

ZANUSSI

FOUR A ENCASTRER

EINBAU-BACKOFEN

INBOUW-FORNUIS

BUILT-IN OVEN

ZOB 985 QP

NOTICE D'UTILISATION
GEBRAUCHSANLEITUNG
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCTION MANUAL

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.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- La Société constructrice décline toute responsabilité en cas d'observation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.

Utilisation

- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du grilloir ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.
- Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Si on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.
- Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse, ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- L'intérieur du four doit être nettoyé et entretenu pour maintenir l'émail en bon état. Les parois auto-nettoyantes ont aussi besoin d'être nettoyées de temps en temps (rapportez-vous au paragraphe correspondant de la notice d'utilisation).
- Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.
- **Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

- 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.
- 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.

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.



Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:

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

FABRICANT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298 - I - 47100 FORLÌ (Italie)

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements et conseils importants	2
Description de l'appareil	3
Bandeau de commande	4
À la première installation du four	5
Avant la première utilisation du four	5
Comment utiliser le four	6
Comment sélectionner une fonction de cuisson	6
Comment modifier la température et le temps de cuisson	6
Programmation du four	7
Fonctions spéciales	9
Conseils d'utilisation	11
Guide des cuissons	12
Entretien et Nettoyage	14
Nettoyage pyrolytique du four	15
En cas d'anomalie de fonctionnement	19
Service après Vente	19
Garantie	20

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques	21
Branchement électrique	21
Encastrement	22

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

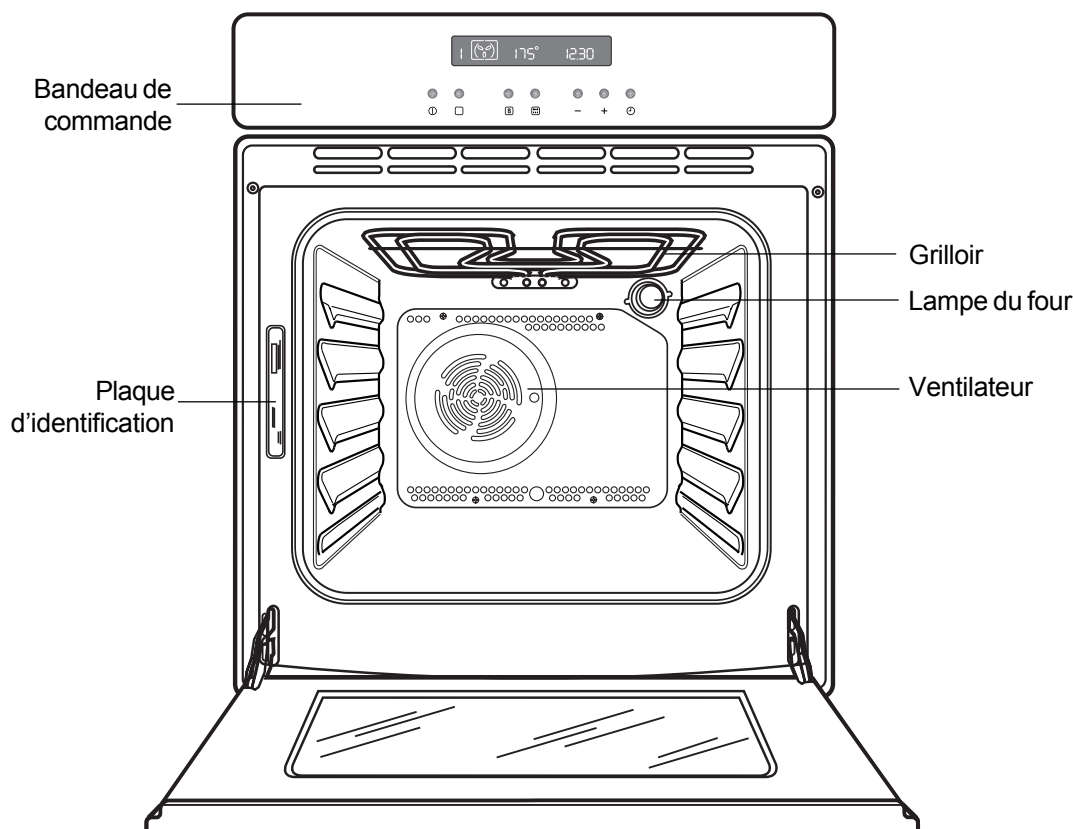


Conseils et recommandations

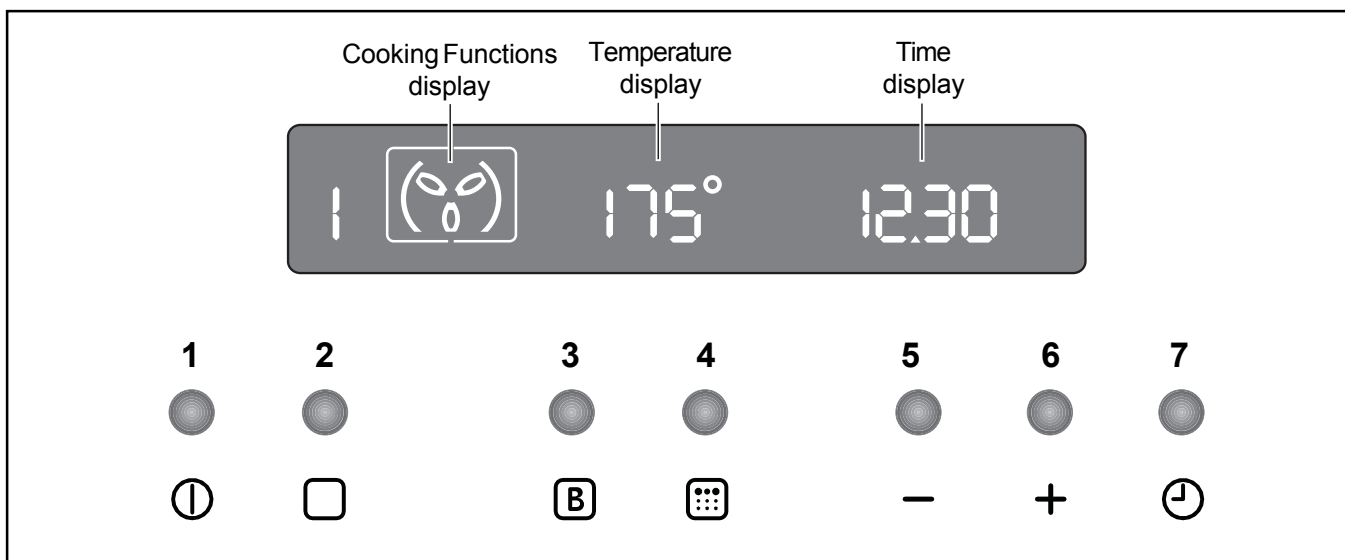


Informations sur l'environnement

Description de l'appareil



Bandeau de commande



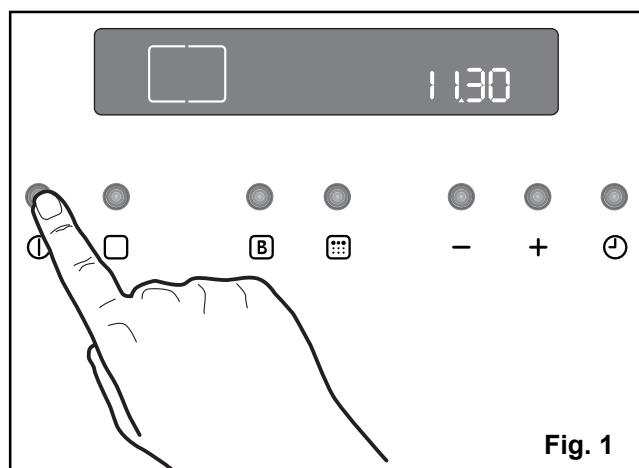
Touches de programmeur

1. ⏻ Interrupteur "Allumé / Éteint"
2. □ Touche de sélection "Fonctions cuisson"
3. B Touche de sélection de la fonction de chauffage rapide
4. 📊 Touche Confirmation Pyrolyse
5. Touche "−" (en arrière)
6. Touche "+" (en avant)
7. 🕒 Réglage du Minuteur, de la Durée de la Cuisson, de l'Heure de fin de cuisson

Interrupteur «Allumé / Éteint»

Le four doit être mis en marche avant de régler tout programme ou fonction de cuisson. Quand la touche ⏻ est pressé, le symbole de cuisson sélectionné par le bouton de commande du four apparaît sur l'écran et la lumière du four s'allume (Fig. 1). Pour éteindre le four, appuyez sur la touche ⏻. Tous les programmes ou fonctions de cuisson s'arrêtent, la lumière du four s'éteint et l'heure du jour uniquement est affichée sur l'écran.

Il est toujours possible d'éteindre le four.



Les fonctions de cuisson sont contrôlées par un programmeur électronique.

