ZANKER

Cuisinière électrique

Elektrisch Fornuis

Elektro-Standherd

Electric Cooker

Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Bedienungsanweisungen
Instructions for Use

BE

⚠ Avertissements 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

- Le travail d'installation doit être effectué par des installateurs compétents et qualifiés, selon les normes en vigueur.
- S'il est nécessaire de modifier l'installation domestique, pour pouvoir installer l'appareil, celle-ci devra être effectuée uniquement par des personnes compétentes.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Evitez d'installer la cuisinière à proximité de matières inflammables (ex: rideaux, torchons, etc...).

Securité des enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes: Attention donc aux enfants qui pourraient s'en approcher pour jouer avec.
- L'appareil reste chaud pendant un long moment après avoir été éteint. Surveiller les enfants pendant son utilisation en veillant à ce qu'ils ne touchent pas les surfaces ou qu'ils ne restent pas trop près de l'appareil en fonctionnement, ou bien avant qu'il ne soit complètement refroidi.

Utilisation

- Ce produit a été réalisé pour cuire des denrées comestibles et il ne doit pas être utilisé pour d'autres usages.
- Ne pas poser sur le brûleur/plaques des casseroles instables ou déformées, pour éviter qu'elles ne se renversent ou que leur contenu déborde.
- Surveiller attentivement les cuissons faites avec de l'huile ou des graisses.
- Si l'appareil est équipé d'un couvercle, celui-ci sert à protéger la table de cuisson de la poussière quand il est fermé, et à recueillir les éclaboussures de graisse quand il est ouvert. Ne pas l'utiliser à d'autres fins.
- Nettoyer le couvercle avant de le refermer ou enlevez-le et laisser refroidir les brûleurs/plaques avant de le fermer.
- **Veillez toujours à ce que les boutons poussoirs soient dans la position " ○ " ou bien " ● " quand l'appareil n'est pas utilisé.**
- Placer toujours la lèchefrite lorsque vous utilisez le gril ou cuisez la viande sur la grille. Verser un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que les graisses ne créent de mauvaises odeurs en cuisant.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Les accessoires, (la grille et la lèchefrite), doivent être lavés avant la première utilisation.
- Attention, lorsque vous utilisez des produits de nettoyage en bombe, ne jamais diriger le jet du produit sur les résistances et sur le bulbe du thermostat.
- Si, lorsque vous placez les aliments ou lorsque vous les retirez du four, une quantité importante d'huile, de jus de cuisson, etc. tombe sur le fond du four, ayez soin de tout nettoyer avant de commencer la cuisson afin d'éviter toute fumée désagréable et un éventuel début d'incendie.
- Pour des raisons d'hygiène et de sécurité cet appareil doit toujours être propre. Des accumulations de graisse ou autre nourriture peuvent provoquer des incendies.
- L'appareil est lourd, prendre des précautions pour le déplacer.
- Avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
- Pour faciliter l'allumage, allumer le brûleur avant de placer la casserole sur la grille. Après avoir allumé les brûleur ou le gril ou le four, s'assurer que la flamme soit régulière.
- S'assurer que les grilles du four soient insérées de façon correcte.
- Seuls des plats résistants à la chaleur peuvent être placés dans le tiroir situé sous le four. Ne pas y mettre de matériaux inflammables.

Assistance Technique

- Pour toute intervention éventuelle, s'adresser à un Centre d'Assistance Technique autorisé et exiger des pièces de rechange originales.

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.

Ces instructions sont valables uniquement pour les pays dont les symboles d'identification figurent au verso de la couverture de cette notice d'utilisation et sur l'appareil lui-même.

Sommaire

A l’attention de l’utilisateur

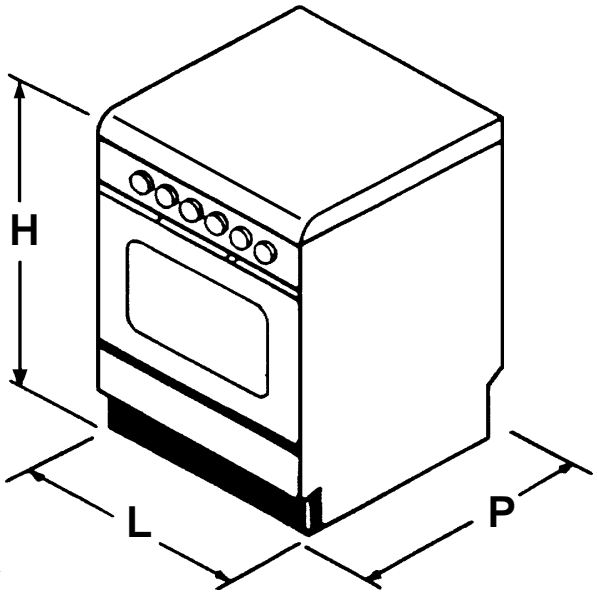
Avertissements importants 2
Dimensions des appareils 3
Comment utiliser la table de cuisson 4
Comment utiliser le four électrique 5
Cuisson au tournebroche 6
Première utilisation du four 6
Conseils d'utilisation: le four 7
Tableaux de cuisson 8
Entretien et nettoyage 9
Si l’appareil ne fonctionne pas 11
Assistance technique 11

A l'attention de l'installateur

Caractéristiques techniques 12
Instruction pour l'installateur 12
Branchement électrique 13

Dimensions des appareils

Hauteur	Largeur	Profondeur
850 mm	600 mm	600 mm



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.
V.le Bologna, 298
47100 FORLI' (Italie)

Comment utiliser la table de cuisson

Plaques électriques

Le tableau de commande comporte des manettes (fig.1) permettant de faire fonctionner les quatre plaques de cuisson. Il existe deux types différents de plaques.

