

Français



Avertissements et conseils importants

Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive bien l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. 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.
- Il est indispensable que toutes les opérations d'installation et de réglage de votre four soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur.
- Les instructions spécifiques sont données au chapitre des informations destinées à l'installateur.
- Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.
- 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.
- Il est indispensable que toutes les opérations d'installation et de réglage de votre four soient effectuées par un personnel qualifié, selon les normes en vigueur.
- Les instructions spécifiques sont données au chapitre des informations destinées à l'installateur.
- Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.

Utilisation

- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- 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.
- Si l'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 le filtre (pour les appareils qui en sont munis), ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.
- L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec un appareil à jet de vapeur chaude.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «0» lorsque **l'appareil n'est pas utilisé.**
- Ce four (même s'il est associé à une table de cuisson électrique) est fabriqué pour fonctionner en 230 V monophasé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Pendant la cuisson normale ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil.
- Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

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.

Service après-vente

- Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales.
- Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.

Comment lire votre notice d'utilisation



Instructions de sécurité



Descriptions d'opérations



Conseils et recommandations

FABRICANT:

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

Mise en service

Première utilisation

- a) Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection;
- b) placez le thermostat sur le repère MAX et le sélecteur sur la position (☉);
- c) aérez convenablement la cuisine;
- d) prenez également la précaution de laver l'intérieur du four avec une éponge humide et un détergent doux, et les accessoires du four avec un produit utilisé pour la vaisselle.

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

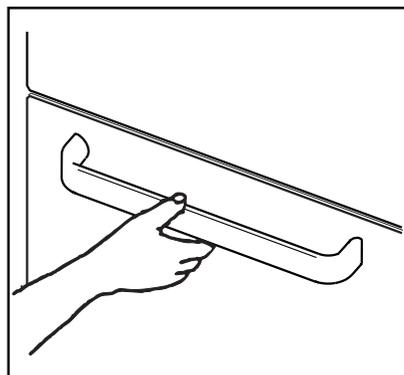
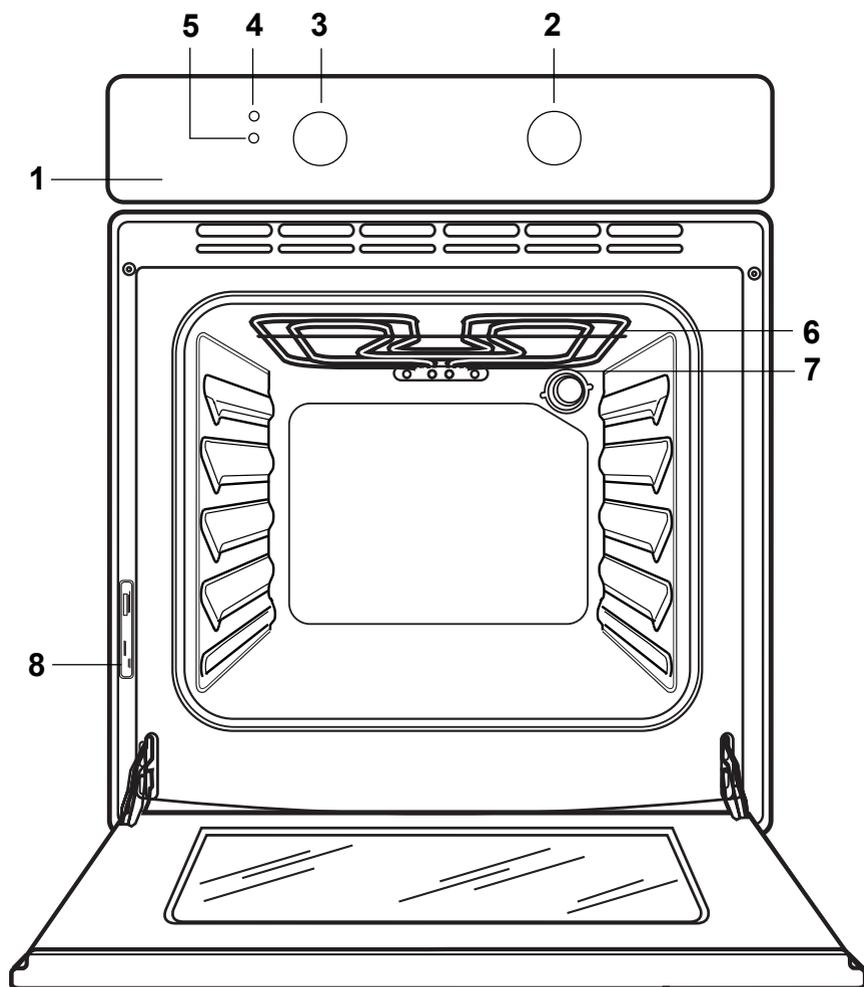


