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'intallation 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'intallation 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'a la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**
- Pendant la cuisson, le four devient chaud. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.
- 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.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «0» lorsque **l'appareil n'est pas utilisé.**
- L'appareil ne peut être nettoyé à la vapeur chaude ni avec appareil à jet de vapeur chaude.
- 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.
- 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 rérapations 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:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna 298
47100 FORLÌ (Italie)

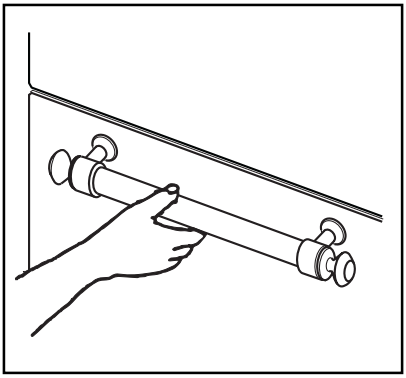
Mise en service

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

Première utilisation

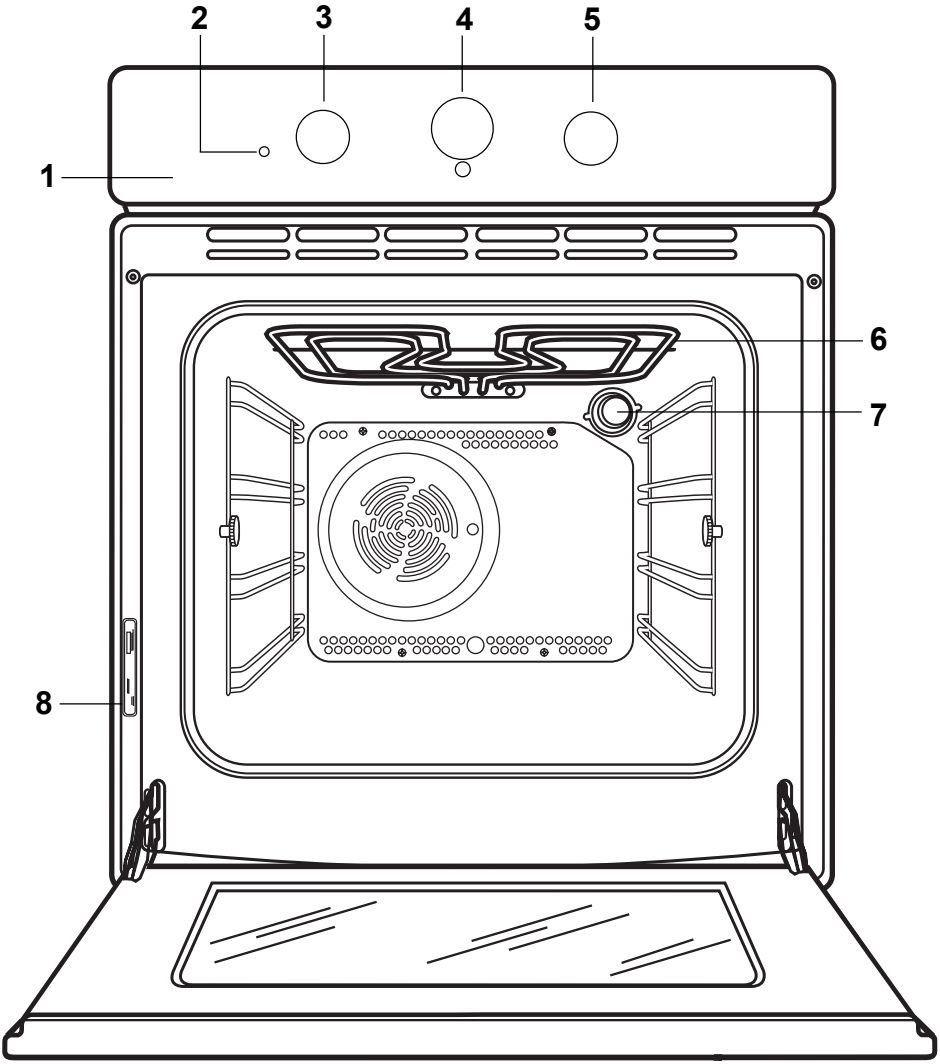
a) Retirez impérativement les éventuelles étiquettes publicitaires ou pellicules de protection;
b) placez le thermostat sur le repére "MAX" et le sélecteur sur la position ( );
c) aérez convenablement la cuisine;
d) prenez également la précaution de laver l'intérieur du four avec une éponge humide et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

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



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre.