Il est possible de sélectionner n'importe quelle fonction de cuisson, température et durée de cuisson.

Fonctions spéciales :

Il est possible de sélectionner les fonctions suivantes en utilisant simultanément deux commandes :

— Blocage de sécurité pour les enfants : appuyez sur la touche de sélection "□" et "−";

— Fonction 'Démon' : appuyez sur la touche de sélection "□" et "+".

i En l'absence de courant électrique, le programmeur conserve toutes les données entrées dans la mémoire pendant 3 minutes environ. Passé ce délai, les données sont supprimées et devront être de nouveau entrées au rétablissement du courant électrique.


Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffe imputable à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. En cas de déclenchement du thermostat il faudra faire appel au service après-vente.






Ventilateur de refroidissement


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

À la première installation du four


Lorsque le four est branché pour la première fois à l'alimentation secteur, l'écran affiche automatiquement 12:00 et le symbole  clignote. Assurez vous de bien régler l'heure du jour avant d'utiliser le four.

Pour bien régler l'heure du jour :


1. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent sur l'écran. Réglez l'heure à l'aide des touches "−" or "+" (Fig. 2).
La flèche symbolisant le temps  disparaît 5 secondes après l'affichage de l'heure exacte.
2. Si le symbole  ne clignote plus, appuyez deux fois sur la touche "Temps" pour régler de nouveau l'heure du jour.
Ensuite, procédez comme indiqué au point 1.




 Il est possible de régler l'heure du jour seulement quand le four est éteint.


Avant la première utilisation du four


 Avant d'utiliser votre four, retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection.

Le four fonctionne seulement si l'heure courante a été réglée.

 Avant d'utiliser votre four pour la première cuisson, faites-le chauffer à vide, ceci afin d'éliminer l'odeur provenant au calorifuge.

1. Réglez l'heure du jour (reportez au chapitre "Pour bien régler l'heure du jour").
2. Appuyez sur la touche  pour allumer le four.
3. Appuyez deux fois sur la touche de sélection  et sélectionnez la fonction "Cuisson traditionnelle"  (fig. 3).
4. Réglez la température à 250°C en utilisant la touche "+" (Fig. 3).
5. Laissez le four fonctionner à vide pendant environ 45 minutes.
6. Ouvrez une fenêtre pour l'aération.

Cette procédure doit être répétée avec la fonction "Cuisson au grilloir double"  pendant 5 - 10 minutes environ.

 Pendant ce temps, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est absolument **normal**, et est causé par des résidus de fabrication. Après avoir effectué cette opération, laissez le four se refroidir puis nettoyez la cavité avec un linge doux trempé dans de l'eau savonneuse.

Avant de cuisiner pour la première fois, lavez soigneusement tous les accessoires.

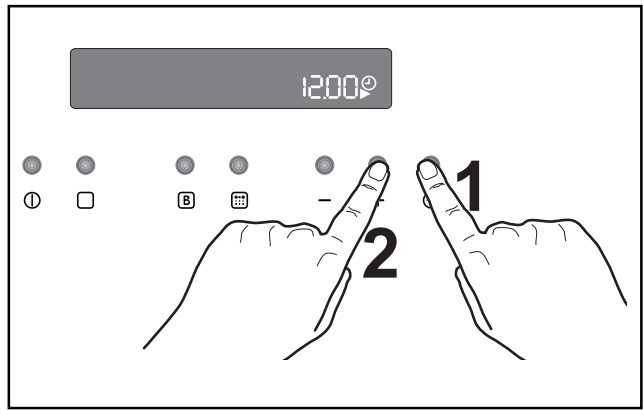


Fig. 2

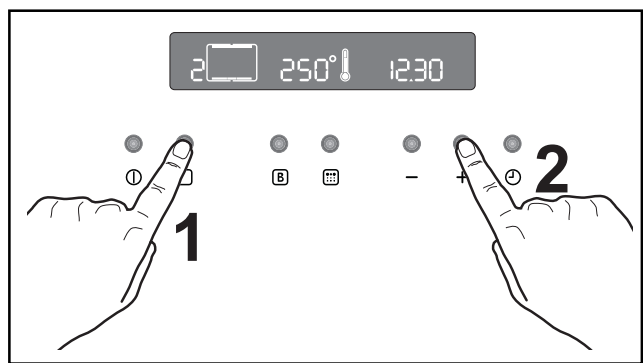


Fig. 3

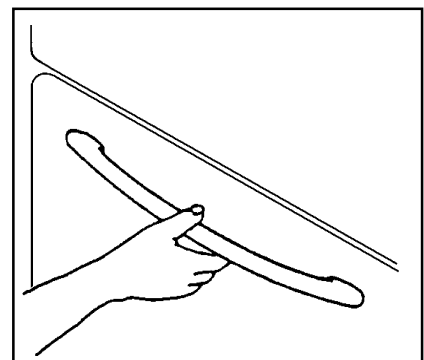


Fig. 4



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (voir figure 8).

Comment utiliser le four

Les guides du four (Fig. 5)

Les parois latérales du four présentent des rainures. Ce sont les guides qui vous permettent de régler la hauteur de la grille.



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

- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Utilisez des récipients capables de résister à hautes 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 (par exemple les fritures), veillez à ce que les condiments ne surchauffent pas : en effet, ces substances, amenées à des températures élevées, peuvent prendre feu.

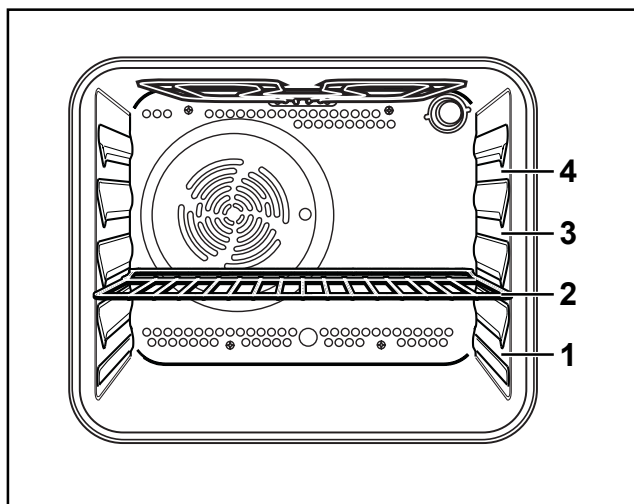





Fig. 5

Comment sélectionner une fonction de cuisson



1. Allumez le four en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.
2. Appuyez sur la touche de sélection  pour sélectionner la fonction voulue. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de sélection , un symbole des fonctions s'allumera indiquant la fonction active à ce moment-là. À côté du symbole relatif à la fonction de cuisson sélectionnée, le numéro correspondant apparaîtra (Fig. 6).
3. Pour chaque fonction de cuisson, l'afficheur de température affichera la température pré-réglée. Si la température pré-réglée n'est pas celle voulue, appuyez sur les touches “-” et “+” pour régler la température par intervalles de 5 degrés.

- le symbole du thermomètre  indique le niveau de température à l'intérieur du four.

Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmeur émet un bref signal sonore et le

symbole du thermomètre  cessera de clignoter.

Comment modifier la température et le temps de cuisson

1. Utilisez les touches “-” ou “+” pour modifier la température prédéfinie tandis que le symbole “” clignote (Fig. 7).
2. Utilisez les touches “-” ou “+” pour modifier le temps et la durée de cuisson pendant que le symbole  clignote.

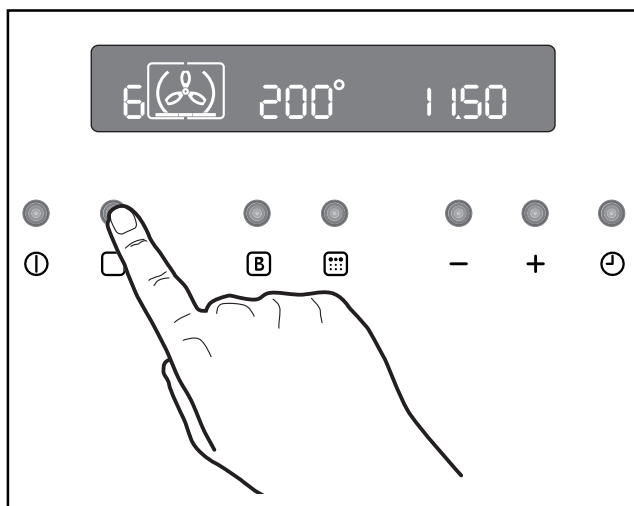


Fig. 6

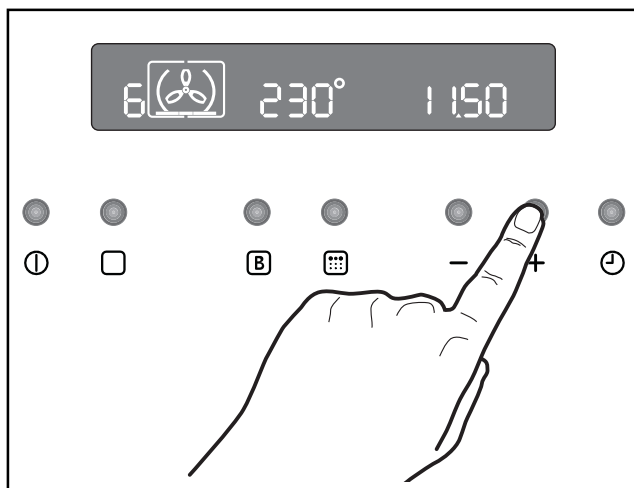












Fig. 7

Fonctions de cuisson





Les symboles suivants indiquent dans l'ordre les fonctions de cuisson disponibles.


