



Fours à encastrer
Einbau-Backöfen
Inbow-Fornuizen
Built-in ovens

AB 256

Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Operating instructions

BE

NL

Avertissements et conseils importants

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Utilisation

- Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du grilloir ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.
- Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.
- Si on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.
- Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse, ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.
- L'intérieur du four doit être nettoyé et entretenu pour maintenir l'émail en bon état. Les parois auto-nettoyantes ont aussi besoin d'être nettoyées de temps en temps (rapportez-vous au paragraphe correspondant de la notice d'utilisation).
- Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.
- **Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**
- Ce four est fabriqué pour fonctionner en 230 V monophasé. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction du four et de l'éventuelle table de cuisson.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité du four, prenez garde que les fils des appareils électroménagers dont vous vous servez, ne touchent pas les zones très chaudes de la plaque de cuisson ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte du four.
- Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.

Protection pour les enfants

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Pendant le fonctionnement le four se réchauffe sensiblement au niveau de la porte. Celle-ci restant chaude longtemps après l'arrêt du four, veillez à tenir les enfants à distance.
- Pendant la cuisson normale ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la por-

te 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.

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'avèrerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.

Service

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



Protection de l'environnement

- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.
- Déposez les matériaux d'emballage dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements et conseils importants	2
Bandeau de commande	4
Comment utiliser le four	4
Mise en service	5
Utilisation du tournebroche	5
La cuisson dans le four traditionnelle	6
Tableau pour la cuisson traditionnelle	7
Entretien et Nettoyage	8
Si... l'appareil ne fonctionne pas correctement	9
Conditions de garantie	12

A l'attention de l'installateur

Données techniques	10
Installation	10
Branchement électrique	11

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

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

et modifications successives.

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

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

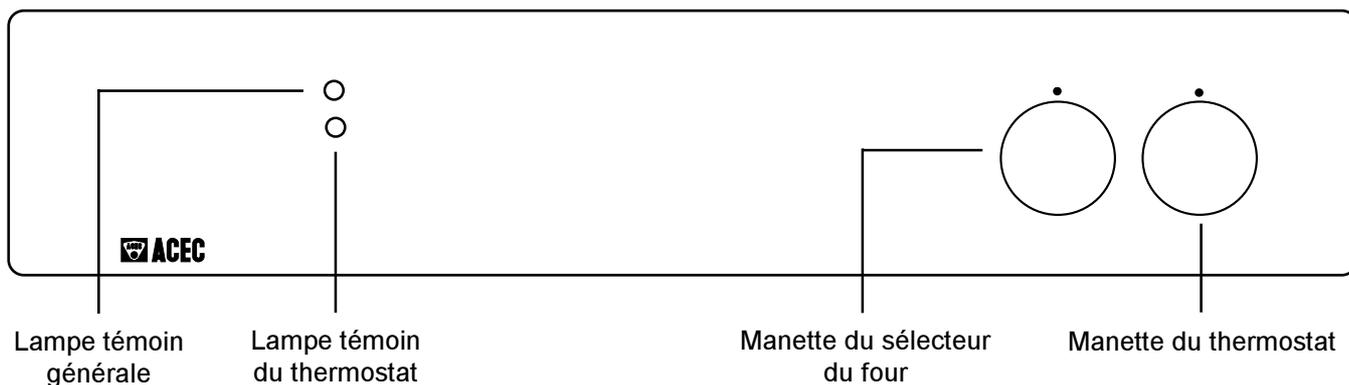


Informations sur l'environnement

DISPOSITIF DE PROTECTION POUR LA PORTE DU FOUR (Mod. AB 256 X - cod. 35791)

Nos appareils sont conformes aux **NORMES EUROPÉENNES DE SÉCURITÉ**. Afin d'offrir une meilleure protection pour les enfants qui pourraient se brûler avec la porte du four en marche, il est possible d'appliquer un dispositif de protection pour la porte du four. Cet dispositif est en vente dans nos magasins de Service Après-Vente, en précisant le "Prod. no." placé sur la plaquette d'identification. Les instructions pour le montage se trouvent dans la boîte du Kit.

Bandeau de commande



Comment utiliser le four

Manettes de commande

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

Position de la manette du sélecteur

-  Cuisson et rôtissage traditionnels
-  Chauffage voûte
-  Chauffage sole
-  Grilloir et tournebroche

Fonctionnement

Cuisson au four avec système traditionnel

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.
- Amener le sélecteur sur la position  (chauffage voûte) 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 220-240 °C, le thermostat sur "max".