Description de l'appareil



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

Utilisation du four

Boutons de commande

Par le bouton du sélecteur (Fig. 1) on choisit la source de chaleur, par le bouton du thermostat (Fig. 2) la température.

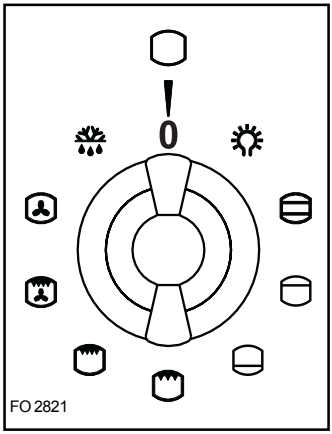


Fig. 1

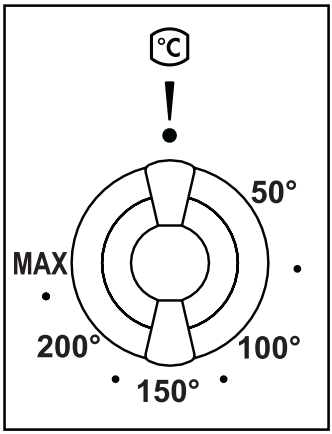


Fig. 2

Positions du bouton du sélecteur

- Éclairage du four
- Cuisson et rótissage traditionnels
- Chauffage voúte
- Chauffage sole
- Grillade traditionnelle (grilloir simple)
- Grillade traditionnelle (grilloir double)
- Grillade Ventilée
- Cuisson par chaleur tournante
- Décongelation

Cuisson traditionnelle

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

Amener le sélectuer sur la position (chauffage voúte) ou (chauffage sole) pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments. Dans ces positions, la température ne sera jamais supérieure à 220-230°C, le thermostat sur “max”.

Grilloir (système traditionnel)

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

En tournant le bouton du sélecteur sur la position la puissance du grilloir sera augmentée. De cette façon on obtiendra une grillade uniforme sur toute la surface rayonnée.

Grillade Ventilée

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

Avec ce type de cuisson, choisissez une temperature max. de 200°C.

Cuisson par chaleur tournante

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

Décongélation

- Tourner la manette du sélecteur sur la position .

Pour décongeler rapidement les aliments congelés et surgelés sans apport de chaleur.

Note: Lorsque le sélecteur se trouve sue la position , tourner la manette du thermostat sur «●».

Lampe-témoin thermostat

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pout at-teindre ou maintenir la température corres-pondant à la position affichée.

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'enclechement 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.

Programmateur du fin de cuisson (Fig. 3)

Mise à l'heure

Pressez le bouton e tournez vers la gauche pour sélectionner l'heure. Ensuite, tirez le bouton en sa position normale.

Fonctionnement manuel

Tirez et tournez le bouton vers la droite jusqu'à ce que le symbole ✋ se trouve face au repère du cadran (Fig. 4). Maintenant le four peut être utilisé manuellement, c'est-à-dire sans aucune programmation.

Fonctionnement automatique

Tirez et tournez le bouton vers la droite pour afficher au cadran le temps de cuisson (Fig. 5).

Après écoulement du temps affiché, le programmateur arrête la fonctionnement du four et la sonnerie se déclenchera. Pour l'arrêt immédiat de la sonnerie, tirez et tournez le bouton jusqu'à faire coïncider le symbole 🔔 avec le repère du cadran (Fig. 6).