- 1  **Cuisson ventilée** - La chaleur est répartie uniformément grâce à l'action d'un ventilateur. La température prééglée est de 175°C.
- 2  **Cuisson Traditionnelle** - La chaleur provient du haut et du bas. La température prééglée est de 200°C. **Sélectionnez au maximum une température de 285°C.**
- 3  **Grilloir Double** - Le four dégage une chaleur intense seulement par le haut. La température prééglée est de 250°C.
- 4  **Grilloir Simple** - Le four dégage de la chaleur seulement par le haut. La température prééglée est de 250°C.
- 5  **Grillade ventilée** - La chaleur provient seulement du haut et est répartie par le ventilateur. La température prééglée est de 180°C. **Sélectionnez au maximum une température de 200°C.**

- 6  **Cuisson Pizza** - L'action combinée de la chaleur provenant du bas et de l'air chaud répartie par le ventilateur permet la cuisson uniforme de pizzas ou de tourtes salées. La température prééglée est de 175°C.
- 7  **Cuisson inférieure** - Le four dégage une chaleur modérée seulement par le bas. La température prééglée est de 250°C.
- 8  **Cuisson supérieure** - Le four dégage une chaleur modérée seulement par le haut. La température prééglée est de 250°C.
- 9  **Décongélation** - Le ventilateur fait circuler de l'air froid à l'intérieur du four, favorisant ainsi la décongélation rapide des aliments congelés.
- 10  **Pyrolyse** - Pour le nettoyage pyrolytique du four. Au cours de celui-ci, les salissures résiduelles du four sont brûlées pour donner des cendres qui s'essuient facilement après refroidissement du four. Le four est chauffé à env. 500°C.
Pour activer la fonction Pyrolyse, suivez les instructions données à le chapitre "**Entretien et nettoyage**".

Programmation du four

Comment régler le compte-minutes

1. Appuyer sur la touche  pour sélectionner le Compte-minutes (Fig. 8). Le symbole correspondant  clignote et le panneau de commandes affiche «0.00».
2. Appuyer sur la touche "+" pour sélectionner le temps requis pendant que le symbole  et les chiffres  clignotent. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Après avoir terminé le réglage, le Compte-minutes attend 3 secondes avant de partir.
3. Une alarme sonore retentit pour indiquer que le temps programmé s'est écoulé.
4. Pour cesser l'alarme sonore, appuyez sur un bouton quelconque.

 **Le four NE s'éteindra PAS s'il est en fonction.**
Pour utiliser ou modifier le réglage du Compte-minutes :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

Vous pouvez maintenant régler le minuteur à l'aide des touches "-" ou "+".

Pour annuler le réglage du Compte-minutes :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que les symboles  et  clignotent.

Appuyez sur la touche "-" jusqu'à apparition des chiffres 0.00 sur l'afficheur (Fig. 9).

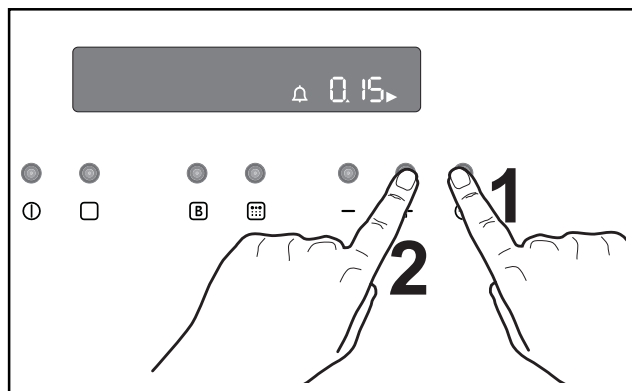


Fig. 8

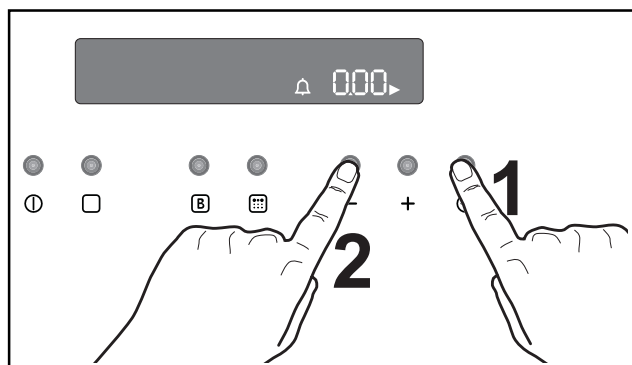







Fig. 9



Pour programmer l'extinction du four

1. Allumez le four, placez la nourriture dans le four, sélectionnez une fonction de cuisson et réglez la température de cuisson, si nécessaire.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction "Durée de cuisson". Le symbole "Durée de cuisson"  clignote et le panneau de contrôle affiche «0.00» (Fig. 10).
3. Pendant que le symbole  clignote, appuyez sur la touche "+" pour sélectionner le temps voulu. Le temps maximum est de 23 heures et 59 minutes. Le programmeur attend 3 secondes avant de partir.
4. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit tandis que le panneau de commande affiche «0.00».
6. Pour éteindre l'alarme sonore, appuyez sur le bouton .

Si vous appuyez sur tout autre bouton, l'alarme sonore cesse et l'écran affiche les symboles indiqués dans la figure 11.

Pour remettre le four à zéro, appuyez sur la touche .

Pour annuler le Temps de durée de cuisson :

Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  commence à clignoter.

Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que les chiffres "0.00" apparaissent sur l'afficheur (Fig. 12).

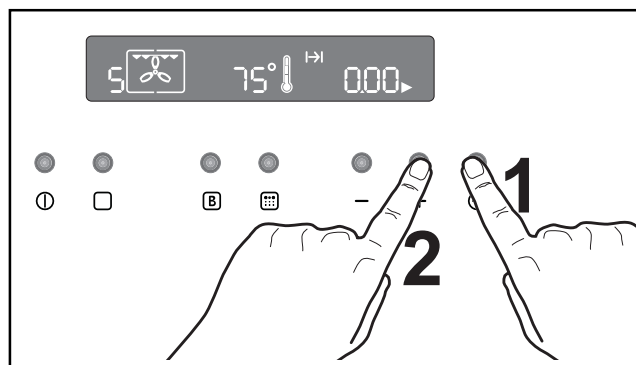


Fig. 10

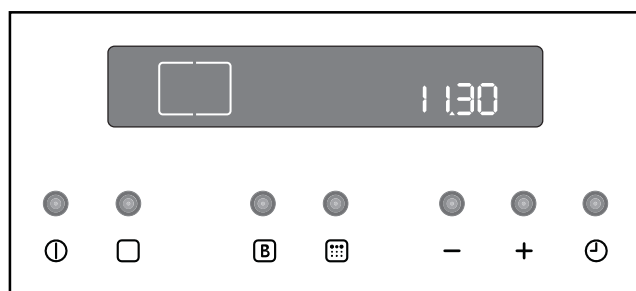


Fig. 11

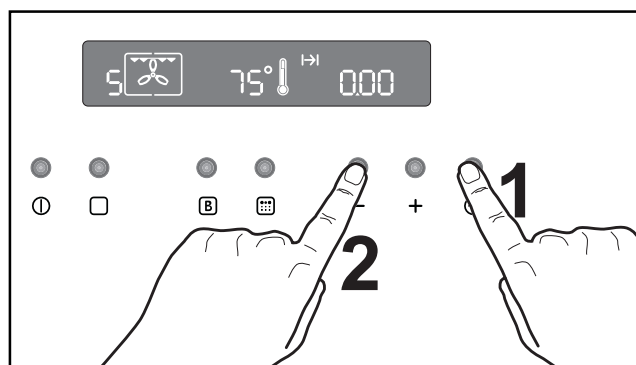




Fig. 12

Pour programmer l'allumage et l'extinction du four

1. Réglez la Durée de cuisson comme indiqué dans le chapitre pertinent.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à sélectionner la fonction "Fin de cuisson" et que le symbole correspondant  clignote. Le panneau de commande affiche le temps de fin de cuisson (c'est-à-dire, le temps réel + le temps de durée de cuisson) (Fig. 13).
3. Appuyez sur la touche "+" pour sélectionner le temps de fin de cuisson voulu.
4. Après avoir terminé le réglage, le programmeur attend 3 secondes avant de partir.
5. Le four s'allume et s'éteint automatiquement. Un signal sonore indique la fin de la cuisson.
6. Pour éteindre le signal sonore, voir le paragraphe 'Pour programmer l'extinction du four'.