Grilloir

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

Lampe-témoin thermostat

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 du four.

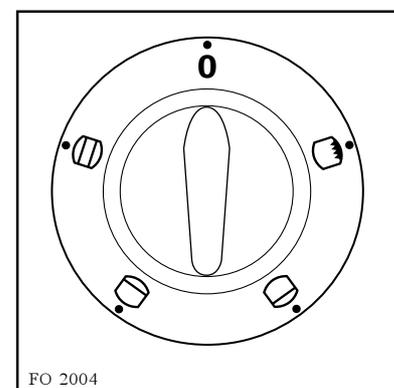


Fig. 1

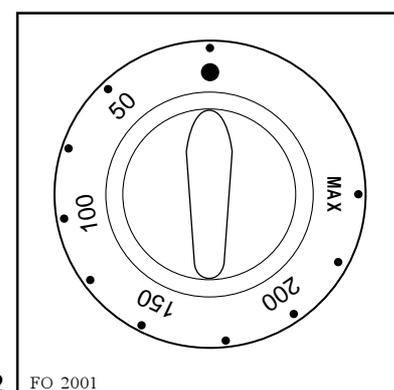


Fig. 2

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.



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

Mise en service

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.

- 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 (☉) pendant 45 minutes environ;
- c) aérez convenablement la cuisine. L'isolement thermique du four ainsi que les résidus gras de fabrication dégageront de la fumée et des odeurs désagréables lors de ce premier chauffage. L'odeur ne disparaîtra complètement qu'après plusieurs utilisations du four;
- d) effectuez le nettoyage lorsque le four est froid; 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.

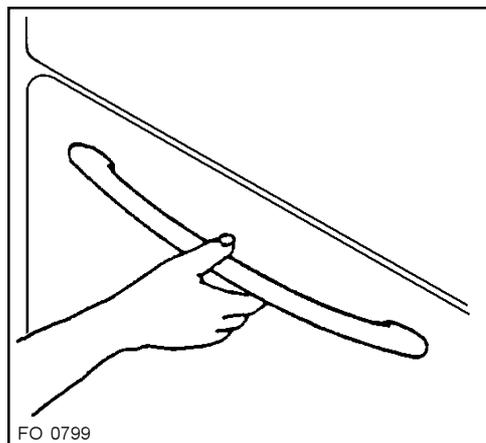


Fig. 3 FO 0799



Pour ouvrir la porte du four, empoignez toujours la poignée au centre (fig. 3).

Utilisation du tournebroche

Pour l'utilisation, enfournez l'ensemble support et broche sur la 2ème glissière en partant du haut.

- Engagez la pointe de la broche dans le carré d'entraînement sur la paroi arrière du four et posez la partie antérieure sur le creux de la grille-support.
- Enlevez la poignée de la broche avant la cuisson.
- Mettez en route en tournant le manette du sélecteur sur la position (☉).



Laissez la porte du four fermée. Ne sélectionnez pas une température supérieure à 200° C.

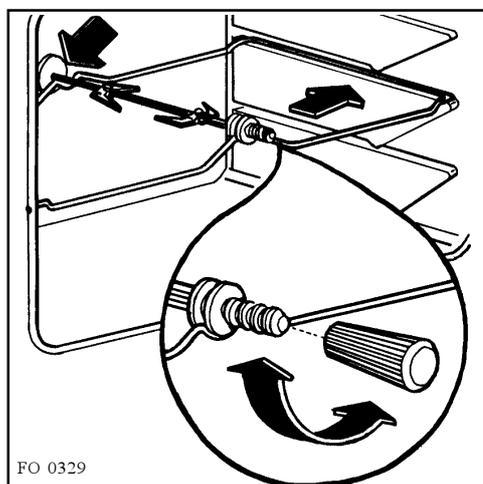


Fig. 4 FO 0329

La cuisson dans le four traditionnel

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. Tourner la manette du thermostat sur le symbole correspondant.

i 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.

Ensuite enfourner la tarte 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°-250°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 cédera 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 lèche-frite dans un gradin situé en dessous. (Fig. 5). Les rôtis peuvent également être placés dans des plats en terre cuite ou en verre résistant à la chaleur. Attendre 15 minutes au moins avant de découper la viande de façon que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèche-frite pour diminuer la formation 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 cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

Attention!

Ne pas garnir le four avec des feuilles en aluminium. Ne pas placer sur la sole du four des casseroles, la lèche-frite ou la tôle à pâtisserie.

