ZANUSSI

FOURS ÉLECTRIQUES

MEER-SYSTEMEN INBOUW-FORNUIZEN

ELEKTRO-BACKÖFEN

ELECTRIC OVENS

ZOB 991

NOTICE D'UTILISATION - GEBRUIKSAANWIJZING
GEBRAUCHSANWEISUNG - INSTRUCTION BOOKLET

BE NL

Français

⚠ 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'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les 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.

Utilisation

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

Service après-vente

- 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 matèriaux 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.

Sommaire

A l’attention de l’utilisateur

Avertissements et conseils importants 2
Comment lire votre notice d'utilisation 3
Bandeau de commande 4
Mise en service 6
Comment utiliser le four 6
Comment cuisiner 8
Tableaux de cuisson 9
Entretien et Nettoyage 11
Que faire si quelque chose ne va pas 12
Assistance technique - Pièces de recharge originales 12

A l'attention de l'installateur

Données Techniques 13
Installation 13

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

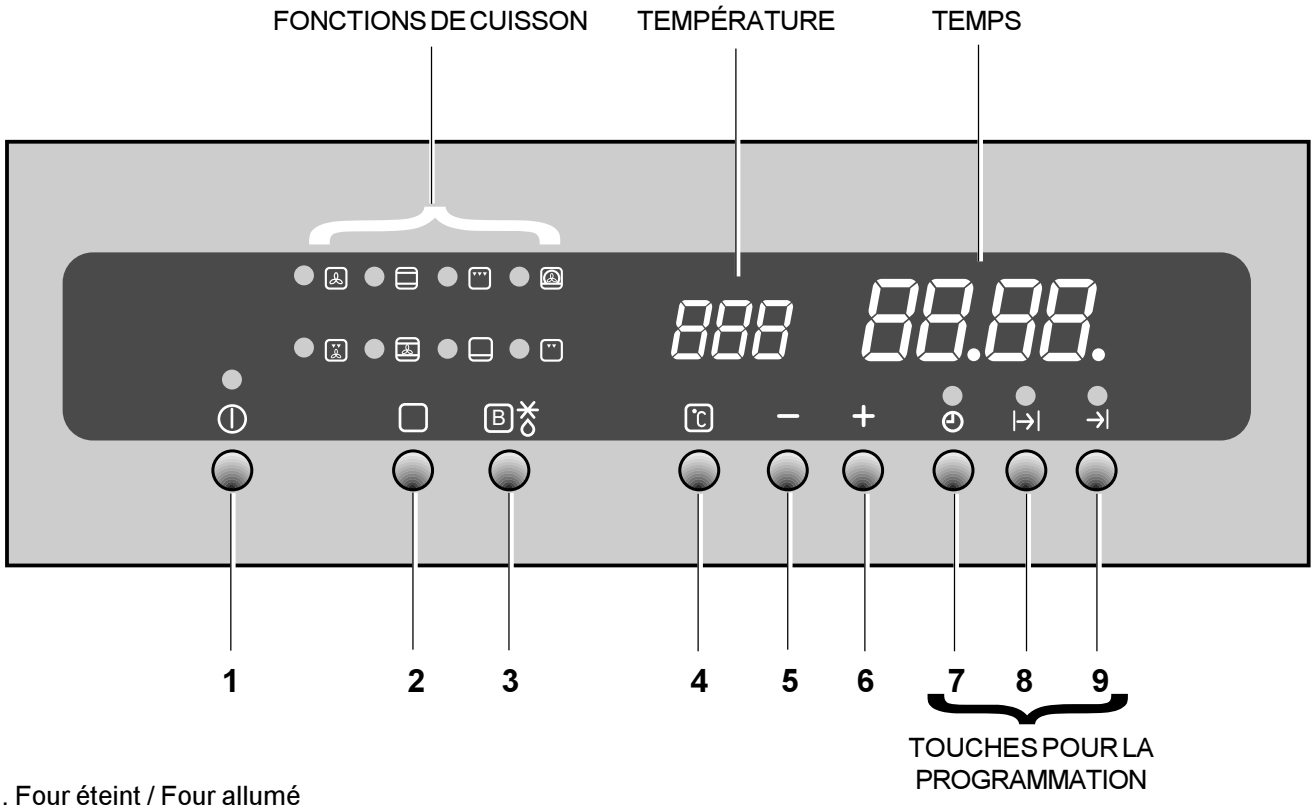
Informations sur l'environnement

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 ZANUSSI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italie)

Bandeau de commande

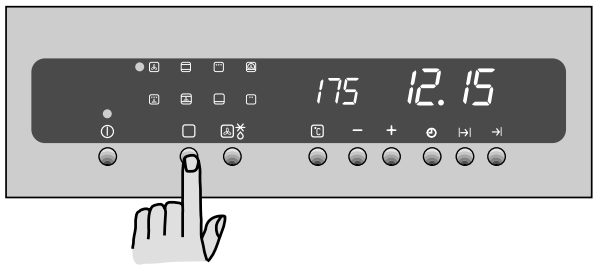


1. Four éteint / Four allumé
2. Commutateur de fonctions four
3. Préchauffage rapide / Décongélation
4. Commutateur température/horloge
5. Diminution de température/temps
6. Augmentation de température/temps
7. Minuteur
8. Temps cuisson
9. Fin cuisson

IMPORTANT
En cas de panne de courant supérieure à 3 minutes, toutes les données affichées sont effacées. Lorsque le courant revient, les chiffres sur le cadran clignotent pour indiquer qu'il faut mettre au point le programmateur.