Fig. 1



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

Description de l'appareil



1. Tableau de commande
2. Bouton du sélecteur
3. Bouton du thermostat
4. Lampe-témoin générale
5. Lampe-témoin thermostat
6. Grill
7. Lampe du four
8. Plaque d'identification

Utilisation du four

Boutons de commande

Par le bouton du sélecteur (Fig. 2) on choisit la source de chaleur, par le bouton du thermostat (Fig. 3) la température.

Positions du bouton

-  Cuisson traditionnelle
-  Chauffage sole
-  Chauffage voûte
-  Grillade traditionnelle

Cuisson traditionnelle

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

Chauffage sole

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

Chauffage voûte

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

Grilloir (système traditionnel)

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

Lampe-témoin générale

Elle signale le branchement d'un élément chauffant quelconque.

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.

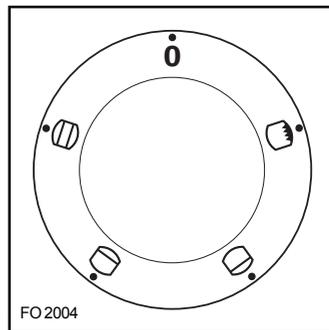


Fig. 2

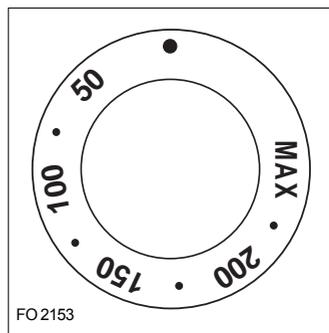


Fig. 3

Thermostat de sécurité

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente.

Conseils d'utilisation



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

Cuisson traditionnelle

L'air chauffé par les deux résistances en bas et en haut du four, se répartit dans l'enceinte de façon homogène. Enfourner sur les glissières centrales. Utiliser les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments. Tourner le bouton du thermostat sur le symbole correspondant.

Cuisson au grill

La viande et le poisson à cuisiner au grill 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 grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de brûler le mets en superficie ou bien de le laisser cru à l'intérieur.

La grille peut être utilisée avec le côté bombé placé vers le haut ou bien vers le bas; la lèchefrite doit être placée au premier niveau. Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, à l'exception de quelques viandes maigres de gibier et du "polpettone" à l'italienne.

Conseils pratiques pour la cuisson au four

Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150° à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ.

Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrir la porte du four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson.

Les mélanges battus doivent se décoller de

la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pour 2/3 avant de le garnir.

Après la tarte sera enfournée à nouveau pour compléter la cuisson.

Viande et poissons

La viande devrait peser 1 kg au moins. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être cuites à une température très élevée (200°-220°C) pour conserver tout leur jus.

Pour les viandes blanches, les volailles et les poissons choisir une température plus basse (150°-175°C). Les ingrédients du jus seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, autrement ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure. Pour contrôler le degré de cuisson, presser la viande avec une cuillère. Si la pièce est cuite à point, la viande ne cèdera pas. Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rosbif et le filet.