Il en résulterait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

i Conseils pour la cuisson au grill

Presque toutes les viandes peuvent être grillées, exception faite pour quelques viandes maigres de gibier et les rouleaux de viande hachée. Placer les viandes et poissons, après les avoir huilés, directement sur la grille. Celle-ci sera placée à la hauteur convenant le mieux à l'aliment à cuire. Glisser la lèche-frite dans la 1^{re} glissière en partant du bas.

Un voile d'eau dans la lèche-frite facilitera le nettoyage 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 le tableau qui suit sont donnés à titre indicatif.

Nous avons indiqué deux températures pour chaque aliment. Nous conseillons de sélectionner d'abord la température inférieure et de passer ensuite à la température supérieure, lorsque par exemple le mets n'est pas doré à point.

Nous vous conseillons de consulter le tableau des cuissons pour les premières utilisations du four, en l'adaptant ensuite à vos exigences et à vos habitudes.

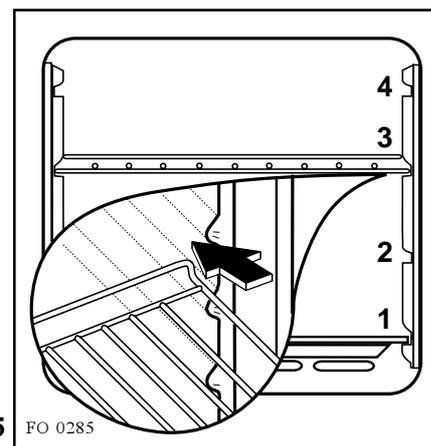


Fig. 5 FO 0285

Tableau pour la cuisson traditionnelle

QUANTITÉ gr.	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau	Température °C		
	GATEAUX				
	Avec pâte à blancs battus	2	180	45 ~ 60	
	Avec pâte levée	1	180	20 ~ 35	
	Pâte brisée - fond de tarte	2	180	20 ~ 30	
	Tarte à la "ricotta"	1	175	60 ~ 80	
	Tarte aux pommes	1	180	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	60 ~ 80	
	Tartes à la confiture	2	180	45 ~ 60	
	Petits fours	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 pain dans moule 8 petits pains sur lèchefrite
500	Pain de seigle	1	200	30 ~ 45	
500	Petits pains	2	200	20 ~ 35	
250	Pizza	1	220	20 ~ 35	
	TERRINES				
	De pâtes	2	200	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	45 ~ 60	
	Petites quiches	2	200	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	45 ~ 60	
	VIANDES				
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	2	220	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	110 ~ 130	Cuisseau
1000	Poulet	2	200	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	210 ~ 240	Entier
1500	Canard	2	175	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	200	60 ~ 80	En morceaux
	POISSONS				
1000	Entier	2	200	140 ~ 60	2 poissons
800	Filets	2	200	30 ~ 40	4 filets

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.

Cuissons 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

Entretien et Nettoyage

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.

Nettoyage du four

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. 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:

- ☞ a) ouvrez complètement la porte;
- b) soulevez les petites languettes situées sur les deux charnières et tournez-les à fond, en direction de la porte;
- c) refermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en butée (sur les languettes);
- d) prenez la porte à deux mains (jamais par la poignée) et dégagez les charnières en soulevant légèrement la porte (fig. 6);
- e) posez la porte sur un plan horizontal;
- f) retirez les vis et soulevez légèrement le verre (A Fig. 7);
- g) dégagez la verre (emprisonné en partie haute) en le tirant vers l'avant (Fig. 7).

Nettoyez la porte avec un détergent doux (produit utilisé pour la vaisselle) et de l'eau tiède. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez de produits abrasifs ou caustiques

Remontez le verre et la porte en procédant en sens inverse.