Comment choisir la façon de cuire

— Pressez la touche 1 pour allumer l'appareil.
— Pressez la touche 2 pour choisir la fonction desirée. Une lampe-témoin apparaîtra sur le cadran à gauche du symbole correspondant. En outre, vous verrez s'afficher la température de cuisson présélectionnée.



Cuisson à chaleur tournante: la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four est assurée par un ventilateur. Vous pourrez ainsi cuire plusieurs plats en même temps sur différents niveaux. Température présélectionnée: 175°C.

Cuisson traditionnelle: la chaleur est émise par les résistances de voûte et de sole et la cuisson uniforme de votre plat est assurée. Température présélectionnée : 200°C.

Grilloir double: on obtient la puissance maximum de grilloir. Température présélectionnée : 250°C

Cuisson Pizza: le chaluer est transmise à la nourriture en même temps par le bas et par le paroi posterieure. Cette fonction convient particulièrement aux pizza, quiches, soufflés garnis. Température présélectionnée : 175°C.

Grillade ventilée: elle correspond au fonctionnement alterné du grill et du ventilateur. Convient aux viandes épaisses, volailles, poissons entiers. Température présélectionnée: 180°C. **Avec ce type de cuisson, choisissez une temperature max. de 200°C et un temps de cuisson maximum de 60 minutes.**

Cuisson Patisserie: le chaleur provient du haut et du bas et elle circule dans le four grâce à un ventilateur. Cette fonction convient à la patisserie "humide", aux gateaux fourrés, aux choux à la crème, etc. Température présélectionnée : 175°C

Chaleur par le bas.
Température présélectionnée : 250°C

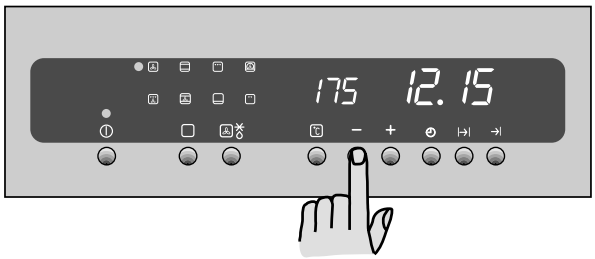
Grilloir simple: on obtient la puissance minimum de grilloir. Température présélectionnée : 250°C.

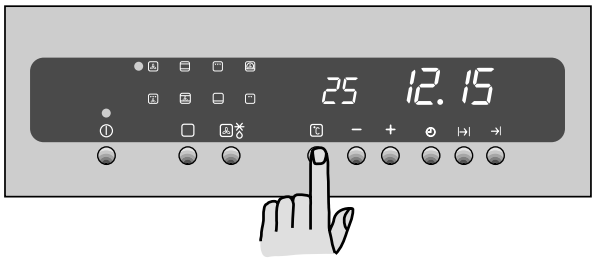
Comment choisir la température

Vous pouvez choisir la température à laquelle cuire votre plats. Une fois la fonction est selectionnée:

— pressez les touches 5 ou 6 pour diminuer ou augmenteur la température.

En pressant la touche 4, la température actuelle du four s'affichera sur le cadran.





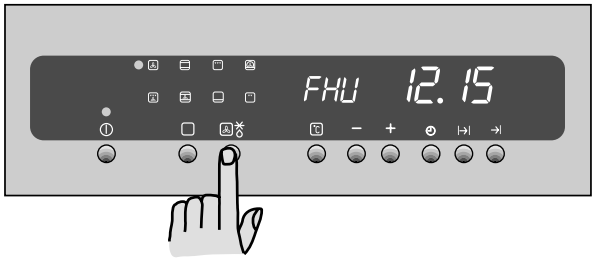
Comment éteindre l'appareil

— Pressez la touche 1. Le cadran s'éteindra ainsi que la lampe du four.

Préchauffage rapide

En utilisant cette fonction on réduit le temps de préchauffage d'environ 50 %.

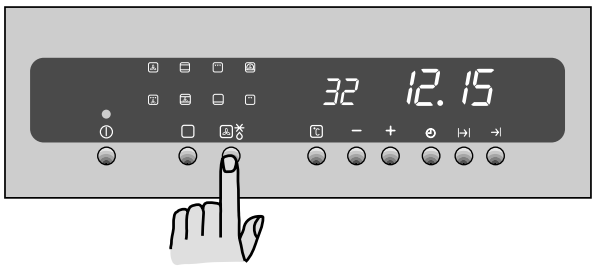
— Pressez la touche 1 pour allumer l'appareil.
— Sélectionnez une fonction et réglez la température.
— Pressez la touche 3 (B) une fois.
"FHU" apparaîtra sur le cadran.
— Une fois atteinte la température choisi, une signal sonore se déclenchera.