Normales
Il s'agit d'une manette de commande à 7 positions: 0 = éteint, alors que les positions de 1 à 6 indiquent les niveaux de puissance jusqu'au maximum.

Plaques de cuisson rapide
Ce type de plaque est repéré par un cercle rouge situé au centre de la plaque.
Ce cercle rouge est peint sur la plaque et, pour cela, il risque de se détériorer et après une certaine période de temps, il pourra même disparaître complètement.
Les plaques de cuisson rapide chauffent beaucoup plus rapidement qu'une plaque normale.

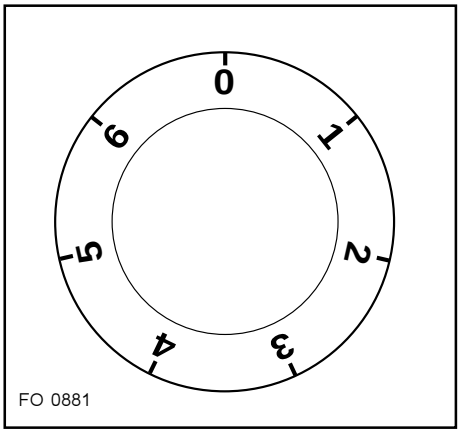


Fig. 1

Conseils d'utilisation

Les casseroles qui conviennent à l'emploi sur des tables de cuisson ayant des plaques pleines, doivent avoir les caractéristiques suivantes :
- elles doivent convenir à un emploi assez intensif;
- elles doivent s'adapter parfaitement à la zone chaude ou être un peu plus grandes pour assurer une utilisation efficace de l'appareil, mais elles ne doivent JAMAIS être plus petites que celle-ci;
- elles doivent avoir une base plane pour assurer un bon contact avec la plaque (Fig.2).

Cette caractéristique est particulièrement importante quand on utilise des poêles à frire à haute température ou lorsqu'il s'agit de cuire à la Cocotte-Minute.
S'assurer que les casseroles soient de taille suffisante pour éviter que les liquides ne tombent sur les plaques.
Ne laissez jamais les plaques allumées s'il n'y a aucune casserole sur celles-ci ou si les casseroles sont vides.

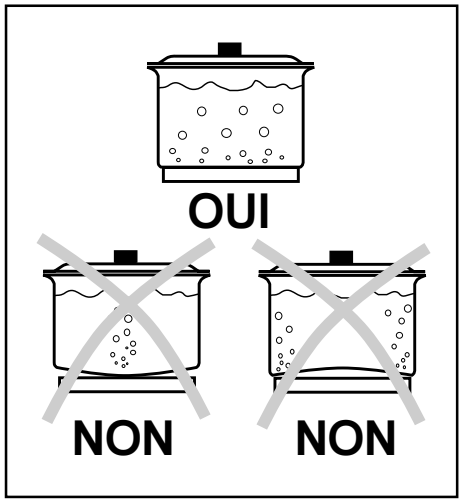


Fig. 2

Lorsqu'on frit dans l'huile ou dans la graisse il faudra surveiller attentivement la cuisson, car l'huile ou la graisse pourraient facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.

Plaques normales et rapide: nous vous conseillons, pour une cuisson optimale, de régler d'abord sur la valeur «rapide» pour accélérer le chauffage de la plaque, et de commuter ensuite sur la position convenant le mieux à l'aliment à cuire.

Récipients pour la cuisson

Souvenez-vous qu'un récipient large offre une plus grande superficie à la chaleur et donc cuit les aliments plus rapidement qu'un récipient étroit.
Utilisez toujours des récipients de mesure adaptée à ce que vous devez cuire. En particulier, faites attention à ce que les récipients ne soient pas trop petits pour des préparations liquides qui pourraient facilement déborder ou bien qu'ils ne soient pas trop grands pour des aliments qui doivent cuire rapidement; sur la partie du fond qui reste découverte les graisses et les jus brûleraient facilement.
Pour les gâteaux, utilisez de préférence des moules en tôle qui ne s'ouvrent pas. Un moule qui s'ouvre laisse passer le jus des fruits et le sucre qui, en tombant sur le fond du four se caramélisent et sont difficiles à nettoyer.
Evitez de mettre dans le four des casseroles avec des poignées en plastique qui pourraient ne pas résister à la chaleur.

Conseils avant la première utilisation

Le premiere fois, avant d'utiliser la table de cuisson, laver soigneusement les plaques électriques avec du nettoyant non abrasif, sêchez-les soigneusement et faites-les fonctionner pendant environ 10 minutes sur la position maximum.
Lors de cette premiere mise en fonction de la table, il se produira une odeur brûlé ou une odeur plutôt désagréable: ceci est absolument normal, cela provient de l'évaporation des residus de graisse de la fabrication et des joints d'étanchéité montés pendant la mise en place de l'appareil. Ces odeurs disparaitront après un certain temps de fonctionnement.