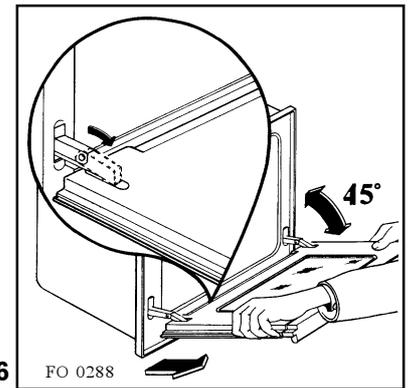


Fig. 6

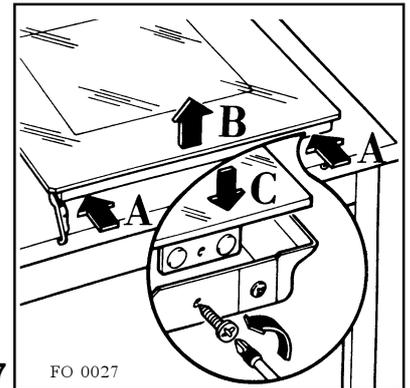


Fig. 7

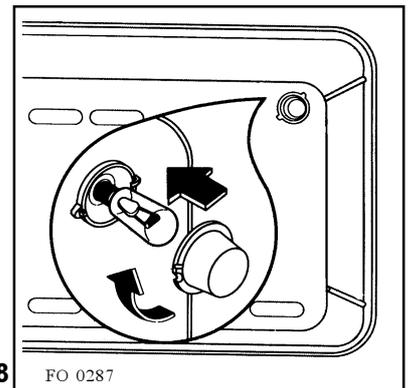


Fig. 8

Joint de la porte du four

Contrôler périodiquement le joint qui se trouve autour de l'ouverture du four et vérifier qu'il n'est pas abîmé. S'il est endommagé, ne pas utiliser l'appareil, appelez votre centre d'assistance technique pour le faire changer. Pour nettoyer le joint ne pas utiliser d'objets ou de produits abrasifs.

Remplacement de l'ampoule du four

Débrancher l'appareil.

Dévisser la calotte (Fig. 8).

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: 15 W

Culot: E 14

Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

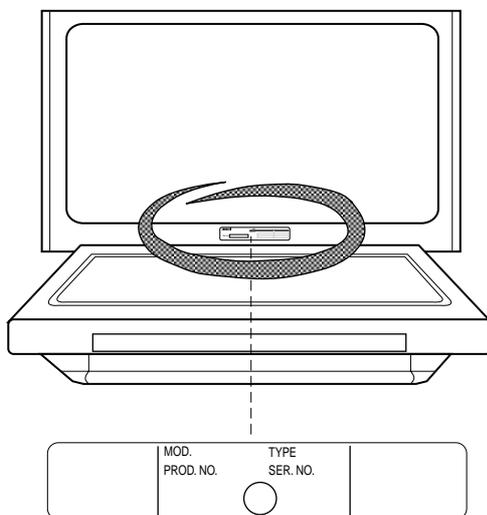
Que faire si quelque chose ne va pas

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

PROBLEME	SOLUTION
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le four ne marche pas 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Vérifiez si les boutons sont réglés correctement pour la cuisson et répétez les opérations décrites dans le livret. <i>ou</i> ◆ Contrôlez les interrupteurs de sécurité («disjoncteurs différentiels») de l'installation électrique. Si la panne se situe au niveau de l'installation, adressez-vous à un électricien.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Le témoin (rouge) du thermostat ne s'allume pas 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Réglez le thermostat sur une température <i>ou</i> ◆ Mettez le sélecteur sur une fonction.
<ul style="list-style-type: none"> ■ La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Mettez le sélecteur sur une fonction. <i>ou</i> ◆ Achetez dans un Centre d'Assistance une ampoule pour hautes températures et montez-la en suivant les instructions fournies au chapitre «Entretien» du présent livret d'instructions.
<ul style="list-style-type: none"> ■ La cuisson au four est trop lente ou trop rapide 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Consultez le contenu du présent livret (au paragraphe «Comment cuisiner»).
<ul style="list-style-type: none"> ■ De l'humidité se forme sur les aliments et à l'intérieur du four 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ne laissez pas les aliments dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.

Assistance Technique

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



Les pièces de rechange 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.

Données Techniques

COTES D'ENCASTREMENT	Hauteur	59,1 cm
	Largeur	56,0 cm
	Profondeur	50,0 cm

INTÉRIEUR DU FOUR	Hauteur	32,5 cm
	Largeur	42,0 cm
	Profondeur	39,0 cm
	volume utile	53 l

Puissance des éléments	
Elément de sole	1000 W
Elément de voûte	800 W
Four (sole + voûte)(1000 + 800)	1800 W
Grilloir	1750 W
Lampe four	15 W
Moteur tournebroche	4 W
Puissance max. absorbée (230V - 50Hz)	1815 W
Tension d'utilisation (50 Hz)	230 V

Installation

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

Encastrement

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

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

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

Cotes d'encastrement (Fig. 9).

Encastrement dans un meuble colonne

La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig.10.

Sous-encastrement

La niche du meuble devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig.11.