Pour annuler le programme, annulez la Durée de cuisson.

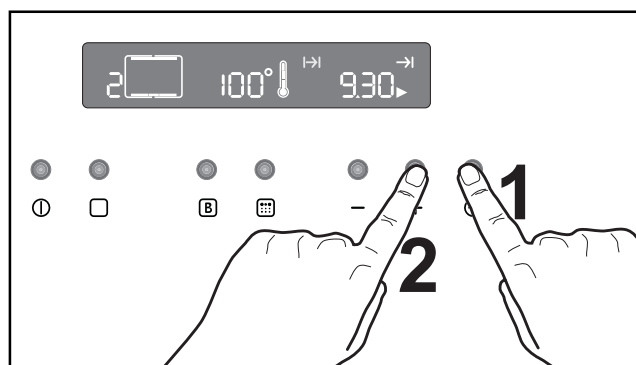


Fig. 13

Fonctions spéciales

Fonction arrête de sécurité

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité pour l'arrêt automatique si on oublie d'éteindre le four (Fig. 14). En effet, le programmateur éteindra le four automatiquement si aucune touche n'est activée après un certain temps, selon le tableau suivant.

Si la température est:	le four s'éteindra:
250°C	après 1,5 heures
de 200 jusqu'à 245°C	après 5,5 heures
de 120 jusqu'à 195°C	après 8,5 heures
moins de 120°C	après 12 heures

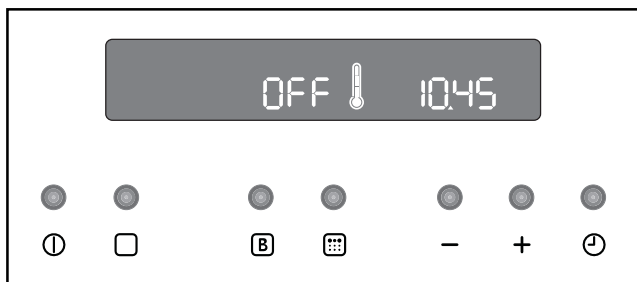


Fig. 14

Sécurité enfant

Pour éviter que les enfants allument le four, il est possible de verrouiller les commandes.

1. Éteignez le four en appuyant sur le bouton ①.
2. Appuyez sur la touche de sélection □ et, simultanément, appuyez sur la touche “-”. Maintenez-les pressés pendant au moins 3 secondes. L'indication 'SAFE' (Sécurité) est affichée sur l'écran tandis qu'un signal sonore retentit (Fig. 16).
3. Le four est maintenant verrouillé. Ni les fonctions du four, ni les températures ne peuvent être sélectionnées.

Pour déverrouiller le four :

Appuyez sur la touche de sélection "Fonctions cuisson" et, simultanément, appuyez sur la touche “-”. Maintenez-les pressés pendant au moins 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'indication 'SAFE' disparaît. Le four peut maintenant être mis en fonction.

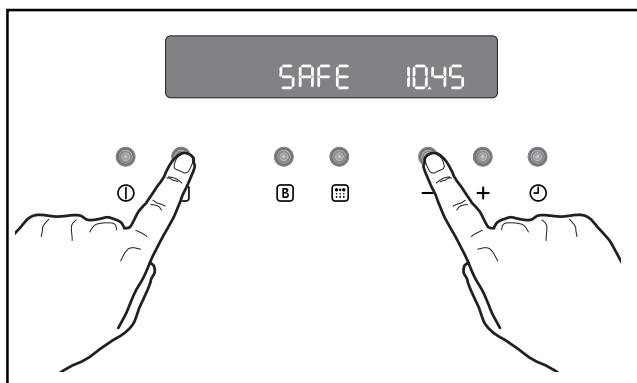


Fig. 15

Chauffage rapide

Après avoir sélectionné la fonction de cuisson voulue et réglé la température de cuisson, le four commencera à chauffer jusqu'à atteindre la température réglée.

La phase de chauffage du four dure 10-15 minutes environ, selon la fonction de cuisson choisie et la température réglée.

Si l'on souhaite atteindre la température réglée en moins de temps, on peut utiliser la fonction 'Chauffage rapide'.

1. Allumez le four en appuyant sur la touche ①.
2. Sélectionnez la fonction de cuisson comme décrit dans les pages précédentes.
3. Réglez la température à l'aide des touches “-” et “+”. L'indication de la température clignotera sur l'afficheur.
4. Appuyez sur la touche B. La mention “FHU” apparaîtra sur l'afficheur (Fig. 16).
5. En appuyant sur la touche de sélection □, le symbole de la température pré-réglée “o” clignotera pendant environ 10 secondes, en indiquant la possibilité de mettre ultérieurement au point la température en utilisant les touches “-” et “+”.
6. Lorsque la température du four atteint le niveau réglé, le programmateur émet un bref signal sonore et l'indication de la température réglée apparaîtra sur l'afficheur.

Cette fonction peut être utilisée en sélectionnant n'importe quelle fonction de cuisson et température.

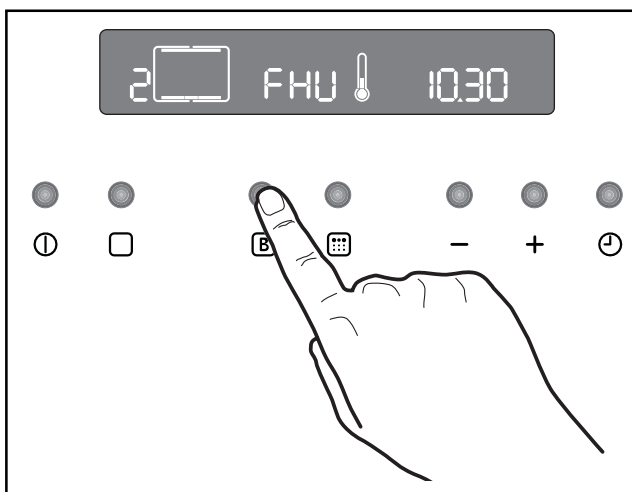


Fig. 16

Chaleur résiduelle

Lorsque la Durée de cuisson est réglée, le four s'éteint automatiquement quelques minutes avant la fin du temps programmé et utilise la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson des mets sans consommer d'énergie. Tous les réglages actifs sont affichés jusqu'à ce que le Temps de cuisson se soit écoulé.

Cette fonction ne s'active pas lorsque le Temps de cuisson est inférieur à 15 minutes.

Fonction 'démon'

Cette fonction peut être utilisée pour montrer la fonctionnalité du four dans les magasins et les show rooms sans aucune dépense d'énergie, à l'exception de l'éclairage du four.

Pour activer cette fonction, l'appareil doit être en mode stand-by.

1. Appuyez sur les touches **B** et "+" pendant 2 secondes environ (Fig. 17). Le système émettra un bref signal sonore.
2. En appuyant sur la touche **ⓘ**, la mention "id" apparaîtra sur l'afficheur.

Il est possible de sélectionner toutes les fonctions du four.

Le symbole du thermomètre "🌡" ne clignote pas et des chiffres numériques apparaissent à la place de la mention "id".

Pour désactiver la fonction 'démon', répétez les opérations décrites ci-dessus.

Code erreur

Le programmeur électronique effectue constamment un test diagnostic du système. Si certains paramètres ne sont pas corrects, par exemple à cause d'une utilisation incorrecte du four, l'unité de contrôle désactivera les fonctions en cours d'utilisation et le code erreur correspondant apparaîtra sur l'afficheur (lettre "E" suivie par des chiffres).

Pour plus de détails, se reporter au chapitre "En cas d'anomalie de fonctionnement" à la page 56.

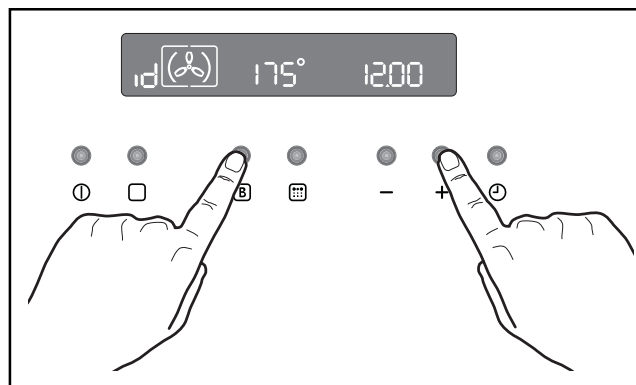


Fig. 17

Conseils d'utilisation



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

Les éléments chauffants ne fonctionnent pas si la porte du four n'est pas complètement fermée.

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits.

La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel.



Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.



