminez pas les salissures à l'aide d'un grattoir à peintures.



NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.



Cavité du four

Le nettoyage du revêtement émaillé de la cavité du four s'effectue au mieux lorsque le four est encore chaud.

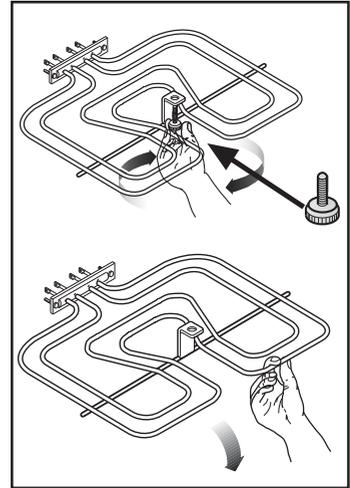
Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Il sera nécessaire d'effectuer, de temps à autre, un nettoyage plus en profondeur en utilisant un nettoyeur pour four recommandé par le fabricant.

Élément chauffant du grill

Ce modèle est doté d'un grill pivotant pour faciliter le nettoyage de la voûte du four.

⚠ Avant de procéder au nettoyage n'oubliez pas de laisser refroidir le four et de le débrancher de la prise secteur.

- 1) Dévissez la vis qui maintient le grill en place (voir Fig.). Nous vous conseillons d'utiliser un tournevis lorsque vous effectuez cette opération pour la première fois.
- 2) Puis tirez doucement le grill vers le bas pour faciliter l'accès à la voûte du four (voir Fig.).
- 3) Nettoyez la voûte du four avec un produit nettoyant approprié et essuyez-la soigneusement avant de replacer le grill pivotant.
- 4) Poussez délicatement le grill vers le haut pour le remettre en place et resserrez le boulon et l'écrou de retenue.



⚠ Assurez-vous que l'écrou de retenue est bien serré pour que le grill ne risque pas de tomber en cours d'utilisation.

Gradins du four et supports

Pour nettoyer les gradins, utilisez de l'eau savonneuse. Éliminez les traces tenaces avec un tampon imprégné de savon.

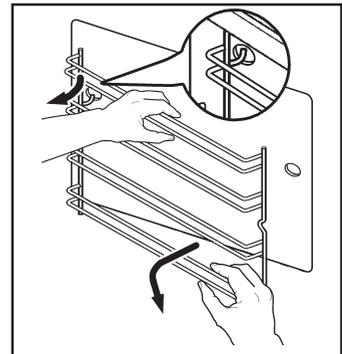
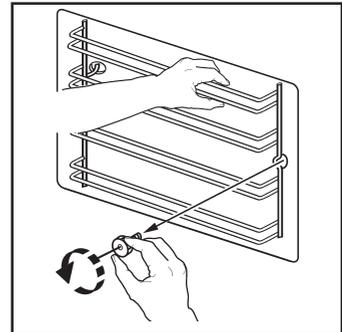
Rincez abondamment et séchez avec un chiffon doux.

Les supports peuvent être retirés pour faciliter le nettoyage.

Procédez comme suit :

1. retirez la vis avant tout en maintenant le support en place de l'autre main ;
2. dégagez le crochet arrière et retirez le support ;
3. après le nettoyage, remplacez les supports en suivant la procédure inverse.

Assurez-vous que les écrous de retenue sont bien serrés lorsque vous remplacez les supports.



Nettoyage de la porte du four

Avant de nettoyer la porte du four, nous vous conseillons d'extraire celle-ci du four.

Procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte du four ;
2. repérez les charnières qui fixent la porte au four (Fig. A) ;
3. débloquez et tournez les petits leviers situés sur les deux charnières (Fig. B) ;
4. maintenez la porte en la saisissant par les côtés, à gauche et à droite, puis faites-la tourner lentement vers le four jusqu'à ce qu'elle soit à moitié fermée (Fig. C) ;
5. tirez délicatement la porte du four en dehors de son logement (Fig. C) ;
6. déposez-la sur une surface plane.

Nettoyez le verre de la porte du four uniquement à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs corrosifs. Une fois le nettoyage terminé, réinstallez la porte du four en procédant dans le sens inverse.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

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

N'utilisez jamais de tampons métalliques, de substances acides ou abrasives susceptibles d'abîmer le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commandes du four en observant ces précautions.



NE nettoyez PAS la porte du four tant que les panneaux en verre sont encore chauds. Si vous n'observez pas cette précaution, le verre risque de se briser.