Décongelation

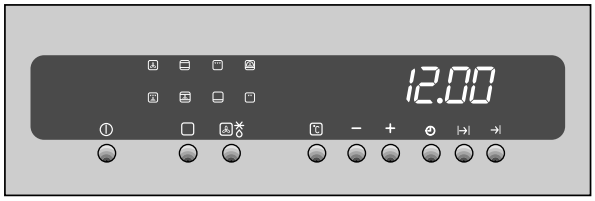
Avec cette fonction, on met en marche le ventilateur qui en faisant circuler l'air froid à l'intérieur du four, a pour effet de décongeler rapidement les aliments surgelés.

— Pressez la touche 1 pour allumer l'appareil.
— Pressez la touche 3 (B) deux fois. On verra s'afficher sur le cadran des températures "32". Vous ne pouvez pas changer cette température.
— Pour éteindre la fonction "Décongélation", pressez la touche 3 (B) une fois. Le cadran s'éteindra ainsi que la lampe du four.

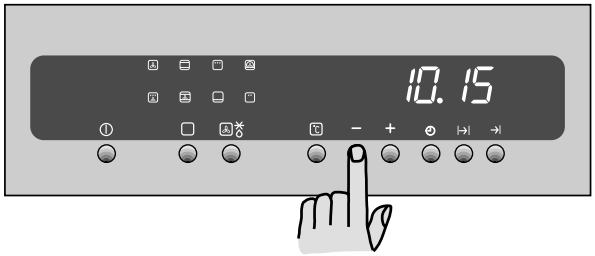


Mise en service

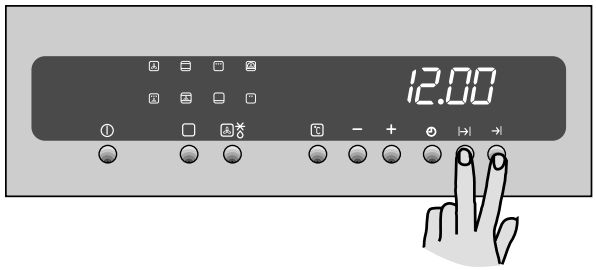
A l'instant où l'appareil est raccordé au réseau d'alimentation electrique:
— les chiffres "12.00" qui apparaissent sur le cadran clignotent. Si vous ne poussez sur aucune touche dans les 10 secondes, l'horloge commencera à fonctionner en partant de 12.00 heures.



Pour régler l'heure:
— si les chiffres clignotent, pressez les touches 5 ou 6. Lorsque l'heure exacte apparaîtra sur le cadran, pressez la touche 4 pour mettre l'horloge en fonction.
— si les chiffres ne clignotent pas, appuyez en même temps sur le touches 8 et 9, jusqu'a ce que les chiffres clignotent, puis affichez l'heure exacte avec les touches 4 ou 5 et pressez la touche 4 pour mettre l'horloge en fonction.

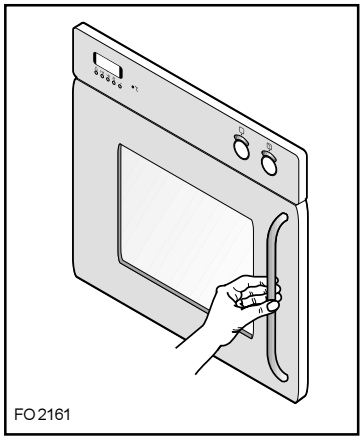


Ensuite,
— pressez la touche 1 pour allumer l'appareil;
— pressez la touche 2 deux fois. Le lampe-témoin à gauche du symbole ⊟ s'eclairera;
— faites chauffer votre four à vide pour 45 minutes environ, ceci afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge;
— aérez convenablement la cuisine;
— prenez également la précaution de laver l'intérieur du four avec une éponge humide et un détergent doux, et les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (Fig. 1).