La formation éventuelle de condensation sur la vitre de la porte, sur les parois et sur le fond du four ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons d'essuyer la condensation à la fin de la cuisson.

Pour réduire la condensation, assurez-vous que le four est bien chauffé avant de placer la nourriture dans la cavité de four. Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) sera nécessaire avant toutes les cuissons.

Quelques 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.



Pour les cuissons avec la grillade ventilée nous vous conseillons de ne pas dépasser 200°C.



Attention !

Ne placez jamais d'objets tout en bas du four et ne recouvrez jamais cette partie d'aluminium pendant la cuisson. Cela pourrait entraîner une surchauffe qui affecterait la cuisson de vos mets et endommagerait l'émail de votre four.

Placez toujours les plats, poêles résistantes à la chaleur et feuilles d'aluminium sur la grille de votre four, en hauteur.

Faites toujours attention, lorsque vous insérez ou sortez la grille et la lèchefrite, de ne pas abîmer les surfaces émaillées à l'intérieur du four.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier légèrement selon la nature et le volume des différentes préparations.

Nous vous conseillons de surveiller vos premières préparations, car en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions vous obtiendrez toujours les mêmes résultats.

Les temps et les températures indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Nous vous conseillons de consulter les tableaux des cuissons pour les premières utilisations du four, en les adaptant ensuite à vos exigences et à vos habitudes.






Guide des cuissons



Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.

Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

La cuisson traditionnelle et ventilée

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle 		Cuisson à chaleur tournante 		Temps de cuisson  en minutes	NOTES
		Niveau  4 3 2 1	temp. °C	Niveau  4 3 2 1	temp. °C		
	GÂTEAUX						
	Pétris/levés	2	170	2	160	45 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Pâte à sablés	2	170	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30	Dans un moule à cake sur grille
	Gâteau au fromage blanc	1	160	2	150	60 ~ 80	Dans un moule à gâteau sur grille
	Gâteau aux pommes	1	180	2 (1 et 3)*	170	40 ~ 70	Dans un moule à gâteau sur grille
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	Sur plaque à pâtisserie
	Tarte à la confiture	2	175	2 (1 et 3)*	160	30 ~ 40	Tourtière sur grille
	Cake aux fruits	1	175	1	160	45 ~ 60	Dans un moule à cake
	Gâteau de Savoie	1	175	2	160	30 ~ 40	Dans un moule à gâteau sur grille
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	Dans un moule à gâteau sur grille
	Biscuit roule	3	190	3	170	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PÂTISSERIE						
	Petits gâteaux	2	170	2 (1 et 3)*	160	25 ~ 35	Sur plaque à pâtisserie
	Sablés	3	160	3 (1 et 3)*	150	15 ~ 30	Sur plaque à pâtisserie
	Meringues	2	100	2	100	90 ~ 120	Sur plaque à pâtisserie
	Buns (Brioche)	2	190	2	180	12 ~ 20	Sur plaque à pâtisserie
	Petit chou (Bigné)	2	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
	PAIN ET PIZZA						
1000	Pain blanc	1	190	2	180	40 ~ 60	2 pains sur plaque à pâtisserie
500	Pain de seigle	1	190	1	180	30 ~ 45	Moule à pain sur grille
500	Petits pains	2	200	2	175	20 ~ 35	6-8 pains sur plaque à pâtisserie
250	Pizza	1	200	2 (1 et 3)*	190	15 ~ 30	Tourtière sur grille
	FLANS						
	Soufflé	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	Moule à soufflé sur grille
	Flan de légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	Dans un plat en terre sur grille
	Quiche	1	200	2	180	35 ~ 45	Tourtière sur grille
	Lasagnes	2	180	2	160	45 ~ 65	Dans un plat en terre à feu sur grille
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	Dans un plat en terre à feu sur grille
	VIANDES						
1000	Bœuf	2	190	2	175	50 ~ 70	Sur grille et lèche-frite
1200	Porc	2	180	2	175	100 ~ 130	Sur grille et lèche-frite
1000	Veau	2	190	2	175	90 ~ 120	Sur grille et lèche-frite
	Roast-beef:						
1500	- saignant	2	210	2	200	25 ~ 30	Sur grille et lèche-frite
1500	- à point	2	210	2	200	30 ~ 40	Sur grille et lèche-frite
1500	- bien cuit	2	210	2	200	35 ~ 45	Sur grille et lèche-frite
2000	Epaule de porc	2	180	2	170	120 ~ 150	Avec la couenne - sur lèche-frite
1200	Jarret de porc	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pièces sur lèche-frite
1200	Agneau	2	190	2	175	110 ~ 130	Gigot sur lèche-frite
1000	Poulet	2	190	2	175	60 ~ 80	Entier sur lèche-frite
4000	Dinde	1	180	1	160	210 ~ 240	Entière sur lèche-frite
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier sur lèche-frite
3000	Oie	1	175	1	160	150 ~ 200	Entière sur lèche-frite
1200	Lapin	2	190	2	175	60 ~ 80	Ragoût - plat en terre sur grille
	VIANDES						
1500	Lièvre	2	190	2	175	150 ~ 200	Ragoût - plat en terre sur grille
800	Faisan	2	190	2	175	90 ~ 120	Entier - plat en terre sur grille
	POISSONS						
1200	Truite/Dorade	2	190	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	3-4 poissons - plat en verre à feu
1500	Thon/Saumon	2	190	2 (1 et 3)*	175	25 ~ 35	4-6 filets - plat en verre à feu

(*) Si vous souhaitez faire cuire plusieurs plats en même temps en plusieurs niveaux, il est conseillé de les placer aux hauteurs indiquées entre parenthèses.



Pour améliorer le brunissage pendant la cuisson en plusieurs niveaux en même temps, nous vous conseillons de inverser le niveau de votre plat pendant les dernières 10-15 minutes.



Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage.

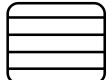
Un court préchauffage (à peu près 10 minutes) est nécessaire avant toutes les cuissons.

Cuisson au grilloir -



ALIMENTS	Quantité		Niveau 	Temperature °C	Temps cuisson (minutes) 	
	Morceaux	Gr.			Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	2	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2~4	2 ~ 3

Cuisson au grillade ventilée

Pour les cuissons avec la grillade ventilée, ne pas dépassez 200°C.

ALIMENTS	Poids (gr.)	Niveau 	Temperature °C	Temps cuisson (minutes)	
				Dessus	Dessous
Roulé de dinde	1000	3	200	20~30	30~40
Poulet (coupé en deux)	1000	2	200	20~30	25~30
Cuisses de poulet	—	2	200	15~18	15~20
Caille	500	2	200	20~25	25~30
Gratin de légumes	—	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

Cuisson Pizza

POIDS EN GR.	ALIMENTS	Niveau 	Temperature °C	Temps cuisson  minutes	NOTES
-	Pizza, grande	1	200	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie
500	Pizza, petite	1	200	10 ~ 20	Dans un moule sur grille
500	Fouace	1	175	15 ~ 25	Sur plaque à pâtisserie



Les températures du four ne sont présentées qu'à titre indicatif. Il pourra s'avérer nécessaire d'augmenter ou de baisser les températures en fonction des goûts et besoins individuels.

Entretien et nettoyage



Attention: Débrancher le four et le laisser refroidir avant d'effectuer tout nettoyage, à l'exception de un cycle pyrolyse.

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

Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil. A cet effet procédez comme suit:

- effectuez le nettoyage lorsque le four est froid;
- nettoyez les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Evitez l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les rayer;
- les parties en acier inox doivent être nettoyées après usage avec de l'eau et essuyées avec un chiffon doux;
- nettoyer les surfaces vitrées lorsqu'elles sont froides.
N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Modèles en inox ou aluminium :

Il est conseillé de nettoyer la porte du four à l'aide d'une éponge humide. Séchez ensuite avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de laine d'acier, acides ni produits abrasifs car ils abîmeraient la surface de votre four. Suivez la même procédure pour nettoyer le panneau de commande de votre four.

Accessoires

Grille support de plat, plaque à pâtisserie, lèche-frite :

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

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher. La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes,...).

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C. A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). **Il faut attendre que le four refroidisse pour déverrouiller la porte.** Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation est maintenue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle s'effectue uniquement sous le contrôle du programmeur électronique.


Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.


Entretien périodique


Si votre four est peu sali (par exemple, après une ou deux cuissons seulement), utilisez la position Pyrolytic 1 (P 1). Après un cycle de nettoyage par pyrolyse, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire. Pour un nettoyage par pyrolyse renforcée, utilisez la position Pyrolytic 2 (P 2). Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson pour bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le nettoyage par pyrolyse immobilise l'utilisation de votre appareil pendant 2 h à 3 h environ (Pyrolytic 1 : 2 h , Pyrolytic 2 : 2 h 30).




Nettoyage pyrolytique du four

 Retirez les accessoires suivants du four : grille, plaque à pâtisserie et lèchefrite qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four. Enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraîneraient un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.


 Fermez la porte.