Si le panneau en verre de la porte présente des éclats ou des rayures profondes, le verre est fragilisé et doit être remplacé pour éviter qu'il ne se brise. Prenez conseil auprès de votre Service Après-vente.

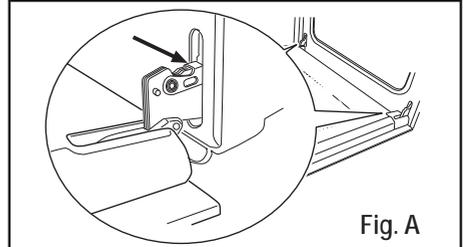


Fig. A

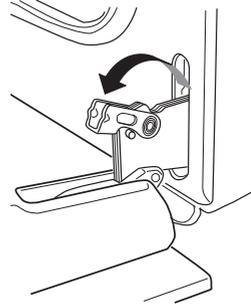


Fig. B

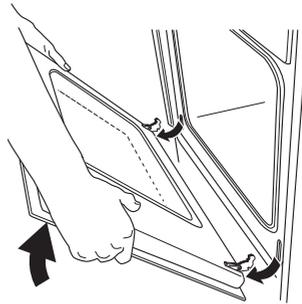


Fig. C

Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez l'appareil

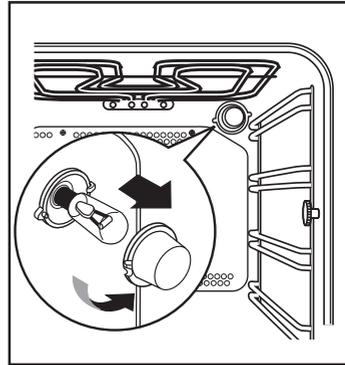
Si l'ampoule du four est grillée, remplacez-la par une ampoule du type suivant :

- Puissance : 15 W/25 W,
- Tension : 230 V (50 Hz),
- Résistant à des températures de 300°C,
- Type de connexion : E14.

Ces ampoules sont disponibles auprès du Service Après-vente.

Pour remplacer l'ampoule défectueuse :

1. Contrôlez que le four n'est pas sous tension.
2. Appuyez sur le capot en verre et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Déposez l'ampoule grillée et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Réinstallez le capot en verre et rebranchez l'appareil.



En cas de problème

Si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement, veuillez contrôler les points suivants avant de contacter le service Après-vente :

PROBLÈME	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le four ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôlez que vous avez sélectionné une fonction et une température de cuisson ou ◆ Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que le commutateur de la prise ou l'alimentation du four est sur ON.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le voyant de température du four ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sélectionnez une température à l'aide du bouton thermostat ou ◆ Sélectionnez une fonction à l'aide de la manette du four.
<ul style="list-style-type: none"> ■ L'éclairage du four ne s'allume pas. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Sélectionnez une température à l'aide du bouton thermostat ou ◆ Vérifiez l'ampoule et remplacez-la, si nécessaire (voir le chapitre "Nettoyage du four")
<ul style="list-style-type: none"> ■ La cuisson est trop longue ou trop rapide. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Il peut être nécessaire d'adapter la température ou ◆ Suivez les recommandations contenues dans cette notice, en particulier le chapitre "Conseils pratiques".
<ul style="list-style-type: none"> ■ De la vapeur et de la condensation sont présentes sur les aliments et dans la cavité du four. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Une fois le processus de cuisson terminé, ne laissez pas les plats dans le four au-delà de 15 à 20 minutes.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le ventilateur du four est bruyant. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Contrôlez que les clayettes et les ustensiles de cuisson ne vibrent pas au contact de la paroi arrière du four.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le programmateur électronique ne fonctionne pas 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Consultez les instructions concernant le minuteur.

Caractéristiques techniques

Puissance nominale des résistances

Résistance inférieure	1000 W
Résistance supérieure	800 W
Four complet (Haut+Bas)	1800 W
Multichaleur tournante	2000 W
Gril	1650 W
Gril complet	2450 W
Éclairage du four	25 W
Moteur du ventilateur d'air chaud	25 W
Moteur du ventilateur de refroidissement	25 W
Puissance totale	2500 W
Tension de fonctionnement (50 Hz)	400 V 3

Dimensions de la cavité

Hauteur	sous le plan	mm 593
	en colonne	mm 580
Largeur		mm 560
Profondeur		mm 550

Four

Hauteur	mm 335
Largeur	mm 395
Profondeur	mm 400
Capacité du four	53 l

Instructions à l'intention de l'installateur



L'installation et les branchements doivent être réalisés conformément aux réglementations en vigueur. Intervenir sur l'appareil uniquement après l'avoir débranché. Seuls des professionnels agréés sont autorisés à travailler sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité énoncées dans le présent manuel.