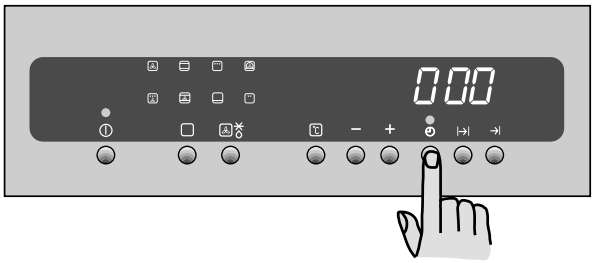
Fig. 1



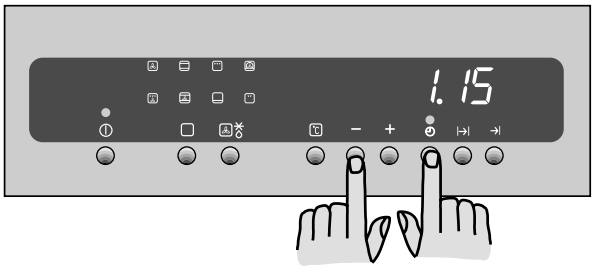
Comment utiliser le four

Comment régler le Minuteur

— Pressez la touche 7. La lampe-témoin au-dessus du symbole ◷ clignotera et les chiffres "0.00" s'afficheront sur le cadran.
— Pressez les touches 5 ou 6 pour régler le temps desiré (maximum: 19 heures et 59 minutes).
— Après 3 secondes, le minuteur commencera à fonctionner.
— Lorsque le temps réglé s'est écoulé, la sonnerie se déclenchera. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche entre 4 et 9.
Le minuteur n'interrompt pas la cuisson à la fin du temps réglé.



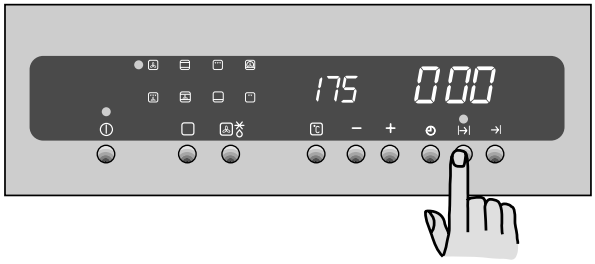
Pour effacer le Minuteur:
— appuyez sans relâcher sur la touche 7 et en même temps pressez la touche 5.

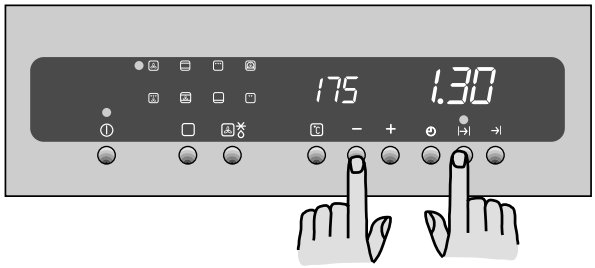


Fonctionnement semi-automatique

— Pressez la touche 1 pour allumer l'appareil.
— Enfournez le plat, sélectionnez une fonction et réglez la température.
— Pressez la touche 8 pour régler le temps de cuisson. La lampe-témoin au-dessus du symbole |→| clignotera et les chiffres "0.00" s'afficheront sur le cadran.
— Pressez les touches 5 ou 6 pour régler le temps desiré (maximum: 19 heures et 59 minutes).
— Après 3 secondes, le programmeteur commencera à fonctionner.
— Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmateur arrête le fonctionnement du four et la sonnerie se declenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche entre 4 et 9.

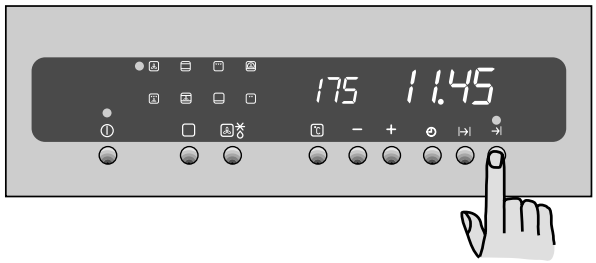
Pour effacer le temps de cuisson:
— appuyez sans relâcher sur la touche 8 et en même temps poussez la touche 5. Si vous accomplissez cette opération lorsqu'un programme est en cours, le programmateur n'arrête pas le fonctionnement du four.





Fonctionnement automatique

— Accomplissez les opérations pour le réglage du temps de cuisson en suivant les instructions fournies au châpitre "Fonctionnement semi-automatique".
— Pressez la touche 9 pour régler l'heure du fin de cuisson. La lampe-témoin au-dessus du symbole →| clignotera et sur le cadran s'affichera l'heure sélectionnée pour la fin de cuisson (c'est-à-dire l'heure exacte plus le temps de cuisson).
— Pressez les touches 5 ou 6 pour régler l'heure désirée pour la fin de cuisson.
— Le four s'allume et s'arrête automatiquement. Lorsque le temps réglé s'est écoulé, le programmateur arrête le fonctionnement du four et la sonnerie se déclenche. Pour interrompre le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle touche entre 4 et 9.



FONCTIONS SPECIALES

Fonction arrête de sécurité

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

Fonction sécurité enfants

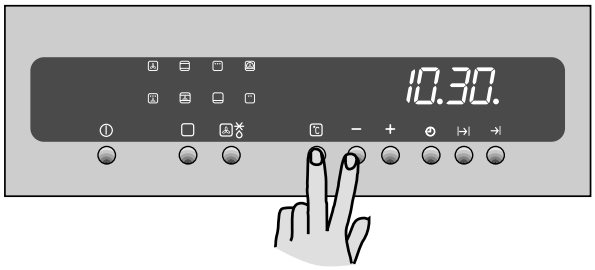
Pour la sécurité des enfants, il est possible de bloquer les commandes du four.
— Pressez la touche 1 pour éteindre le four, s'il est allumé.
— Pressez les touches 4 et 5 en même temps. Un petit point lumineux s'affichera sur le cadran après l'heure.