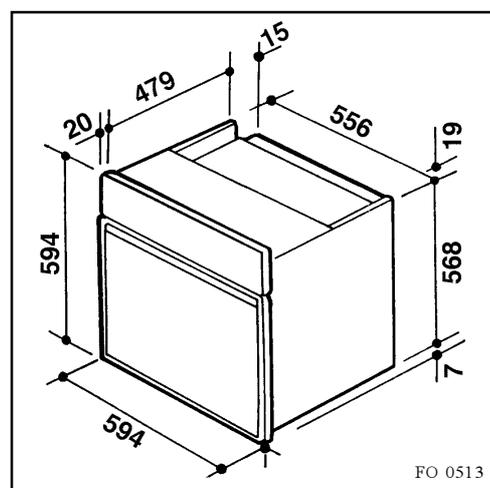


Fig. 9

FO 0513

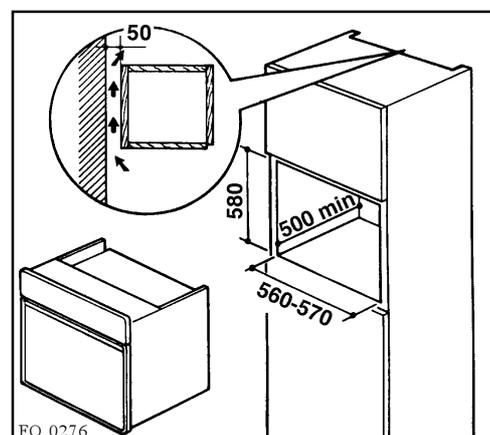


Fig. 10

FO 0276

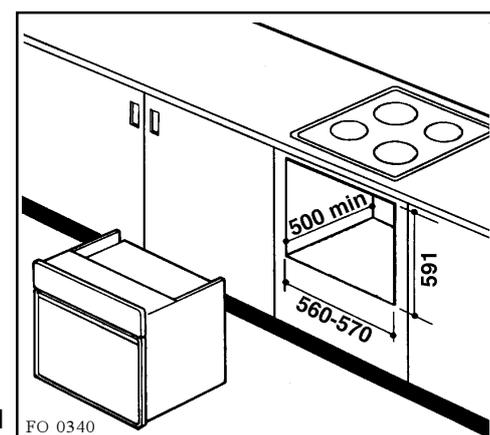


Fig. 11

FO 0340

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. 12).

Branchement électrique

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

Avant de procéder au branchement s'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 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

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. 13).

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

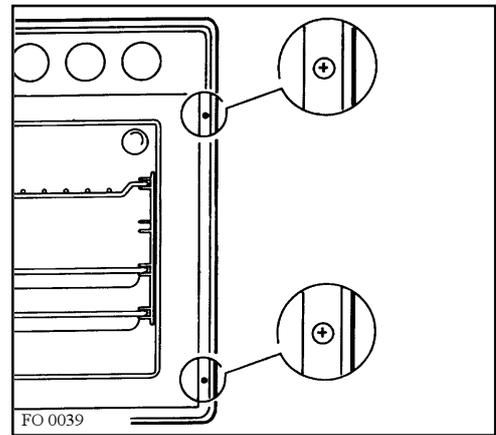


Fig. 12

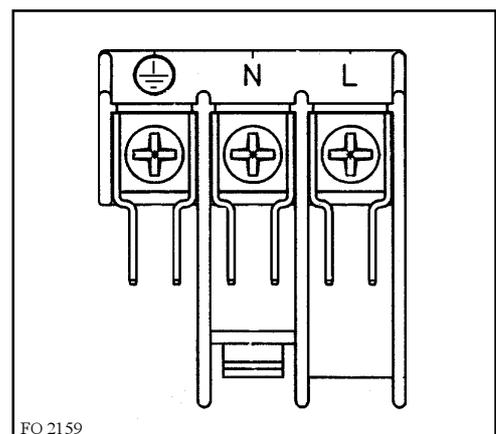


Fig. 13

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 période 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'œuvre 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 détériorations dues 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 d'éléments 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 ELGROEP et de n'exiger que des pièces DISTRIPARTS d'origine.

Belgique



Appareils ménagers

Chaussée de Mons 719

B - 1520 Halle (Lembeek)

Reparations à domicile:

Tel.: 02-3630444

Fax.: 02-3630400

Pièces détachées:

Tel.: 02-3630555

Fax.: 02-3630500

Telex: 22915 eluxbe