Comment utiliser le four électrique

Four traditionnel

Bouton de commande (Fig. 3)

Il permet de choisir la température de cuisson la plus appropriée et de mettre en marche, séparément, les éléments de chauffage.

Explication des symboles:

0	Four éteint
	Allumage lampe four
50-MAX	Champs de réglage température
	Élément de chauffage sole
	Élément de chauffage voûte
	Élément grill

Pour choisir la température vous devez tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et placer en face du repère la valeur de la température désirée, comprise entre 50°C et **MAX**.
La température sera maintenue constante par le thermostat.
Si vous désirez obtenir un chauffage différencié par exemple plus chaud en-dessous ou bien au-dessus, vous devez tourner le bouton de façon à mettre en face du repère les symboles (chaleur en-dessous) ou bien (chaleur au- dessus).
Dans ces conditions la température ne dépassera jamais 220°C environ pour le et 180°C pour le et elle ne sera pas réglée par le thermostat.

Pour les cuissons au gril, il suffit de tourner le bouton de façon à placer le repère en face du symbole .

Pendant les cuissons avec le four ou avec le grill, afin d'éviter toute surchauffe, laissez toujours ouvert le couvercle de l'appareil.

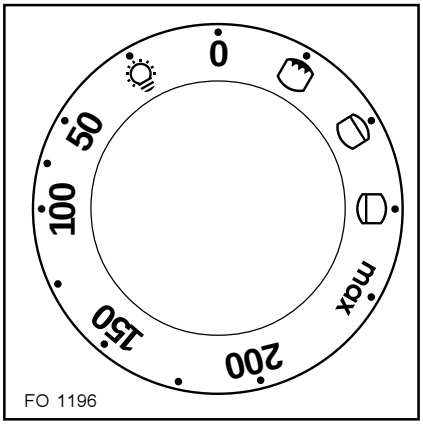


Fig. 3

Lampe-témoin thermostat °C

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

Lampe-témoin générale

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

Accessoires du four

Le four est équipé d'une lèchefrite émaillée pour recueillir le jus de cuisson des viandes grillées ou cuites à la broche et d'une grille pour la cuisson des aliments grillés que l'on peut aussi disposer dans un plat.

ⓘ Première utilisation du four

L'isolement thermique du four ainsi que les résidus gras de fabrication dégagent de la fumée et des odeurs désagréables pendant les premières minutes de fonctionnement du four. L'odeur ne disparaîtra complètement qu'après plusieurs utilisations du four.
Nous vous conseillons, lors de la première utilisation de votre four, de le faire chauffer à vide pendant environ 45 minutes à la température maximum.

Cuisson au tournebroche

Pour utiliser le tournebroche:

- enfiler et fixer la viande sur le tourne-broche (fig. 4);
- posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3 (fig. 5).
- engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four - voir fig. 5).
- ôter la pognée;
- tourner le bouton du four sur la position gril ou, pour les modèles qui en sont équipés, mettre en marche le moteur grâce à son interrupteur (⊂⊃) placé sur le tableau de commande.

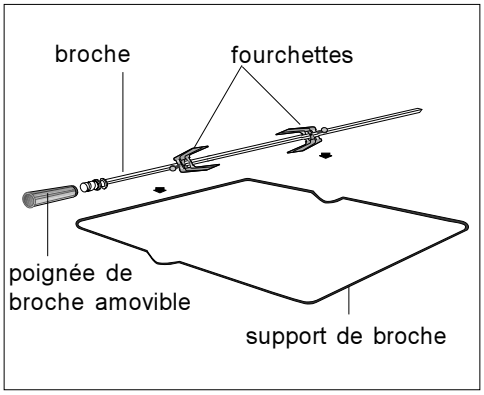


Fig. 4

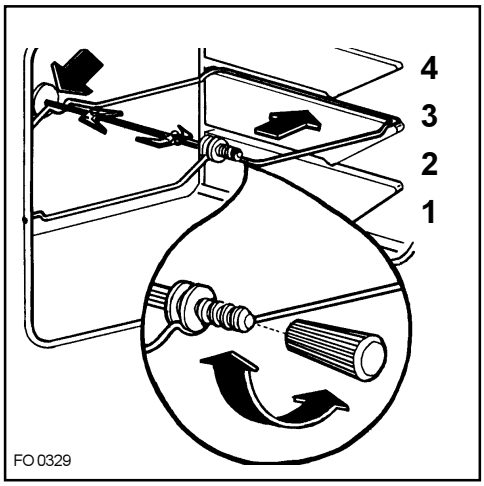


Fig. 5

Conseils d'utilisation: le four

Cuisson traditionnelle

La chaleur provenant de la vôute et de la sole, il est préférable de placer les plats au milueu. Si la cuisson exige plus de chaleur par le bas ou par le haut, utiliser le niveau supérieur ou le niveau inférieur.

Conseils pour utiliser le four

Pour la cuisson des gâteaux
Préchauffer le four, sauf indication contraire, au moins 10 minutes avant de l'utiliser. Ne pas ouvrir la porte lorsque vous êtes en train de faire cuire des mets qui doivent lever (ex. pâtes avec levure et soufflés); le coup d'air froid en bloquerait la lévitation.
Pour contrôler le degré de cuisson des gâteaux, enfiler un cure-dent dans la pâte; s'il en sort sec, le gâteau est cuit à point.
Pour effectuer cette opération, attendre qu'au moins les 3/4 du temps du cuisson prévu, se soient écoulés.
De façon générale, se souvenir que:
Un mets cuit à point à l'extérieur mais pas suffisamment à l'intérieur aurait dû avoir un temps de cuisson plus long mais à une température inférieure. Vice et versa, un aliment "sec" aurait dû avoir un temps de cuisson plus court mais une température plus élevée.