Pour débloquer le four:
— Pressez les touches 4 et 5 en même temps. Le petit point lumineux après les chiffres s'eteint et vous pouvez utiliser votre four de nouveau.

Fonction chaleur residuelle

Si vous sélectionnez un temps de cuisson supérieur à 15 minutes, le four s'éteindra avec quelques minutes d'avance. La chaleur résiduelle à l'intérieur du four est suffisante pour compléter la cuisson, et en même temps vous économisez de l'électricité.

Si la température est:	le four s'eteindra:
250°C ou supérieure	après 1,5 hours
de 120 à 250°C	après 5 hours
inférieure 120°C	après 12 hours



Comment cuisiner

Les guides du four (Fig. 2)

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

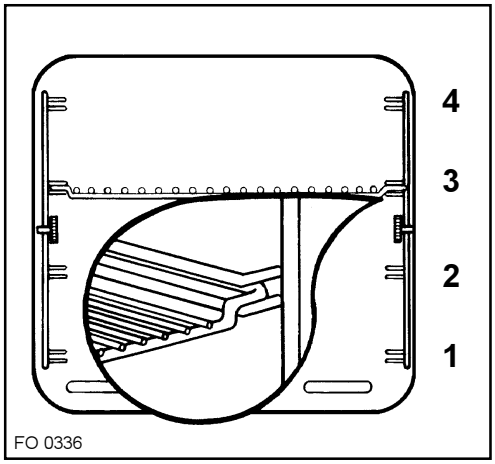


Fig. 2

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

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

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'évitar tout danger de surchauffe, une fois le four éteint, le ventilateur fonctionnera jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

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, aprés les avoir éventuellement très légérement huilés, directement sur la grille. Celle-ci sera placée à la hauteur convenant le mieux à l'aliment à cuire.
Glissez la léchefrite dans la 1ére 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 coinsellons de choisir une temperature max. de 200°C et un temps de cuisson maximum de 60 minutes.

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.

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.

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et à chaleur tournante

POIDS EN GR.	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Cuisson à convenction		Temps de cuisson en minutes	NOTES
		Niveau	tempé-rature °C	Niveau	tempé-rature °C		
	VIANDE						
1000	Rôti de boeuf	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuit sur la grille
1000	Rôti de veau	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuit sur la grille
1500	Rosbif à l'anglaise	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Gigot
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	200	2	175	60 ~ 80	En morceaux
	POISSONS						
1000	Entier	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 60	2 poissons
800	Fillets	2	200	2 (1 et 3)*	175	30 ~ 40	4 filets
	TIMBALES						
	De pâtes	2	200	2 (1 et 3)*	175	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	2 (1 et 3)*	175	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	2 (1 et 3)*	175	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	2	175	45 ~ 60	

Cuisson "pizza"

POIDS EN GR.	ALIMENTS	Cuisson "Pizza"		Temps de cuisson en minutes	NOTES
		Niveau	tempé-rature °C		
	PAIN ET PIZZA				
1000	Pain blanc	2	175	45 ~ 60	Pain de mie
500	Pain de seigle	2	175	30 ~ 45	Pain de campagne
500	Petite pains	2 (1 et 3)*	175	20 ~ 35	8 petit pains
250	Pizza	2 (1 et 3)*	200	20 ~ 35	Sur la tôle à pâtisserie

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

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

Filtre de turbine

Pour éviter que des projections de graisse n'encrassent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la Fig. 3 se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement. Pour le démonter, il suffit de pousser la languette vers le haut.

N'utiliser le filtre que pour les rôtis.

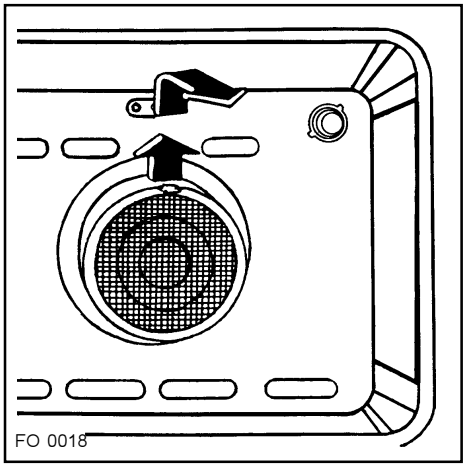


Fig. 3

Cuisson "Pâtisserie"

ALIMENTS	Cuisson "Pâtisserie"		Temps de cuisson en minutes
	Niveau	tempé-rature °C	
PATISSERIES			
Avec pâte feuilletée	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60
Avec pâte levée	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 35
Pâte brisée, base de gâteau	2 (1 et 3)*	160	20 ~ 30
Gâteau à la ricotta	2	150	60 ~ 80
Gâteau aux pommes	2 (1 et 3)*	160	40 ~ 60
Strudel	2 (1 et 3)*	150	60 ~ 80
Tartes	2 (1 et 3)*	160	45 ~ 60
Petites pâtisseries	2 (1 et 3)*	160	15 ~ 25
Biscuits	2 (1 et 3)*	160	10 ~ 20
Meringues	2 (1 et 3)*	100	90 ~ 120