 Lors du cycle de nettoyage par pyrolyse, n'utilisez pas le foyers de table.

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


1. Appuyez sur le bouton  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection  et sélectionnez la fonction "Pyrolyse". La fonction pyrolytique - niveau 1 (P 1 - durée: 2 h) et son symbole  sont affichées sur l'écran (Fig. 18).

Si le four est très sale, nous vous recommandons d'augmenter la durée du cycle de nettoyage et de sélectionner la fonction pyrolytique - niveau 2 (P 2 - durée: 2 h 30').

 Le temps de cycle pyrolytique ne peut être changé.

3. Le symbole de Durée de cuisson  clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour sélectionner la fonction pyrolytique 1 (P 1) ou pyrolytique 2 (P 2) (Fig. 19).
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'indication "Pyro" clignote sur l'écran en attendant la confirmation de commencer le cycle de nettoyage pyro.
5. Pour confirmer la fonction pyrolytique que vous désirez, appuyez sur la touche , l'indication "Pyro" s'arrête de clignoter, l'éclairage du four s'éteint et le cycle de nettoyage démarre (Fig. 20).
6. Après quelques instants, le verrouillage de la porte est activé et le symbole correspondant  s'affiche (Fig. 21).
7. Au terme du processus de nettoyage pyrolytique, l'heure du jour s'affiche et le symbole de verrouillage de la porte s'active. Lorsque le four s'est refroidit, un signal sonore retentit et la porte se débloque.
8. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique en tous temps, appuyez sur le bouton .

REMARQUE: L'indication du temps comprend le temps de refroidissement.

 Si vous sélectionnez une fonction de cuisson, pendant que la fonction pyrolytique est active, le cycle de nettoyage est interrompu.

Si le blocage de la porte est active, il est impossible de sélectionner une fonction de cuisson quelque jusqu'à ce que la porte ne soit débloquée.

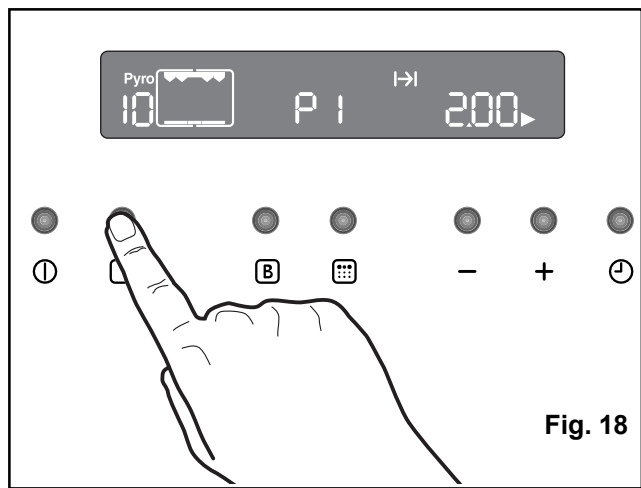


Fig. 18

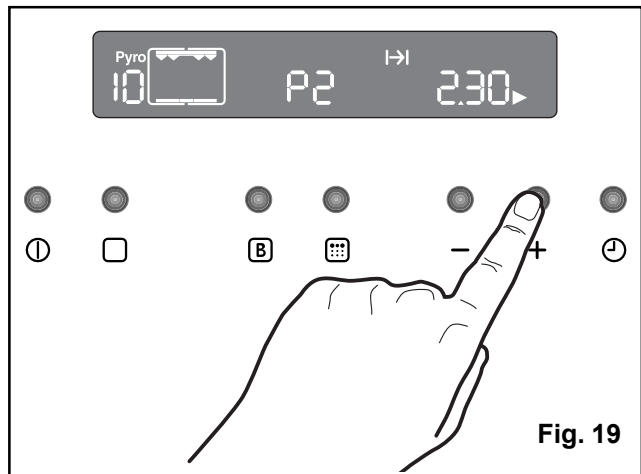


Fig. 19

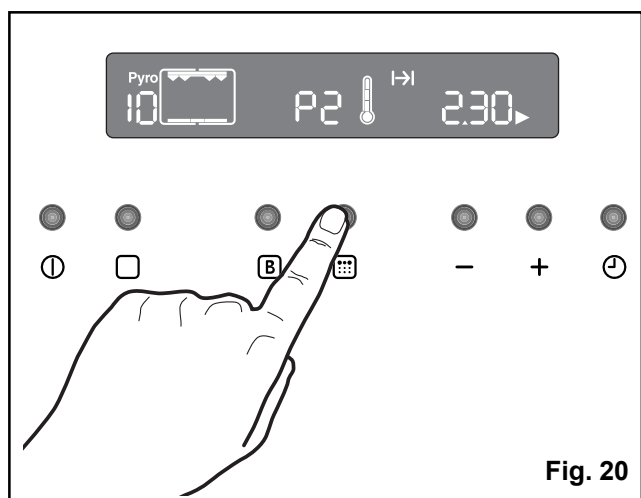


Fig. 20

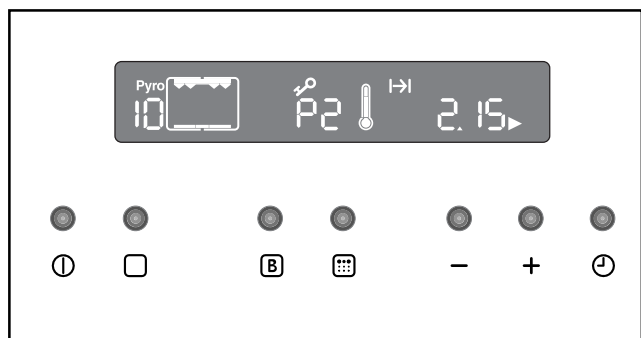











Fig. 21

Programmation du nettoyage pyrolytique (départ différé, arrêt automatique)

Si vous le désirez, vous pouvez programmer l'heure de début et de fin du cycle de nettoyage pyrolytique.

1. Appuyez sur le bouton  pour allumer le four.
2. Appuyez sur la touche de sélection  et sélectionnez la fonction "Pyrolyse". La fonction pyrolytique - niveau 1 (P 1) et son symbole  sont affichés sur l'écran.
3. Le symbole de Durée de cuisson  clignote. Pendant ce temps, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour sélectionner la fonction pyrolytique 1 (P 1) ou 2 (P 2).
4. Lorsque vous avez choisi la fonction pyrolytique désirée, l'écriture "Pyro" clignote sur l'écran en attendant la confirmation pour démarrer le cycle de nettoyage pyro.
5. À ce moment là, appuyez sur la touche  (Fig. 25). L'indication du temps s'affiche, les symboles de Fin de cuisson  et de flèche  s'affichent.
6. Pendant ce temps, appuyez sur les touches "+" ou "-" pour sélectionner le temps de fin du cycle de nettoyage.
7. Après avoir sélectionné le temps de fin, l'indication "Pyro" s'arrête de clignoter et l'éclairage du four s'éteint. Le cycle de nettoyage pyrolytique s'active selon le temps choisi (Fig. 22).
8. Après l'activation du cycle pyrolyse, le blocage de la porte s'active et le symbole correspondant  est affiché.
9. Lorsque le processus de nettoyage pyrolytique se termine, l'heure du jour est affichée sur l'écran jusqu'à ce que le blocage de la porte soit actif. Lorsque le four s'est refroidi, un signal sonore retentit et la porte se débloque.
10. Pour arrêter le cycle de nettoyage pyrolytique en tous temps, appuyez sur le bouton .

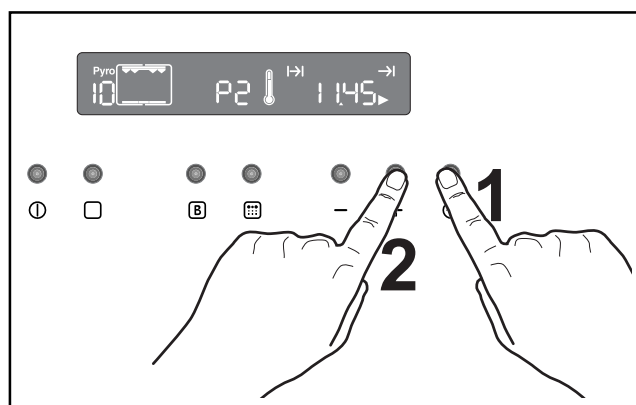


Fig. 22

Remplacement de la lampe du four



Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

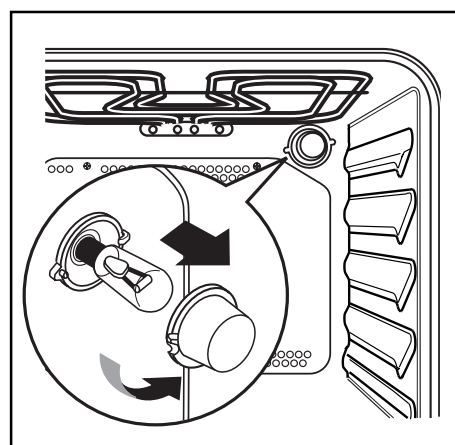
Cette ampoule de 40 W, du type culot à vis E14 (230 V, 50 Hz), est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès:

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 23).
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.