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, veuillez contrôler les points suivants :

- Le fusible et l'installation électrique de l'habitation doivent être en mesure de supporter la charge maximum de l'appareil (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique de l'habitation doit être dotée d'une mise à la terre conforme aux réglementations en vigueur.
- La prise et le dispositif de coupure omnipolaire doivent être accessibles après que l'appareil a été installé.

L'appareil est fourni doté d'un cordon d'alimentation.

Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (voir charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée. Si un branchement direct au réseau électrique (secteur) est requis, il sera nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation secteur, ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts, qui soit adapté à la charge requise et en accord avec les normes en vigueur. Le câble jaune/vert de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être de 2 à 3 cm plus long que les autres câbles.

Le cordon d'alimentation et la fiche fournis doivent être branchés à une prise à l'épreuve des chocs (230 V~, 50 Hz). La prise à l'épreuve des chocs doit être installée conformément aux réglementations en vigueur.

Les types de câble d'alimentation suivants peuvent convenir, en tenant compte de la section transversale nominale requise : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

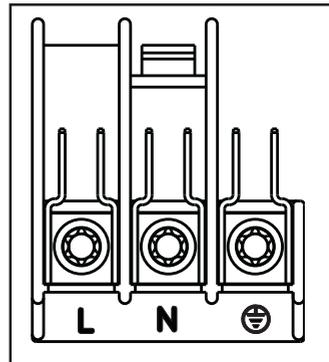
Le câble de connexion doit, en tous cas, être posé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température de 50°C (surtempérature ambiante).

Une fois le branchement terminé, testez les résistances en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

Boîte des connexions

Le four est doté d'un bornier aisément accessible, conçu pour fonctionner avec une alimentation monophasée de 230 V.

Lettre L	-	Borne sous tension
Lettre N	-	Borne neutre
 ou E	-	Borne de terre



Instructions pour l'encastrement

Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées.

Conformément aux réglementations en vigueur, toutes les pièces assurant la protection anti-choc des éléments sous tension et isolés doivent être serrées de manière telle à ne pouvoir être dévissées qu'à l'aide d'outils.

Ceci inclut également la fixation de toute paroi terminale située au début ou à l'extrémité d'une rangée d'éléments encastrés.

En tous cas, la protection anti-choc doit être également garantie par l'encastrement de l'appareil.

L'appareil peut être placé avec sa paroi arrière ou latérale posée contre des meubles de cuisine, des appareils ou des parois d'une hauteur supérieure. Quoiqu'il en soit, seuls d'autres appareils ou meubles ayant une hauteur identique à celle du four peuvent être installés contre l'autre paroi latérale.

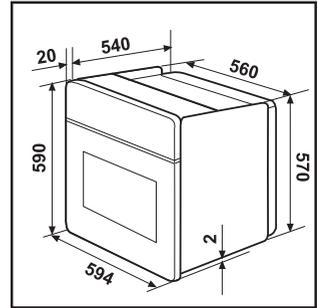


Fig. A

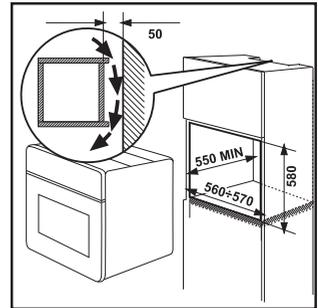


Fig. B

Dimensions du four (Fig. A)

Instructions pour l'encastrement

Afin d'assurer le fonctionnement optimal de l'appareil, il est nécessaire que le meuble de cuisine ou la niche dans laquelle il sera encastré possède des dimensions appropriées (Fig. B-C).

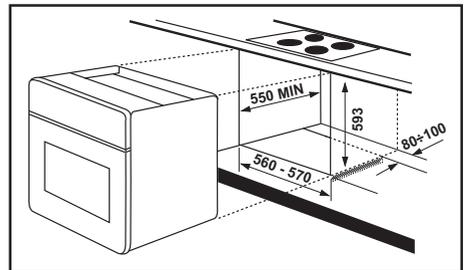


Fig. C

Fixation de l'appareil au meuble

- Ouvrez la porte du four ;
- fixez le four au meuble en plaçant les quatre supports d'entretoise (Fig. D - A) précisément dans les orifices prévus à cet effet dans le cadre, puis vissez les quatre vis à bois (Fig. D - B) fournies.