Grilloir traditionnel

ALIMENTS	Quantité		Grilloir		Temps cuisson (min.)	
	Mor-ceauxi	Gr.	Niveau	tempé-rature °C	Dessus	Dessous
Bifteck	4	800	4	250	10	8
Côtes de porc	4	600	4	250	12	8
Saucisses	8	500	4	250	10	6
Poulet en morceaux	6	800	3	250	30	20
Brochettes variées	4	700	4	250	12	10
Blanc de poulet	4	400	4	250	13	10
Tomates coupées en 2	8	500	4	250	12	—
Poisson, filets	4	400	4	250	8	6
Coquilles St. Jacques	6	—	4	250	12	—
Croque-monsieur	4	—	4	250	8	—
Tranches de pain	4	—	4	250	2~3	1

Grillade ventilée (*)

ALIMENTS	Quantité		Grillade ventilée		Temps cuisson (min.)	
	Mor-ceauxi	Gr.	Niveau	tempé-rature °C	Dessus	Dessous
Rôti de porc	-	1500	2 ou 3	170	45	30
Rosbif	-	1500	3	200	30	20
Poulet	-	1200	2 ou 3	190	40	30
Brochettes	4-6	800	3	200	15	10
Poisson entier	-	800	3	200	12	8

REMARQUES:

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

(*) Pour les cuissons avec la grillade ventilée nous vous coinsellons de choisir une temperature max. de 200°C et un temps de cuisson maximum de 60 minutes.

Entretien et Nettoyage

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

- Au cas où l'on utiliserait des produits d'entretien en spray, ne jamais en diriger la buse ni sur les éléments du chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- Evitez l'emploi de produits caustiques ou de produits abrasifs qui pourraient les rayer.

Comment nettoyer l'intérieur du four

Lavez les parties émaillées à l'eau tiède, avec du détergent et une éponge douce. N'utilisez pas de produits tels que paillettes, laines d'acier, éponges abrasives pour assiettes ou d'acides (comme par exemple les produits utilisés pour dissoudre le calcaire) car ils pourraient endommager l'émail.
Après le nettoyage, rincez soigneusement et séchez à l'aide d'un chiffon sec ou d'une peau de chamois.
Si les taches sont persistantes, évitez d'utiliser des détergents abrasifs (par exemple les poudres). Utilisez des détergents normaux ou un peu de vinaigre chaud.

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

Joint de porte

Contrôlez régulièrement l'état du joint situé sur la façade de l'enceinte de votre four.
S'il est endommagé, évitez d'utiliser le four et faites appel au service après-vente de votre revendeur.
Nettoyez le joint à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. Ne pas utilisez d'objets ou de produits abrasifs.

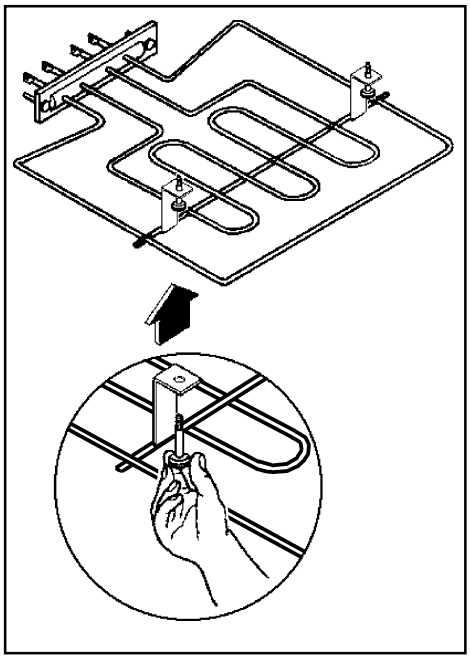


Fig. 4

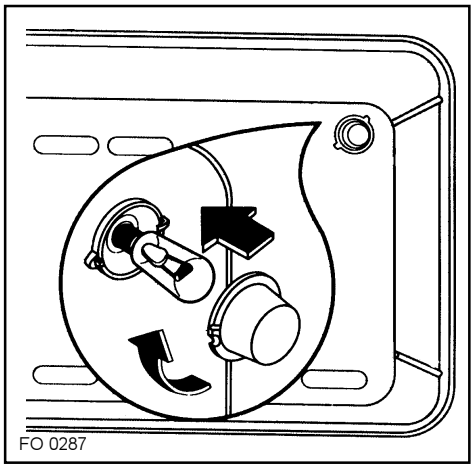


Fig. 5

Grill basculant

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

- Dévissez les vis moletées (Fig.4). La première fois que vous faites cette opération, nous vous recommandons d'utiliser un tournevis.
- Basculez l'élément chauffant vers le bas.
- Maintenant Vous pouvez nettoyer la surface du four (voir les indications générales pour le nettoyage).
- Remettre l'élément chauffant à saplace et visser les vis ôtées précedemment.