Pour la cuisson de la viande
La viande à cuire au four devra peser au moins un kg., afin d'éviter qu'elle ne sèche trop. Si vous voulez des rôtis avec de bonnes couleurs, utiliser très peu de graisse. Si votre pièce est une viande maigre, utiliser un peu d'huile et un peu de beurre. Le beurre ou l'huile sont superflus si le rôti a sur le dessus, une bande de lard. Si le rôti a une bande de lard sur un seul côté, mettez-le au four avec cette partie tournée vers le haut; le lard en fondant apportera la graisse nécessaire pour la partie inférieure.
Les pièces de viande rouge doivent être sorties du frigo une heure à l'avance, sinon le brusque écart de température les rendrait dures. Un rôti, surtout s'il s'agit de viande rouge, ne doit pas être salé au début de la cuisson car le sel fait sortir de la viande le jus et le sang, en empêchant ainsi la formation d'une croûte bien grillée.
Nous vous conseillons de saler le rôti à l'extérieur un peu après la moitié de la cuisson.
Placer le rôti dans un plat avec un bord bas, pour le mettre au four, un plat avec bords hauts fait écran et empêche la chaleur de bien se propager.
Les viandes peuvent être placées sur un plat allant au four ou bien directement sur la grille sous laquelle il faudra insérer la lèchefrite pour recueillir le jus. Les ingrédients du jus doivent être placés immédiatement dans le plat, seulement si le temps de cuisson est court, sinon il doivent être ajoutés au cours de la dernière demi-heure.
Commencer la cuisson des viandes rouges, saignantes, à chaleur soutenue en réduisant ensuite la température pour finir de cuire la partie interne. La température de cuisson des viandes blanches peut être modérée du début à la fin.
Le degré de cuisson peut être contrôlé en écrasant la viande avec une fourchette; si elle ne cède pas, cela signifie qu'elle est cuite à point.
Une fois la cuisson terminée, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande de façon à ce que le jus ne sorte pas. Les assiettes, avant d'être servies peuvent être gardées au chaud dans le four réglé sur la température minimum.

Pour la cuisson du poisson
Faire cuire les petits poissons du début à la fin à chaleur forte. Cuire les poissons de taille moyenne tout d'abord à chaleur forte puis diminuer graduellement la température. Cuire du début à la fin les poissons de grande taille à chaleur modérée.
Contrôler le degré de cuisson du poisson rôti en soulevant délicatement un morceau du ventre; la viande doit être uniformément blanche et opaque, à moins qu'il ne s'agisse d'un saumon, d'une truite ou autre.
De toute façon suivre attentivement les indications de la recette que vous voulez exécuter.

La cuisson au gril
On peut cuire au gril principalement les viandes ou les abats coupés en tranches ou en morceaux de différentes dimensions, mais en général pas très épais, les volailles ouvertes en deux et aplaties, les poissons, certains légumes (ex: courgettes, aubergines, tomates, etc...), des brochettes de viande ou de poisson et les fruits de mer.
La viande et le poisson à cuisiner au gril doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du gril afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de la brûler en superficie ou bien de la laisser crue à l'intérieur. Verser 1 ou 2 verres d'eau sur la lèchefrite afin d'éviter la formation de fumée due aux gouttes de jus et de graisse.
Il est possible d'utiliser le gril également pour gratiner, faire griller le pain et griller certains fruits, comme par exemple les bananes, les pamplemousses coupés en deux, les tranches d'ananas, les pommes, etc. Les fruits ne doivent pas être placés trop près de la source de chaleur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.
Nous conseillons de surveilller les premières cuissons et d'observer les résultats de façon à réaliser les mêmes plats dans les mêmes conditions et obtenir ainsi des résultats constants. A titre indicatif nous reportons un tableau de temps de cuisson - températures se rapportant aux cuissons au four et au gril. L'expérience suggèrera par la suite, des variations éventuelles aux valeurs reportées sur le tableau lui-même.