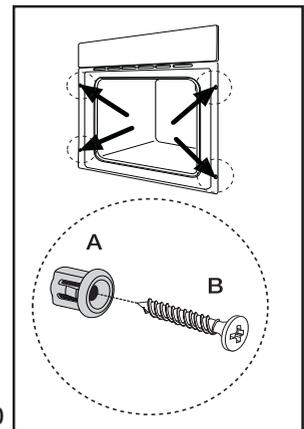


Fig. D

Garantie/service-clientèle

Belgique

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE.

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 d'ailleurs 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 les appareils sont encastrés, insérés sous d'autres appareils, fixés ou suspendus de façon telle à ce que les opérations de retrait et de remise en place nécessitent plus d'une demi-heure, les coûts qui en résultent seront facturés au client. Les dommages en matière de connexion engendrés par ces travaux de retrait et de remise en place relèvent de la responsabilité 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 :
BELGIQUE

Electrolux Home Products Belgium Consumer services
ELECTROLUX SERVICE
Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek
E-mail : consumer.services@electrolux.be

Téléphone : Téléfax :
02/363.04.44 02/363.04.00
02/363.04.60

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

ELECTROLUX HOME PRODUCTS Service Après-vente 0035242431-1 0035242431-360
Rue de Bitbourg 7 L-1273 Luxembourg-Hamm
E-mail : consumer-service.luxembourg@electrolux.lu

Garantie Européenne

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur. Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes :

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

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

www.electrolux.com



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/Belgié/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pämu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	Electrolux Poland sp. z o.o., ul. Kolejowa 5/7, 01-217 Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	ZANUSSI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI	
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOB 592	
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieeffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka		
4	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö		
5	Convección forzada	- Värmflut	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforcederde luchtconvecctie	- Conveccção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima		
6	Consumo de energía Función de calentamiento	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Αποθρομπίθ λειτουργίας	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuunnennusta pu:	0,79kWh	
7	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,78kWh	
8	Convección forzada	- Värmflut	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforcederde luchtconvecctie	- Conveccção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	0,78kWh	
9	Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry		
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil (litros)	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53	
	• Tipo	• Type:	• Type:	• Τύπος:	• Size:	• Type:	• Tipo:	• Type:	• Tipo:	• Storlek:	• Kokko:		
	• Pequeño	• Lille	• Klein	• Μικρός	• Small	• Faible volume	• Piccolo	• Klein	• Pequeno	• Liten	• Pieni		
	• Medio	• Mellemstort	• Mittel	• Μεσαίος	• Medium	• Volume moyen	• Medio	• Middelgroot	• Médio	• Medelstor	• Keskipokoinen		
	• Grande	• Stort	• Groß	• Μεγάλος	• Large	• Grand volume	• Grande	• Groot	• Grande	• Stor	• Suuri		
	• Tiempo de cocción con carga normal:	• Tilberedningstid ved standardbe-lasting:	• Kochzeit bei Standardbe-ladung:	• Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	• Time to cook standard load:	• Temps de cuisson en charge normale:	• Tempo necessario per cottura carico normale:	• Bereidings-tijd bij stan-daarbe-lasting:	• Tempo de cozadura da carga-padrão:	• Tillagningstid för en stan-dardlast:	• Paistoaika vakiokuomalla:		
10	Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Conveccional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.	
11	Convección forzada	- Värmflut	- UmHeißluft	- Με εκκλιση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforcederde luchtconvecctie	- Conveccção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	41 min.	
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealat af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εφεσφαιμένη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pasteleria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130cm ²	
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt-niveau dB (A) (50)	Geräusch [dB (A) re 1 pW]	Σηρόβολος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise [dB (A) re 1 pW]	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bulternivå dB (A)	Ääni [dB (A) re 1 pW]		
	• Más eficiente • Lav forbrug • Effizient • Niedriger Verbrauch • Más eficiente • Πιο αποδοτικός • More efficient • Economie	• Bassi consumi • Effizient • Niedriger Verbrauch • Más eficiente • Πιο αποδοτικός • More efficient • Economie	• ABCDEFG	• ABCDEFG	• Menos eficiente • Hög forbrug • Ineffizient • Hoher Verbrauch • Ανόρθο αποδοτικός • Less efficient • Peu economie	• Als consumi • Ineffizient • Menos eficiente • Hög forbrukning • Παρρη καλύτερα	• ●●● 12 l	• ●●● 35 l	• ●●● 65 l	• ●●● 12 l	• ●●● 35 l	• ●●● 65 l	2002/40/EC

www.electrolux.com

www.zanussi.be