Vérifier la position correcte de l'élément.

Remplacement de l'ampoule du four

Débranchez l'appareil.

Dévissez le hublot (Fig. 5).
Enlevez l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique et apte à supporter des températures élevées (300°C).
Caractéristiques de l'ampoule:

- tension 230 V, 50 Hz;
- puissance 15 W;
- culot E14.

Remontez le hublot et branchez l'appareil.

Que faire si quelque chose ne va pas

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

PROBLEME	SOLUTION
■ Le four ne marche pas	◆Vérifiez si le programmateur est réglé correctement pour la cuisson et répétez les opérations décrites dans le livret. *ou* ◆Contrôlez les interrupteurs de sécurité («disjoncteurs différentiels») de l'installation électrique. Si la panne se situe au niveau de l'installation, adressez-vous à un électricien.
■ La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas	◆Pressez le touche 1 pour allumer le four *ou* ◆Achetez dans un Centre d'Assistance une ampoule pour hautes températures et montez-la en suivant les instructions fournies au chapitre «Entretien» du présent livret d'instructions.
■ La cuisson au four est trop lente ou trop rapide	◆Consultez le contenu du présent livret (au paragraphe «Comment cuisiner»).
■ De l'humidité se forme sur les aliments et à l'intérieur du four	◆Ne laissez pas les aliments dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.

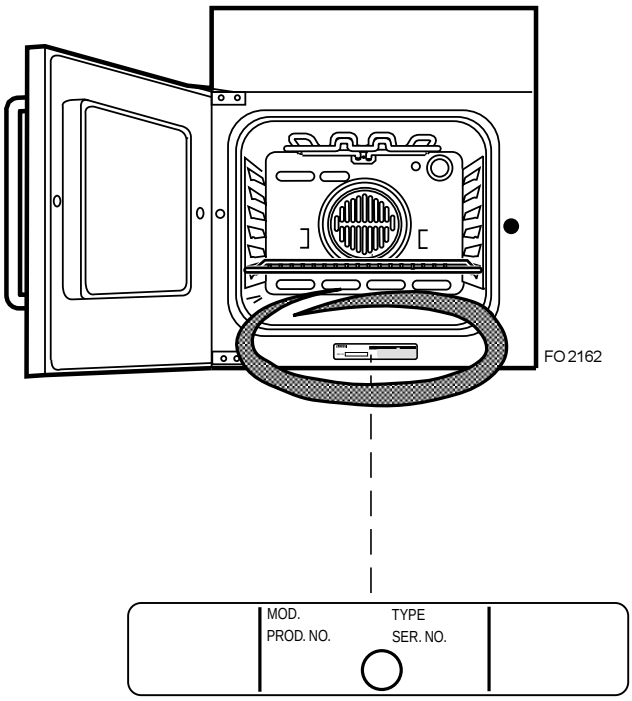
Assistance technique - Pièces de recharge originales

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

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

Electrolux
DISTRIPARTS

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



Données Techniques

Cotes d'encastrement

Hauteur	59,1 cm
Largeur	56,0 / 57,0 cm
Profondeur	55,0 cm

Intérieur du four

Hauteur	32,5 cm
Largeur	42,0 cm
Profondeur	39,0 cm
Volume utile	53 l

Puissance des éléments

Elément sole	1000 W
Elément voûte	800 W
Eléments sole + voûte	1800 W
Grilloir simple	1750 W
Grilloir double	2550 W
Chaleur tournante	2000 W
Cuisson "Pizza"	3000 W
Lampe four	15 W
Ventilateur de refroideissement	25 W
Moteur de la turbine	30 W
Puissance max. absorbée	3070 W
Tension d'utilisation (50Hz)	230 V

Installation

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

Encastrement

Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.
Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.
En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - même un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.

Cotes d'encastrement (Fig. 6).

- **Encastrement dans un meuble colonne:** La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig.7.

- **Sous-encastrement:** La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig.8.