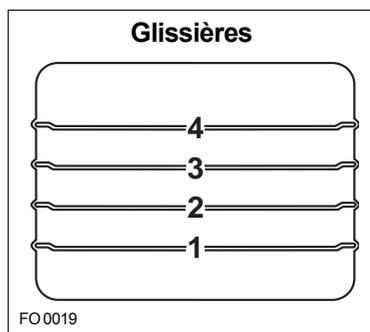


Fig. 4 FO 0019



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.



Attention !

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 le tableau des cuissons pour les premières utilisations du four, en les adaptant ensuite à vos exigences et à vos habitudes.

Tableaux de cuisson

Grill traditionnel

ALIMENTS	Quantité		Grill		Temps cuisson	
	Morceaux	Gr.	Niveau	température °C	Dessus	Dessous
Filet	4	800	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Beefsteaks	4	600	3	max	10 ~ 12	6 ~ 8
Saucisses	8	—	3	max	12 ~ 15	10 ~ 12
Côtes de porc	4	600	3	max	12 ~ 16	12 ~ 14
Poulet (coupé en deux)	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Brochettes	4	—	3	max	10 ~ 15	10 ~ 12
Poulet (Blancs)	4	400	3	max	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	max	10 ~ 15	8 ~ 10
Poisson (Filets)	4	400	3	max	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	max	5 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	max	2-4	2 ~ 3

Les temps de cuisson indiqués dans le tableau n'incluent pas le pré-chauffage. Il est conseillé de pré-chauffer le four pendant environ 5 minutes avant d'enfourner.

Cuisson traditionnelle

Poids (en gr.)	ALIMENTS	Niveau 	temp. °C	Temps de cuisson  en minutes
	GÂTEAUX			
	Pétris/levés	2	170	45 ~ 60
	Pâte à sablés	2	170	20 ~ 30
	Gâteau au fromage blanc	1	160	60 ~ 80
	Gâteau aux pommes	1	180	40 ~ 60
	Strudel	2	175	60 ~ 80
	Tarte à la confiture	2	175	30 ~ 40
	Cake aux fruits	1	175	45 ~ 60
	Génoise	1	175	30 ~ 40
	Christmas cake	1	170	40 ~ 60
	Gâteau aux prunes	1	170	50 ~ 60
	Petits gâteaux	2	175	25 ~ 35
	Biscuits	2	160	20 ~ 30
	Meringues	2	100	90 ~ 120
	Buns	2	190	12 ~ 20
	Pâtisserie : Choux	2	200	15 ~ 25
	PAIN ET PIZZA			
1000	Pain blanc	1	190	40 ~ 60
500	Pain de seigle	1	190	30 ~ 45
500	Petits pains	2	200	20 ~ 35
250	Pizza	1	210	15 ~ 30
	FLANS			
	Soufflé de pâtes	2	200	40 ~ 50
	Flan de légumes	2	200	45 ~ 60
	Quiches	1	200	35 ~ 45
	Lasagne	2	180	45 ~ 60
	Cannelloni	2	200	40 ~ 55
	VIANDES			
1000	Bœuf	2	190	50 ~ 70
1200	Porc	2	180	100 ~ 130
1000	Veau	2	190	90 ~ 120
1500	Roast-beef à l'anglaise			
1500	saignant	2	210	50 ~ 60
1500	à point	2	210	60 ~ 70
1500	bien cuit	2	210	70 ~ 80
2000	Epaule de porc	2	180	120 ~ 150
1200	Jarret de porc	2	180	100 ~ 120
1200	Agneau	2	190	110 ~ 130
1000	Poulet	2	190	60 ~ 80
4000	Dinde	2	180	210 ~ 240
1500	Canard	2	175	120 ~ 150
3000	Oie	2	175	150 ~ 200
1200	Lapin	2	190	60 ~ 80
1500	Lièvre	2	190	150 ~ 200
800	Faisan	2	190	90 ~ 120
	Pain de viande	2	180	40 ~ 60
	POISSONS			
1200	Truite/Dorade	2	190	30 ~ 40
1500	Thon/Saumon	2	190	25 ~ 35

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. Les temps de cuisson indiqués dans le tableau n'incluent pas le pré-chauffage. Il est conseillé, particulièrement pour la cuisson de gâteaux, pizza et pain, de pré-chauffer le four pendant environ 10 minutes avant d'enfourmer.