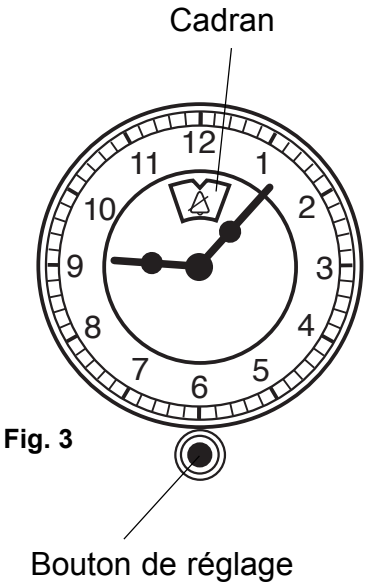


Fig. 3

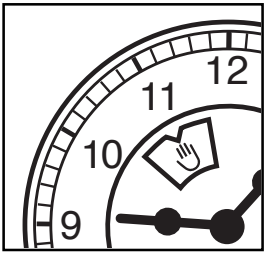


Fig. 4

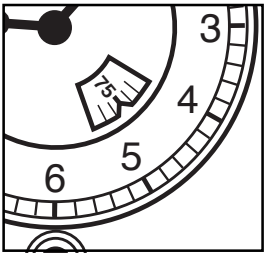


Fig. 5

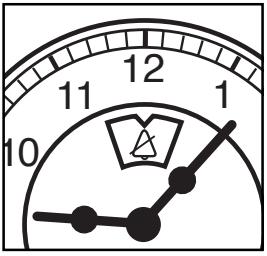


Fig. 6

Conseils d'utilisation

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

Ce four est équipé d'un système exclusif de cuisson qui crée une circulation naturelle d'air et la récupération continue des vapeurs de cuisson. Cet avantage permet de cuisiner dans un milieu constamment humide en maintenant les aliments tendres à l'intérieur et croustillants à l'extérieur. De plus, les temps de cuisson et les consommations d'énergie sont extrêmement réduits. La vapeur s'étant créée durant la cuisson sort au moment de l'ouverture de la porte. Ce phénomène est absolument naturel. **Au moment de l'ouverture de la porte du four, durant la phase de cuisson ou à la fin de cette dernière, faire attention à la bouffée d'air chaud qui sort du four.**

Convection naturelle

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

Chaleur tournante

L'air chaud est réparti uniformément et très rapidement dans le four par un ventilateur. La circulation horizontale d'air chaud à température uniforme permet la multicuisson: plusieurs plats similaires ou différents cuisent ensemble sans échange d'odeurs (Fig. 7). Par exemple: une tarte, des poissons ou 3 fonds de tarte à la fois.
En cas de cuisson sur un niveau, enfourner sur les glissières inférieures pour mieux contrôler la cuisson. La chaleur pulsée permet en outre la stérilisation des bocaux et le séchage de fruits et champignons.

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.

Cuisson à chaleur pulsée

Avec ce type de cuisson, choisissez une temperature max. de 200°C.
Elle correspond au fonctionnement alterné du grill et du ventilateur (réchauffage à convection). Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du grill.
Convient aux:
viandes épaisses, volailles, poissons entiers par ex.: truites, maquereaux, mulets.

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

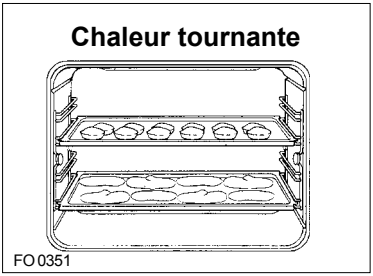


Fig. 7

de 3/4 du temps de cuisson.
Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prologerait 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.
Si l'on enfourne simultanément deux tôles à gâteaux (cuisson par chaleur tournante), nous conseillons de laisser une glissière libre entre les deux (Fig. 7).