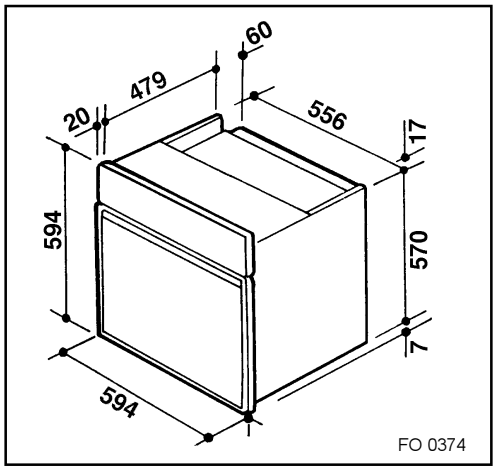


Fig. 6

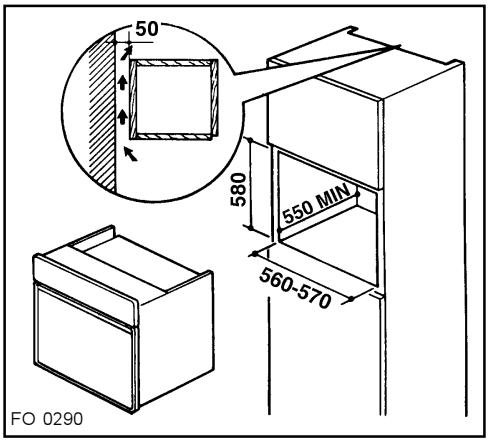


Fig. 7

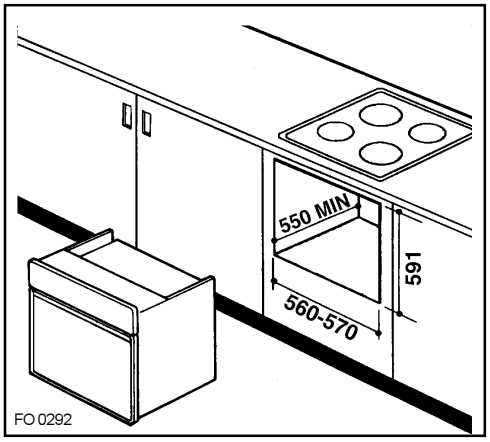


Fig. 8

Fixation dans le meuble

La porte du four peut être fixée au meuble, à discrétion, à gauche ou à droite.

Cette opération doit être effectué par un technicien qualifié.

Les images 9, 10, 11 et 12 montrent comment fixer le four au meuble.

- Fig. 9) Placer le four dans le meuble, ouvrir la porte, dévisser les vis supérieures de la charnière.
- Fig. 10) Incliner légèrement la port en avant et refermer le bras de la charnière supérieure.
- Fig. 11) Soulever la porte pou la déboîter de la charnière inférieure.
- Fig. 12) Fixer le four au meuble par 4 vis en utilisant les trous libres (2 à gauche et 2 à droite). Fixer le four au meuble et refaire les opérations dan l'ordre inverse pour remonter la porte.

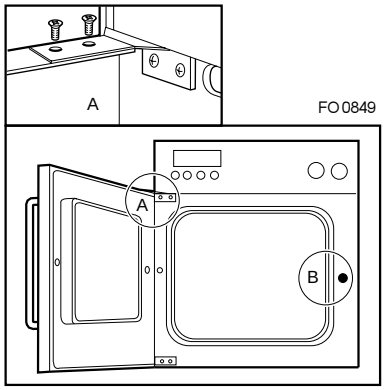


Fig. 9

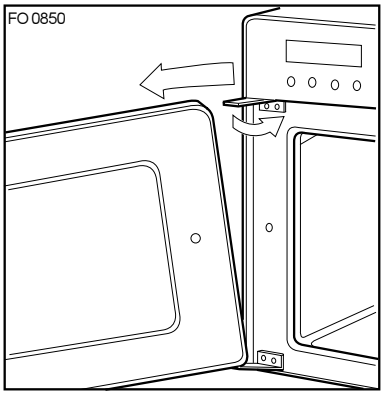


Fig. 10

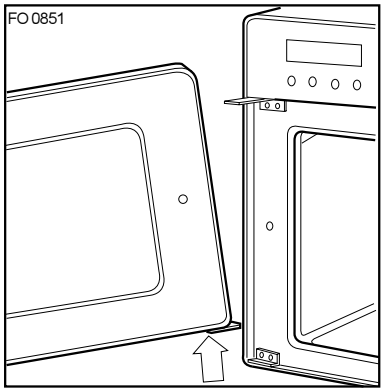


Fig. 11

Branchement électrique

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

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 sans câble d'alimentation.

Utiliser des câbles de type H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F,d'une section adaptée à la charge (3 x 1,5 mm^2). Monter une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

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

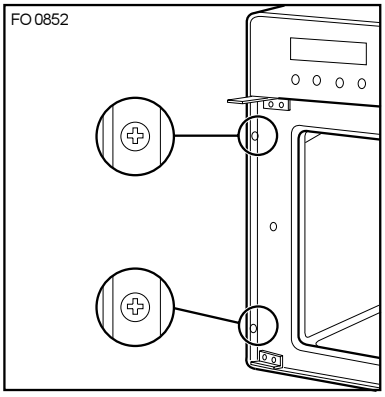


Fig. 12

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. 13).

La société constructrice décline toute responsabilité en cas d'inobservation de la réglementation en matière de protection contre les accidents.

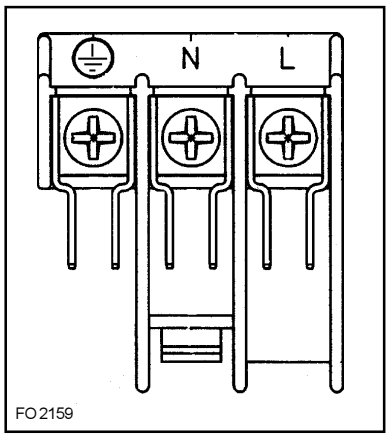


Fig. 13

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 davantage couvertes par la garantie
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, 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