Entretien



Eteindre le four et le laisser refroidir avant d'effectuer tout nettoyage. L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.
Attention: Débrancher le four avant tout nettoyage.

Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil. A cet effet procéder comme suit: • effectuer le nettoyage lorsque le four est froid; • nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Eviter 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; • pour le nettoyage de l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits d'entretien classiques vendus dans le commerce; • nettoyer les surfaces vitrées lorsqu'elles sont froides.

N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

Conseils utiles pour l'entretien du four

L'émail du four est extrêmement résistant et pas du tout délicat. De toute façon des gouttes de jus de fruits ou de sauces peuvent provoquer l'apparition de taches indélébiles. La formation de taches sur l'émail ne compromet pas le fonctionnement du four. Nettoyer à fond le four après chaque usage. En effet, à ce moment, les dépôts de graisse et autres s'enlèvent facilement. Si vous les y laissez, une fumée et une odeur âcre se dégageraient à la cuisson suivante.

Nettoyage de la porte du four

Pour nettoyer complètement la porte du four il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes: ouvrir complètement la porte; soulever les petites languettes situées sur les deux charnières et les tourner à fond, en direction de la porte, refetmer la porte de façon à lui faire toucher les languettes, pousser de nouveau la porte comme si vous vouliez la fermer et tirez-la vers l'extérieur en l'enlevant de son support; (Fig. 5) déposez-la sur un plan horizontal. Après le nettoyage, replacer la porte en effectuant les opérations décrites ci-dessus dans l'ordre inverse.

La porte est en bonne position seulement si les languettes sont complètement calées sur les charnières.

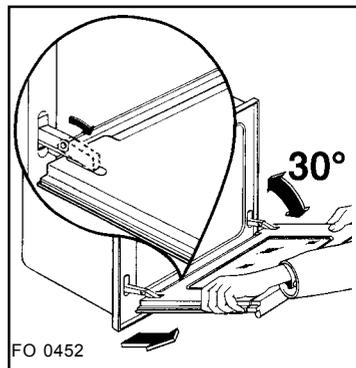


Fig. 5

FO 0452

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.

Données techniques

Dimensions de la niche

Hauteur	mm 600
Largeur	mm 560
Profondeur	mm 550

Intérieures du four

Hauteur	mm 335
Largeur	mm 405
Profondeur	mm 400
Volume utile	l 56
Thermostat four réglable de	50°C à 230°C

Puissance des éléments du four

Lampe four	25 W
Élément de sole	1000 W
Élément de voûte	800 W
Grilloir	1650 W
Puissance max. absorbée	1825 W
Tension d'utilisation (50 Hz)	230 V

Remplacement de l'ampoule du four

Débrancher l'appareil. Dévisser la calotte (Fig. 6). Enlever l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C): tension 230 V, 50 Hz; puissance 25 W, culot E14.

Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communautaires CEE** suivantes:

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

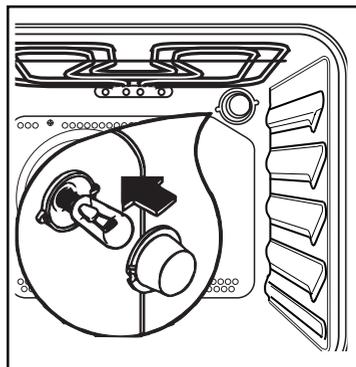


Fig. 6

A l'intention de l'installateur



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.