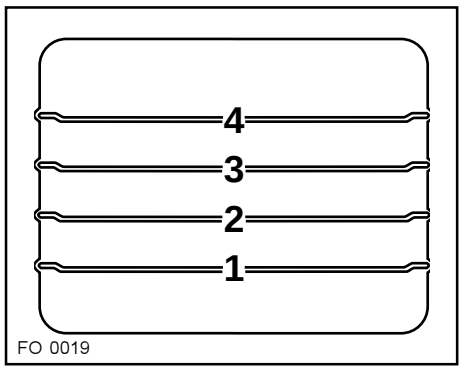


Fig. 6

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle

POIDS EN GR.	ALIMENTS	CUISSON TRADITIONNELLE		Durée de cuisson	REMARQUES
		Niveau	TEMP. °C	minutes	
	PATISSERIES				
	Avec pâte fouttetée	2	180	45 ~ 60	
	Avec pâte levée	2	180	20 ~ 35	
	Pâte brisée, base de gâteau	2	180	20 ~ 30	
	Gâteau à la ricotta	1	175	60 ~ 80	
	Gâteau aux pommes	1	180	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	60 ~ 80	
	Tartes	2	180	45 ~ 60	
	Petites pâtisseries	2	180	15 ~ 25	
	Biscuits	2	180	10 ~ 20	
	Meringues	2	100	90 ~ 120	
	Pain et Pizza				
1000	Pain blanc	1	200	45 ~ 60	1 baguette
500	Pain de seigle	2	200	30 ~ 45	Pain de mie
500	Petits pains	2	200	20 ~ 35	8 petit pains
250	Pizza	1	220	20 ~ 35	Pains sur lèchefrite
	Timbales				
	De pâtes	2	200	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	45 ~ 60	
	Quiches	2	200	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	45 ~ 60	
	Viande				
1000	Rôti de boeuf	2	200	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Rôti de porc	2	200	100 ~ 130	Cuit sur la grille
1000	Rôti de veau	2	200	90 ~ 120	Cuit sur la grille
1500	Rosbif à l'anglaise	2	220	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	110 ~ 130	Cuisse
1000	Poulet	2	200	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	200	60 ~ 80	En morceau
	Poissons				
1000	Entier	2	200	40 ~ 60	2 poisson
800	Fillets	2	200	30 ~ 40	4 filets

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

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

Cuisson au grill

ALIMENTS	Quantité		Cuisson au grill		Temps cuisson en minutes	
	Nbr. morceaux	Grammes	Niveau	Temps. °C	Côte Sup.	Côte Inf.
Bifteck	4	800	4	max	10	8
Côtes de porc	4	600	4	max	12	8
Saucisses	8	500	4	max	10	6
Poulet en morceaux	6	800	3	max	30	20
Brochettes variées	4	700	4	max	12	10
Blanc de poulet	4	400	4	max	13	10
Tomates coupées en 2	8	500	4	max	12	—
Poisson, filets	4	400	4	max	8	6
Coquilles St Jacques	6	—	4	max	12	—
Croque-monsieur	4	—	4	max	8	—
Tranches de pain	4	—	4	max	2~3	1

La lèchefrite doit être insérée au premier niveau inférieur.

Entretien et nettoyage

Avant chaque opération débrancher l'appareil.

Nettoyage de la table de cuisson

Un nettoyage régulier est indispensable pour une longue durée de l'appareil. Il va de soi, qu'avant de nettoyer la table, il faut laisser refroidir les plaques.
Ne prenez surtout pas l'habitude de passer rapidement un chiffon humide sur les plaques encore chaudes. Bien qu'elles puissent résister à ce traitement, il pourrait subsister des «peluches». Par contre, les plaques et leur pourtour peuvent être nettoyés, de temps à autre, à l'aide d'un fin papier émeri.
Nous conseillons d'enduire, de temps en temps, la surface chauffante des plaques d'une graisse non acide (huile comestible, huile pour machine à coudre ou vaseline).Vous trouverez également des produits de protection et d'entretien dans le commerce.
La table émaillée ne sera nettoyée qu'avec de l'eau savonneuse.
Bien que l'émail soit antiacide, il est souhaitable d'enlever rapidament les taches de vinaigre, citron et les subsistances acides en général.
Nettoyez aussi immédiatement les particules de graisse et autres, pour éviter les incrustations. Si malgré tout une incrustation s'était produite, faites ramollir la croûte avec de l'eau chaude. N'utilisez jamais une brosse métallique, un couteau ou objet similaire pouvant rayer l'émail. Evitez aussi l'emploi d'un produit de nettoyage acide.

Nettoyage du four

Nettoyer soigneusement le four après usage et quand il est encore légèrement tiède.
En effet à ce moment-là les dépôts de graisse ou autres, et le jus des fruits, les parcelles de sucre ou de gras s'enlèveront plus facilement car ils n'auront pas encore durci complètement. Utiliser de l'eau chaude et du produit de nettoyage ou bien l'un des produits en bombe que l'on trouve dans le commerce.
A ce propos, suivre les instructions du fabriquant. Ne pas diriger le jet du produit en bombe sur les parties en acier satiné, vous risqueriez de les abîmer.
Nettoyer les accessoires du four (grille, lèchefrite,etc...) avec de l'eau chaude et du produit nettoyant.

Ne jamais recouvrir les parois du four ou le fond du four avec des feuilles d'aluminium pour recueillir les éclaboussures de graisse. Il se produirait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et qui pourrait abîmer l'émail.

Remplacement de la lampe du four (Fig. 7)

- Débrancher l'appareil;
- Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre, conçue pour supporter de **hautes températures (300°C)** ayant les caractéristiques suivantes:

Tension:230 V (50 Hz); Puissance:15W; Culot: E14

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer complètement la porte du four il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes (Fig. 8):
ouvrir complètement la porte;
tourner de 180° les deux cavaliers situés sur le bras des charnières;
entreouvrir la porte jusqu'à un angle de ~ 30°, soulever la porte et la retirer de la façade.
Replacer la porte en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse.