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.
Les rôtis de viande et les volailles peuvent être placés directement sur la grille support, dans ce cas il faudra glisser la lèchefrite dans un gradin situé en dessous. Glissez la grille support de plat dans le rails. Les rôtis peuvent également être placés dans des plats en terre cuite ou verre résistant à la chaleur.
Attendre 15 minutes au moins avant de dé-couper la viande de façon que le jus se stabili-se. Verser de l'eau dans la lèchefrite pour diminuer la formatuion de fumées à l'intérieur du four. Si l'eau devait se consommer pendant la cuisson, il faudra en ajouter d'autre, pour éviter la formation de vapeur.
Après la cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

Conseils pour la cuisson au gril
Presque toute la viande peut être grillée, exception faite pour quelques viandes maigres de gibier et les rouleaux de viande hachée.
Placer les viandes et poissons, après les avoir huilés, directament sue la grille. Celleci sera placée à la hauteur convenant le mieux à l'aliment à cuire. Suivant l'épaisseur de la pièce, on tournera la convexité de la grille vers le haut ou vers le bas.
Glisser la lèchefrite dans la 1re glissière en partant du bas.
Un voile d'eau dans la lèchefrite facilitera le nettoyage du four.
Effectuer toutes les cuissons porte fermée.
L'éclairage du four est en fonctionnement pendant la cuisson.

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.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson peuvent varier légère-ment selon la nature et le volume des diffé-rentes préparations.
Nous vous conseillons de surveiller vos pre-mières préparations, car en réalisant les mêmes plats dans les mêmes conditions vous obtiendrez toujours les mêmes résultats.
Les temps et les températures indiqués dans les tableaux sont donnés à titre indicatif. Nous vous conseillons de consulter les tableaux des cuissons pour les premières utilisations du four, en les adaptant ensuite à vos exigences et à vos habitudes.

Tableaux de cuisson

Cuisson traditionnelle et à chaleur tournante

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

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

Grilloir traditionnel (**) -

ALIMENTS	Quantité		Grilloir		Temps cuisson	
	Mor-ceaux	Gr.	Niveau	tempé-rature °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

Grillade ventilée (**)

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

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'enfourner.
(**)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.

Grillade ventilée: Avec ce type de cuisson, choisissez une temperature max. de 200°C.

Filtre de turbine

Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la Fig. 8 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.

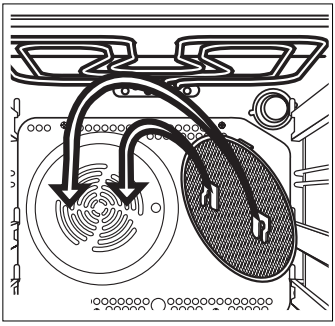


Fig. 8

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'aeu 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 nottoyage 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 laissiez, une fumée ed une odeur âcre se dé-gageraient 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:

- ouvrez complètement la porte; soulever les petites languettes situées sur les deux charnières et les tourner à fond, en direction de la porte,
- refermez la porte de façon a lui faire toucher les languettes, pousser de nouveau la porte comme si vous voulier la fermer et tirez-la vers l'extérieur en l'enlevant de son support (Fig. 9);
- 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

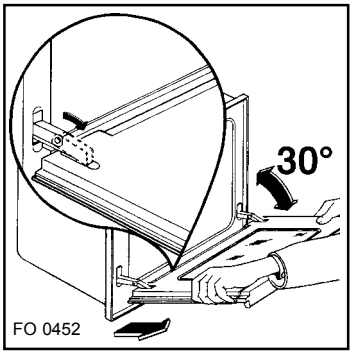


Fig. 9

si les languettes sont complètement calées sur les charnières.

Remplacement de l'ampoule du four

Débrancher l'appareil. Dévisser la calotte (Fig. 10). 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.

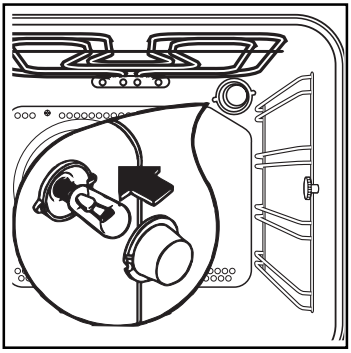


Fig. 10

Element chauffant basculant

L'élément chauffant supérieur de Votre four est basculant.

Avant toute opération, débrancher l'appareil.