Les opérations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

Branchement électrique

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

Avant de procéder au branchement d'assurer que:

- les plombs ainsi que 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 avec l'appareillage installé.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Monter un câble s'adaptant à l'alimentation disponible, avec fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble doit être muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune-vert. Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble de la terre jaune et vert doit être de

2 ou 3 cm plus long que les autres câbles. 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.

Les câbles d'alimentation adaptés sont ceux énumérés cidessous, souvenez-vous de respecter la section nécessaire du câble: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Branchement électrique à la plaque à bornes

Le four est équipé d'une plaque à bornes à 3 pôles dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig. 7).

Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

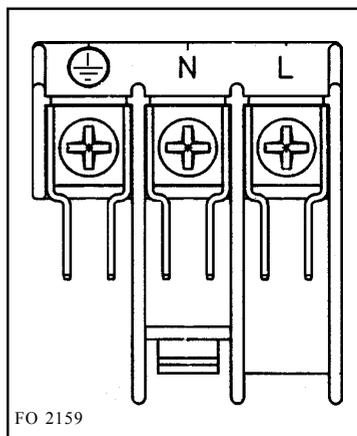


Fig. 7

FO 2159

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 - aussi un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil. Cet appareil peut être adossé avec sa partie postérieure et un des côtés à d'autres appareils, à des meubles de cuisine ou à parois ayant une hauteur supérieure, tandis que l'autre côté doit être adossé à des meubles ou appareils ayant la même hauteur.

Cotes d'encastrement (Fig. 8)

Encastrement

La niche devra avoir les dimensions indiquées dans les Fig. 9 ou 10.

Fixation dans le meuble

- Placer l'appareil dans la niche de meuble.
- Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de deux vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (Fig. 11).

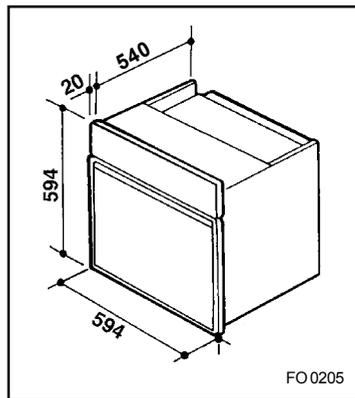


Fig. 8

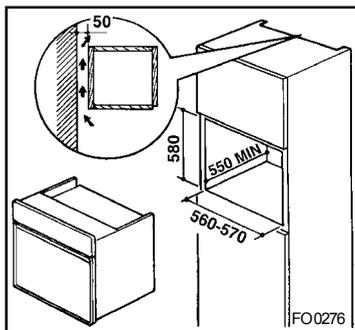


Fig. 9

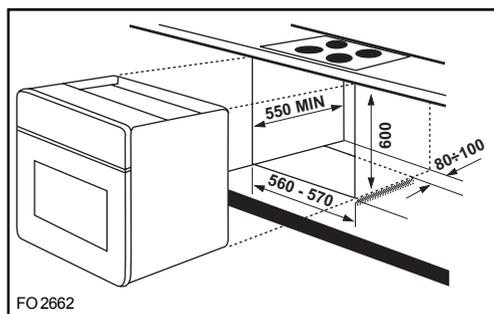


Fig. 10

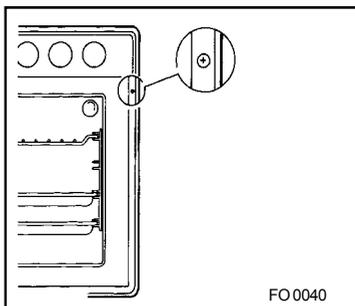


Fig. 11

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.

DECLARATION 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 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 :

ELECTROLUXHOMEPRODUCTSBELGIUM
Bergensesteenweg, 719-1502 LEMBEEK
Tel.02.3630444