Fig. 23



Porte vitrée du four

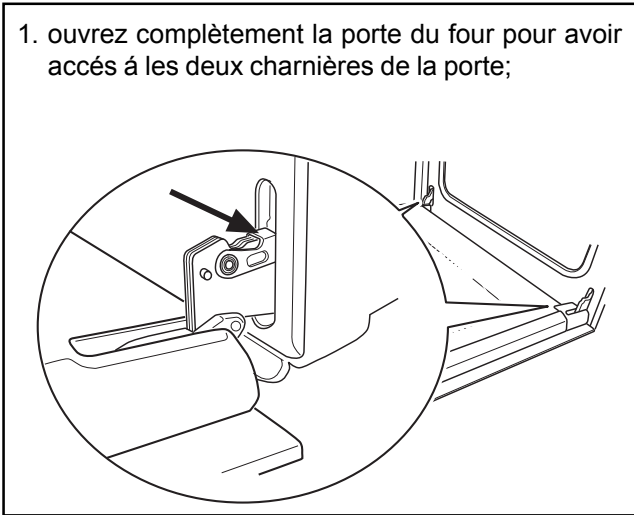
La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.



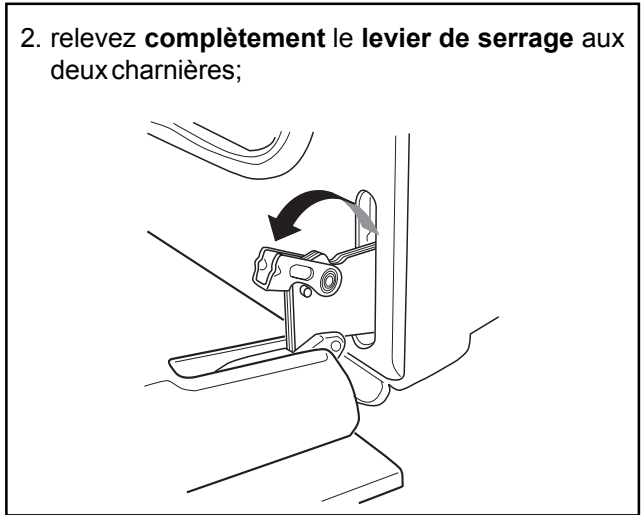
Avvertissement: En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allègement et vous blesser.

Pour le nettoyage de la porte du four, il est nécessaire de démonter-la.

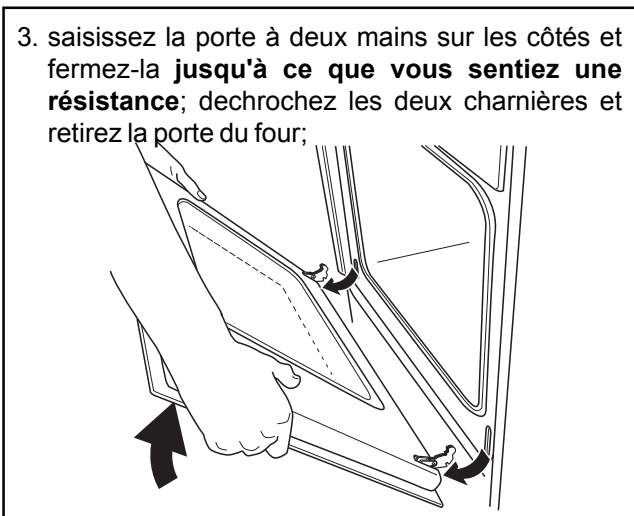
1. ouvrez complètement la porte du four pour avoir accès à les deux charnières de la porte;



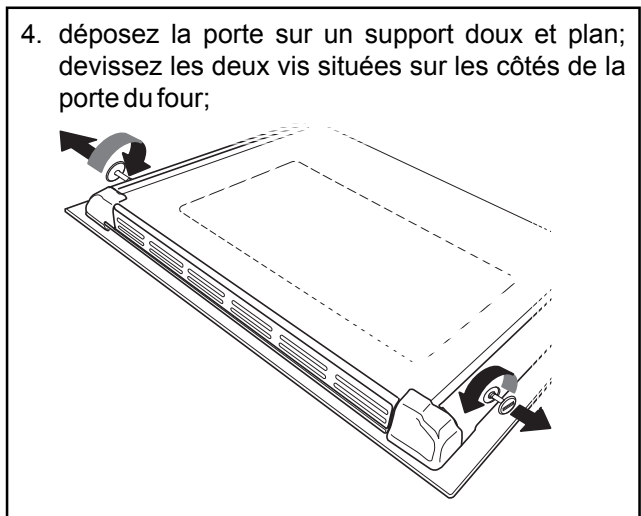
2. relevez **complètement** le levier de serrage aux deux charnières;



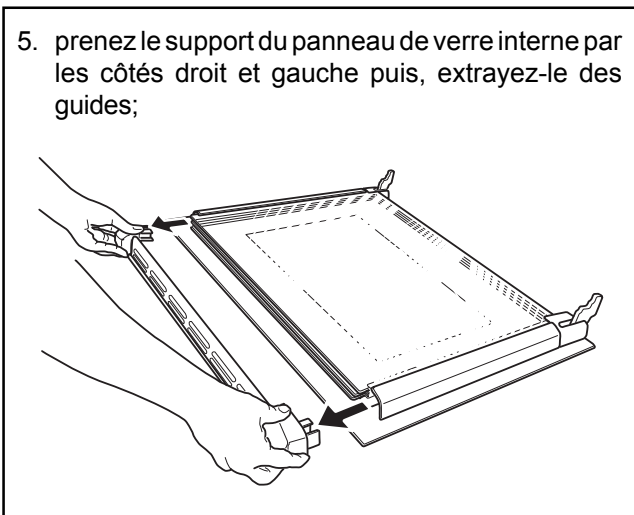
3. saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la **jusqu'à ce que vous sentiez une résistance**; décrochez les deux charnières et retirez la porte du four;



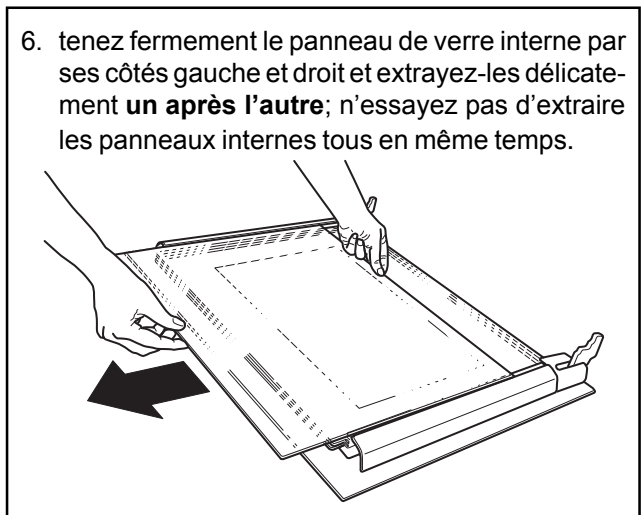
4. déposez la porte sur un support doux et plan; dévissez les deux vis situées sur les côtés de la porte du four;



5. prenez le support du panneau de verre interne par les côtés droit et gauche puis, extrayez-le des guides;



6. tenez fermement le panneau de verre interne par ses côtés gauche et droit et extrayez-les délicatement **un après l'autre**; n'essayez pas d'extraire les panneaux internes tous en même temps.



Nettoyez le verre de la porte du four avec de l'eau tiède et un linge doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager la surface résistante à la chaleur des panneaux de verre internes.

Une fois que le nettoyage est terminé, remontez la porte en suivant la procédure dans l'ordre inverse.

Les deux panneaux de verre placés au milieu sont des verres spéciaux traités pour résister à la chaleur. Ils sont marqués avec un petit pois localisé sur un coin et un cadre noir respectivement.

Pendant le remontage des panneaux, il est important que vous les remettiez dans leur position correcte.

Pour vérifier si l'opération a été exécutée correctement, lorsque vous insérez les deux panneaux de verre internes, assurez-vous que la surface du verre marqué avec un cadre noir est tournée dessous, et que le petit pois est positionné vers le côté droit et dans la partie haute des panneaux (Fig. 24).