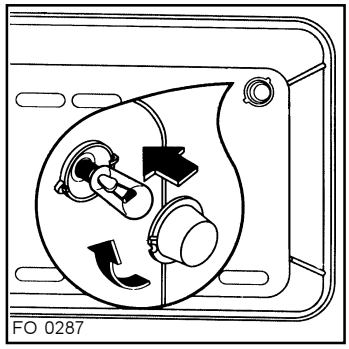


Fig. 7

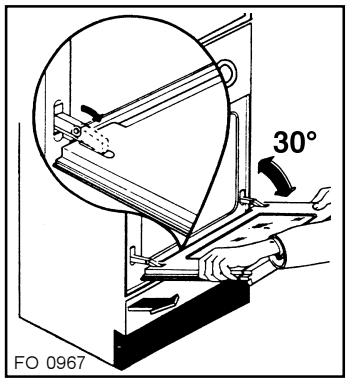


Fig. 8

Nettoyage du couvercle

Pour mieux nettoyer le couvercle, l'ouvrir et le retirer de son logement en opérant comme à la Fig.9.
Après l'avoir nettoyé, remontez-le en appuyant fortement pour le faire entrer dans son logement.

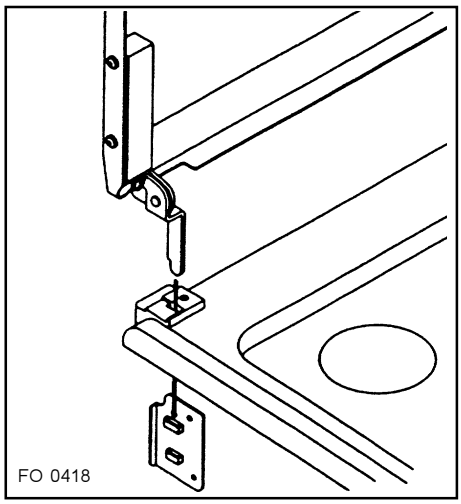


Fig. 9

Nettoyage du four à émail lisse

Principe

Les parois sont en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher. Le nettoyage est manuel.

Entretien régulier:

Après chaque cuisson salisante, pensez à nettoyez les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses; ainsi votre four dégagera moins de fumée lors de cuisson ultérieures et restera propre plus longtemps. En cas de débordements sur la sole, retrirez-la pour la laver plus facilement.

Entretien périodique:

Utilisez des produit spéciaux de commerce.

Si l’appareil ne fonctionne pas

Si l’appareil ne fonctionne pas correctement, avant de vous adresser au service d’assistance technique, contrôlez les points suivants.

Si l’appareil ne marche pas:

- s’assurer que l’interrupteur de la prise femelle et / ou l’interrupteur de l’alimentation au four, soient sous tension.

Si le four ne s’allume pas:

- veillez à ce que la prise mâle soit bien insérée;
- s’assurer que l’interrupteur de la prise de courant femelle soit sous tension;
- s’assurer que la prise femelle fournisse du courant - pour ce faire, brancher sur celle-ci un autre appareil qui marche bien;
- s’assurer que le fusible situé dans la prise mâle soit intact.

Si la table de cuisson ne marche pas:

- s’assurer que la manette de commande que l’on tourne soit la bonne manette.

Le four ne chauffe pas:

- assurez-vous que le bouton du four soit en position de fonctionnement.

Temps de cuisson trop longs:

- contrôlez que la température choisie soit celle qui convienne à l’aliment à cuire.

Le four emét de la fumée:

- nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation; pendant la cuisson de la viande des éclaboussures de graisse se forment, si elles ne sont pas nettoyées elles provoqueront fumée et odeurs pendant la cuisson suivante (voir à ce sujet le paragraphe concernant le nettoyage).

La lumière du four ne fonctionne pas:

- l’ampoule est certainement grillée; pour la remplacer suivre les indications fournies au paragraphe traitant ce sujet.

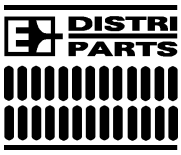
Si, après les contrôles indiqués ci-dessus l’appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au centre d’assistance technique le plus proche en fournissant toutes les données se rapportant à l’appareil: modèle et numéro d’immatriculation.

Assistance technique

Pièces de recharge originales

Avant de sortir de nos ateliers, cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expert et spécialisé de façon à vous donner un fonctionnement le meilleur possible.Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite doit être faite avec le plus grand soin et la plus grande attention.
Pour cette raison, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui vous a vendu l’appareil ou à notre Centre d’Assistance le plus proche en précisant le type de panne et le modèle de l’appareil en votre possession.

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



sont vendues seulement dans nos Centres d’Assistance Technique et dans les Magasins de Pièces de Rechange Autorisés.

Caractéristiques techniques

Le four

Puissance du grilloir (électrique)	1750 W
Elément de sole	1000 W
Elément de voûte	800 W
Four (sole + voûte)	1800 W
Tournebroche	4 W
Eclairage de four	15 W
Puissance électrique:	1819 W
Tension d'alimentation:	230V ~ 50Hz

La table de cuisson

Puissance électrique:	5500 W

Dimensions de l'appareil

Hauteur	850 mm
Largeur	600 mm
Profondeur	600 mm

Appareil de classe 1 et classe 2 sub-classe 1

Puissance de la cuisinière:	7319 W

Instruction pour l'installateur

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin que les opérations d'installation, de réglage et d'entretien soit faites de la façon la plus correcte possible et suivant les lois des normes en vigueur.

Toute intervention devra être faite avec l'appareil débranché.

LA MAISON DE CONSTRUCTION DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR DES DOMMAGES EVENTUELS CAUSES PAR UNE INSTALLATION NON CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR.