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. 11). 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.

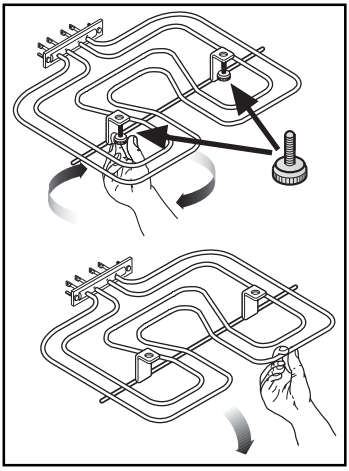


Fig. 11

Vérifier la position correcte de l'élément.

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 53

Thermostat four réglable de 50°C à 230°C

Puissance des éléments du four

Elément sole	1000 W
Elément voûte	800 W
Eléments sole + voûte	1800 W
Grilloir simple	1650 W
Grilloir double	2450 W
Chaleur tournante	2000 W
Lampe four	25 W
Moteur de la turbine	30 W
Puissance max. absorbée	2500 W
Tension d'utilisation (50Hz)	230 V

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 succéssives.

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. 12).
Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.

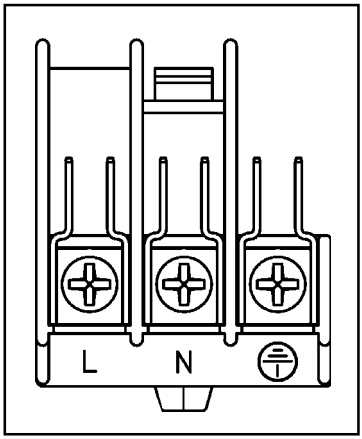


Fig. 12

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 acciden-tellement 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 un hauteur supérieure, tandis que l'autre còté doit être adossé à des meubles ou appareils ayant la même hauteur.

Cotes d'encastrement (Fig. 13)

Encastrement

La niche devra avoir les dimensions indiquées dans les Fig. 14 ou 15.

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 quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (Fig. 16).

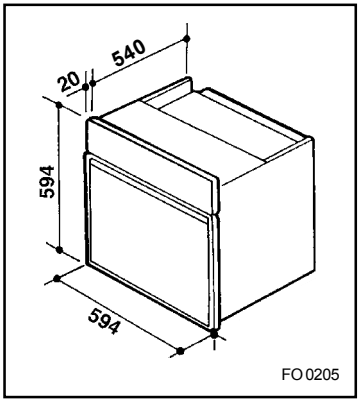


Fig. 13

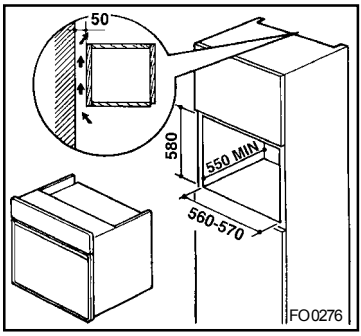


Fig. 14

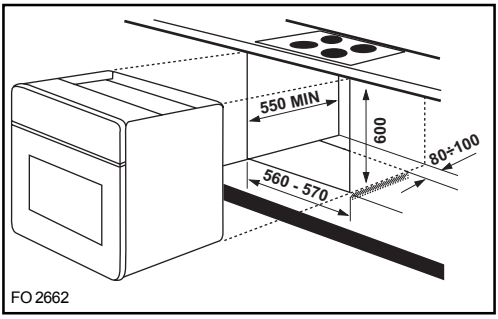


Fig. 15

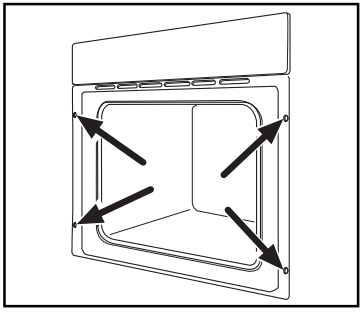


Fig. 16

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 etlou 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 piace 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 piace sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répetée 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 reservons 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
Tel.02.3630444