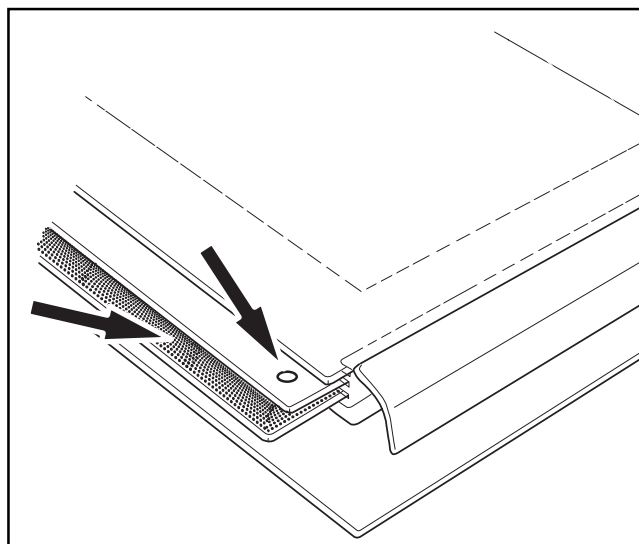



Fig. 24

En cas d'anomalie de fonctionnement

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre appareil avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons"). la température sélectionnée est adaptée. la durée de cuisson est adaptée. la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. le récipient de cuisson est bien adapté. <p>Il est normale que le four fume lors de la première utilisation (voir chapitre "Conseils avant la première utilisation").</p>
<ul style="list-style-type: none"> Le four fume. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> le four ne nécessite pas de nettoyage. la préparation ne déborde pas. il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur le parois du four. la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne chauffe pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> l'heure est réglée (voir chapitre "Pour bien régler l'heure du jour"). Vérifiez que la porte du four est bien fermée.
<ul style="list-style-type: none"> Le four ne s'allume pas. 	<p>Vérifiez que:</p> <ul style="list-style-type: none"> les fusibles sont en bon état, l'appareil est correctement branché, il n'y a pas de coupure de courant.
<ul style="list-style-type: none"> Le programmateur affiche "12.00". 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez l'heure (voir chapitre "Pour bien régler l'heure du jour").
<ul style="list-style-type: none"> Le code erreur E40 apparaît sur l'afficheur du programmateur. 	<ul style="list-style-type: none"> Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil.
<ul style="list-style-type: none"> Un code erreur autre que E40 apparaît sur l'afficheur du programmateur. 	<ul style="list-style-type: none"> Prenez note de ce code d'erreur et contactez votre Centre de Service Après-Vente autorisé.

Service après Vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente. **En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**

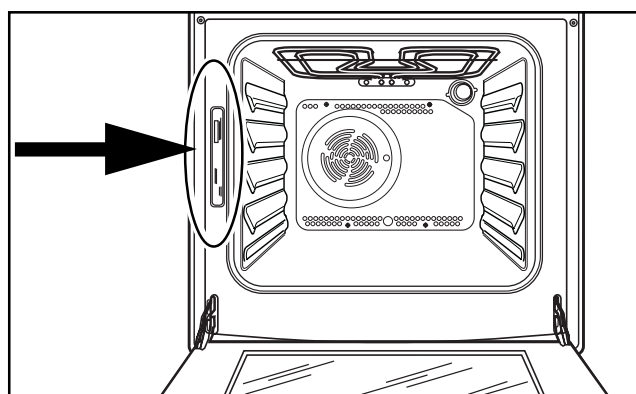


Fig. 25

 **Electrolux**
Distriparts

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil. La plaque est située sur la façade de l'appareil (Fig. 25)

CONDITIONS DE GARANTIE POUR 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'inter-

ventions 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

Installation



Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.

Caractéristiques techniques

Dimensions pour l'encastrement

Hauteur	sous plan: 593 mm; en colonne 580 mm
Largeur	560 ÷ 570 mm
Profondeur	550 mm

Dimensions intérieures du four

Hauteur	335 mm
Largeur	405 mm
Profondeur	400 mm
Volume utile	56 litres

Puissance des éléments

Elément sole	1000 W
Elément voûte	800 W
Eléments sole+voûte	1800 W
Cuisson ventilée	2000 W
Puissance du grilloir simple	1650 W
Puissance du grilloir double	2450 W
Grillade ventilée	1680 W
Cuisson Pizza	3000 W
Moteur de ventilateur du four	30 W
Moteur de ventilateur de refroidissement	25 W
Eclairage de four	40 W
Nettoyage pyrolyse	2450 W
Puissance max. absorbée	3080 W
Tension d'utilisation (50Hz)	230 V

Branchement électrique

Avant de procéder au branchement d'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 avec câble d'alimentation. Montez 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. La fiche doit être reliée à une prise de courant appropriée. 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 et doit être de 2 ou 3 cm plus long que les autres conducteurs.

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.

Si vous devez remplacer le 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. Le conducteur de mise à la terre doit être de 2 cm environ plus long que les autres conducteurs.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 minutes environ.

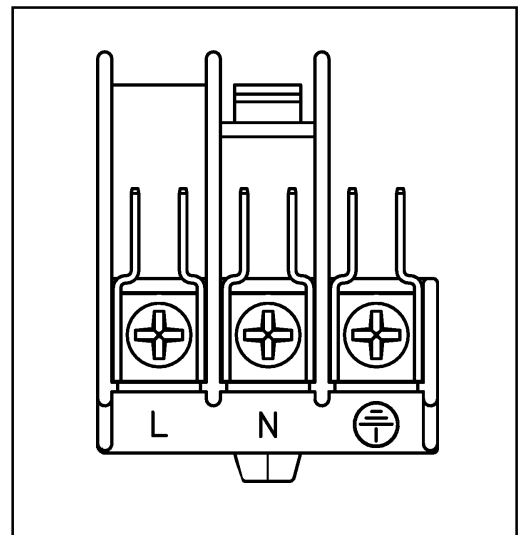


Fig. 26

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 d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.

Encastrément

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

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

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

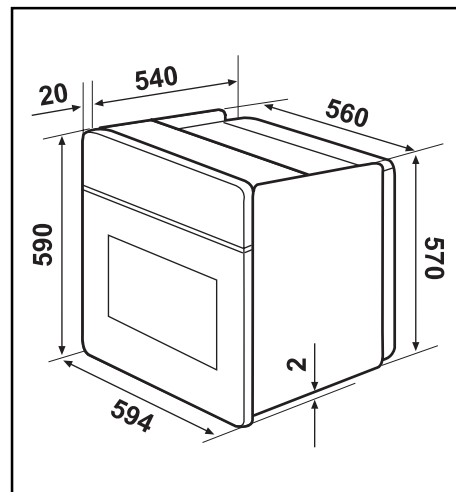


Fig. 27

Sous-encastrément

La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig. 28.

Encastrément dans un meuble colonne

La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig. 29.

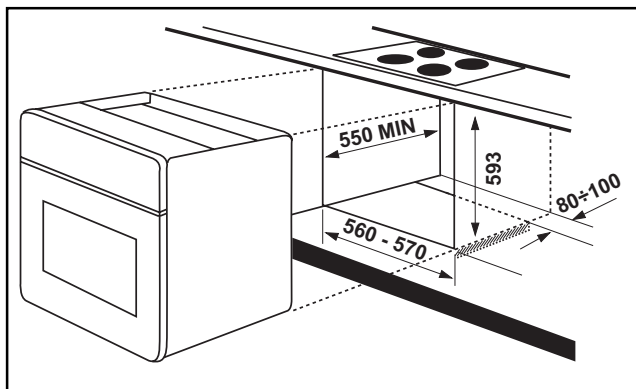


Fig. 28

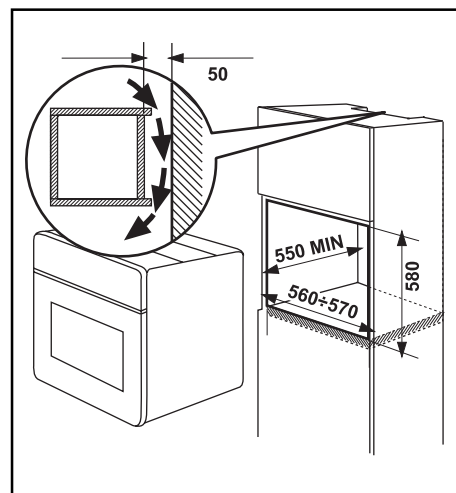


Fig. 29

Fixation dans le meuble

1. Placez l'appareil dans la niche de meuble.
2. Ouvrez la porte du four
3. Fixez 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.30).

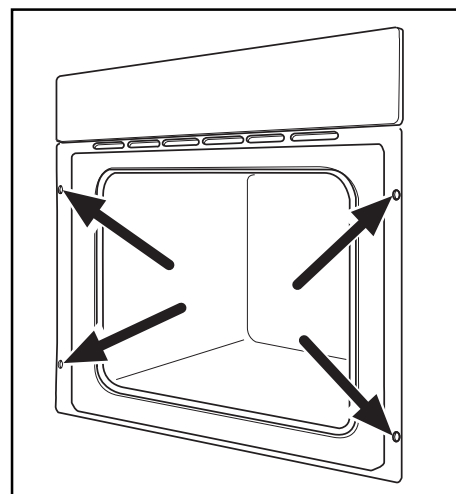


Fig. 30