Emplacement pour l'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur notamment: NBND 51003.
Pour les appareils raccordés au réseau électrique: norme NBN.
Une fois la cuisinière installée, il faut enlever les matériaux de protection qui ont été mis sur celle-ci à l'usine.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à terre inexistante ou défectueuse.

L'appareil est de type X.
Il a été conçu pour être placé entre deux autres meubles dont les parois latérales ne doivent pas être plus hautes que celles de la table de travail de la cusinîêre (EN 60 335-2-6).

Mise à niveau

Les cuisinières sont équipées de pieds réglables montés sur les angles postérieurs et antérieurs du soubassement.
Il est possible de régler ces pieds (Fig. 10) pour ajuster la hauteur de l'appareil à celles des autres meubles voisins et pour une distribution uniforme des liquides contenus dans les casseroles.

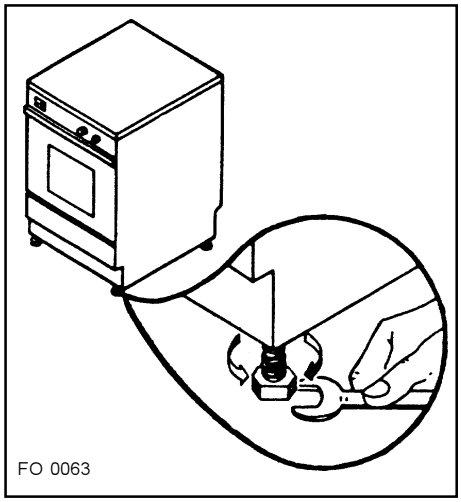


Fig. 10

Branchement électrique

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :

- Le fusible de protection et l'installation électrique du logement, soient capables de supporter la charge électrique totale du four (voir plaque signalétique).
- L'installation électrique du logement soit équipée d'une mise à la terre conforme aux normes et aux lois en vigueur.
- La prise murale ou l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement électrique, soit facilement accessible, une fois le four encastré.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation électrique et il faut donc l'équiper d'un câble d'alimentation avec une prise de courant mâle standard, adaptée à la charge électrique totale figurant sur la plaque signalétique.
La prise mâle est à introduire dans une prise murale adéquate.
S'il faut effectuer un branchement direct sur le réseau, il faudra mettre en place, et ceci entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire avec un espace minimum entre les contacts de 3 mm., adapté à la charge demandée et conforme aux réglementations en vigueur. Le câble de terre vert/jaune ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
Le câble d'alimentation doit, en tout état de cause, être aménagé de telle manière qu'il n'atteindra, en aucun endroit, une température de plus de 50°C au-dessus de la température ambiante.
Le Fabricant décline toute responsabilité si ces mesures de sécurité ne sont pas prises.
Les types de câbles d'alimentation adéquats sont les types suivants, compte tenu de la section du câble demandée:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F
- H05 V2V2-F (T90)

Branchement de la planchette à bornes

L'appareil comporte une planchette à bornes à 6 pôles, facilement accessible, où les cavaliers (connexions volantes) sont déjà préréglés pour le fonctionnement à 400 V triphasé avec neutre (Fig. 11). Si la tension de réseau est autre que celle ci, les cavaliers situés sur la planchette à bornes doivent être mis en place selon le schéma (Fig. 12).

- **Le câble de mise à la terre doit être relié à la borne ⏚.**

Après avoir branché le câble d'alimentation sur la planchette à bornes, il faut le fixer à l'aide d'un collier.

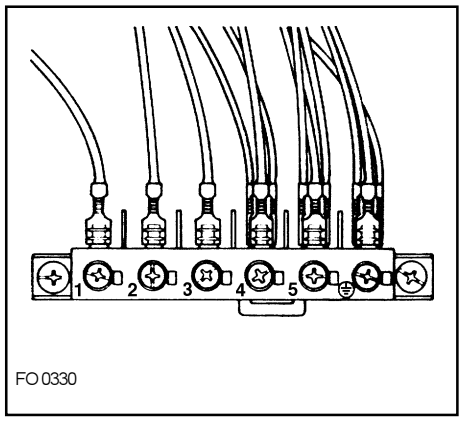


Fig. 11

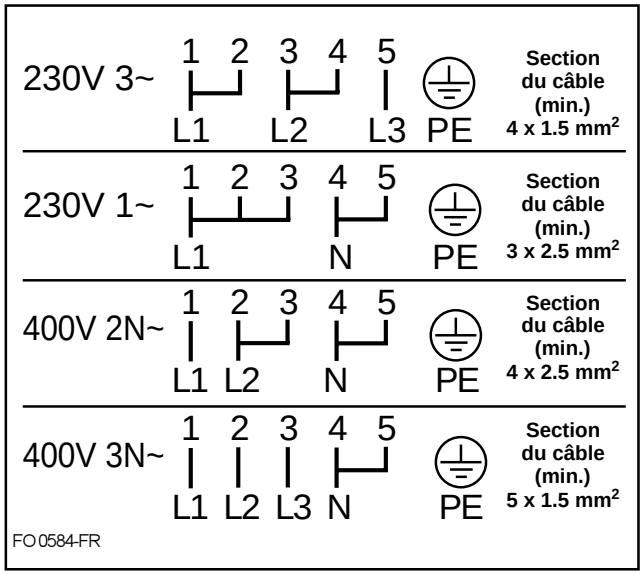


Fig. 12

CONDITIONS DE GARANTIE POUR BENELUX

En cas d'appel en garantie aux fins de réparation gratuite, l'original de la facture d'achat correspondante ou la quittance doit être produit ou envoyé avec l'appareil à réparer.

Conditions générales de garantie

1 Le fabricant accorde un an de garantie sur l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, à valoir à partir de la date d'achat. Si une panne se produit pendant cette période alors qu'elle est due à des défauts de matériel et/ou fabrication l'acheteur a droit à une réparation gratuite.

1a Pour les aspirateurs conçus pour un usage ménager, la période de garantie générale est de deux ans. Les accessoires sont soumis à une usure directe; ces articles de consommation sont en conséquence exclus de la garantie.

2 Le fabricant accorde un an de garantie sur les réparations effectuées par son service après-vente et sur les matières neuves montées à cette occasion, la garantie prenant cours à partir de la date de la réparation. Si une panne se produit pendant cette période, laquelle est la conséquence directe des travaux de réparations effectués ou de la matière nouvelle montée à cette occasion, l'acheteur a droit à une réparation gratuite. L'exécution des réparations ne prolonge pas la période générale de garantie couvrant l'ensemble de l'appareil.

3 Les interventions du service après-vente au domicile ne se font que pour les appareils de grandes dimensions difficiles à transporter tels que, par définition: lavelinge, sèche-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs-armoires ou bahuts, fours, cuisinières et appareils encastrés.

3a Le principe défini au point 3 ci-dessus vaut également pour les réfrigérateurs de caravane pourvu que l'endroit où se trouve l'appareil soit situé à l'intérieur des frontières nationales et soit accessible normalement par des routes ouvertes à la circulation. En outre, au moment de l'intervention, l'appareil et son propriétaire ou son remplaçant dûment autorisé doivent être présents au lieu d'intervention convenu.

4 Si de l'avis du fabricant, l'appareil tel que repris au point 3 ci-dessus doit être transporté à l'atelier du service après-vente, ce transport s'effectuera de la façon établie par le fabricant, aux frais, risques et périls de ce dernier.

5 Tous les appareils non mentionnés sous les points 3 et 3a, ainsi que les appareils qui possèdent les caractéristiques de fonctionnement concernées, mais dont le transport est facile, doivent être envoyés franco à l'adresse du service après-vente ou y être présentés. Pendant la période de garantie générale, le renvoi s'opère aux frais du fabricant.

6 Si une défectuosité se vérifiant pendant la période de garantie générale ne peut plus être réparée, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Extensions de la garantie

7 Pour les motocompresseurs de réfrigérateurs/congélateurs (à l'exclusion du relais de démarrage et du disjoncteur thermique) il est accordé une periode de garantie dégressive en mesure de 20% par an, laquelle court 5 années après la date d'achat de l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, avec réparation entièrement gratuite pendant la période de garantie générale. Après la période de garantie générale, les frais de déplacement, de main-d'æuvre et des pièces éventuelles seront portées en compte.

Exclusions de la garantie

8 L'exécution gratuite des travaux de réparation et/ou de remplacement tels que définis aux points y relatifs qui précèdent ne s'applique pas si:

- aucune facture d'achat ou quittance sur laquelle apparaît au moins la date d'achat et l'identification de l'appareil ne peut être présentée ou n'a été envoyée avec l'appareil à réparer;
- l'appareil est utilisé pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels l'appareil a été conçu;
- l'appareil n'a pas été installé, manipulé, ou utilisé conformément aux indications figurant dans les prescriptions d'installation ou la notice d'utilisation;
- l'appareil a été réparé ou modifié de façon inappropriée par des personnes non qualifiées.

8a Si l'appareil a été encastré, sous-encastré, suspendu ou placé de manière telle que le temps nécessaire pour son enlèvement et son encastrement prend au total plus de trente minutes, les frais supplémentaires occasionnés seront facturés à son propriétaire.

8b Les detériorations dûes à un encastrement anormal réalisé avec le consentement du propriétaire d'un appareil ne peuvent pas être invoquées vis-à-vis du fabricant, ni de son service après-vente.

8c Les détériorations, telles que rayures, chocs ou rupture déléments amovibles ou démontables, qui n'ont pas été portées à la connaissance de fabricant au moment de la livraison, ne rentrent pas dans la garantie.

Avis important

Cet appareil a été conçu de manière telle que la sécurité en soit garantie. Des réparations inappropriées peuvent toutefois mettre cette sécurité en danger. Pour obtenir cette sécurité et pour prévenir également tous dommages éventuels, il est conseillé de faire exécuter les réparations exclusivement par des personnes qui possèdent les qualifications professionnelles requises. Nous vous conseillons de faire exécuter vos réparations et/ou vos vérifications par votre vendeur ou par le SERVICE ELECTROLUX et de n'exiger que des pièces D I S T R I P A R T S d'origine.

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

Belgique

Chaussée de Mons 719
B - 1520 Halle (Lembeek)
Reparations à domicile:
Tel.: 02-3630444
Fax.: 02-3630400
Piéces détachées:
Tel.: 02-3630555
Fax.: 02-3630500

Luxembourg

7, Rue de Bitbourg
L-1273 Luxembourg-Hamm
Service après vente:
Tel.: 42 43 11
Fax: 42 43 13 60