

ZANKER

Multifunktion

Einbau-Backofen

Fours multi-fonctions

Meer-Systemen

Inbouw-Fornuizen

Multifunction built-in oven

ZKB 7238

Bedienungs- und Einbauanweisungen

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Instructions for Use and Installation

Madame

Nous vous félicitons pour avoir choisi un produit de qualité de notre firme.

L'utilisation de cet appareil est très simple. Néanmoins, afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvel appareil, nous vous suggérons de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice.

Vous y trouverez les indications correctes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.

Nous Vous en remercions et vous souhaitons un bon usage de ce nouvel appareil.

Table des matières

Avertissements et conseils

importants	page 22
A l'intention de l'utilisateur	page 23
Données techniques	page 24
Utilisation	page 25
Four électrique	page 25
La cuisson dans le four multifonction	page 27

Tableau de cuisson au four	page 29
Tableau de cuisson au grilloir ..	page 30
Entretien	page 31
A l'intention de l'installateur	page 33
Encastrement	page 34
Conditions de garantie	page 35

Avertissements et conseils importants relatifs aux fours à encastrer

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.

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.

Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dument 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 dument qualifié.

Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.

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.

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.

Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

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.

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).

Faites attention, lors de l'exécution du nettoyage dans un four à pyrolyse: l'appareil et la porte se réchauffent sensiblement.

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 avec neutre. Un éventuel branchement polyphasé sans neutre (400 V) peut provoquer la destruction du four.

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.

A l'intention de l'utilisateur

Installation

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.

Mise en fonction de l'appareil

Avant d'utiliser l'appareil, enlever soigneusement le film spécial pour la protection des pièces en acier inox ou en aluminium anodisé. Nettoyer le four et les accessoires du four avec de l'eau et un détergent. Insérer les accessoires de cuisson et la grille dans leurs coulisses respectives. Réchauffer le four vide à la température maximale pendant environ une heure avec la poignée du sélecteur en position  et , et pendant environ 15 minutes sur la position . L'odeur qui se dégage ne peut être évitée. Elle se forme à l'extérieur du four et elle ne disparaîtra complètement qu'après plusieurs utilisations du four.

Pendant la cuisson au four et au gril, l'appareil est soumis à un réchauffement important surtout en ce qui concerne la porte du four et les parties voisines. Par conséquent, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas en jouant. Si vous branchez des appareils électroménagers près du four, assurez-vous que le fil ne touche pas les zones de cuisson allumées ou qu'il ne se coince pas dans la porte du four.

DISPOSITIF DE PROTECTION POUR LA PORTE DU FOUR (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.

Données techniques

Cotes d'encastrement:	Hauteur	59,5 cm
	Largeur	56,0 cm
	Profondeur	55,0 cm

Dimensions intérieures du four:	Hauteur	32,5 cm
	Largeur	42,0 cm
	Profondeur	39,0 cm
	Volume utile	53,0 dm ³

Thermostat four (réglable de 50 à 250°C)

Lampe four: 25 W

Moteur du ventilateur de refroidissement 20 W

Moteur de la turbine 30 W

Puissance des éléments chauffants:

Résistance dessus/dessous 1800 W

Résistance bas 1000 W

Résistance haut 800 W

Résistance grilloir simple 1750 W

Résistance grilloir double 2550 W

Résistance convection 2000 W

Puissance max. absorbée: 2600 W

Tension d'utilisation (50Hz) 230 V



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

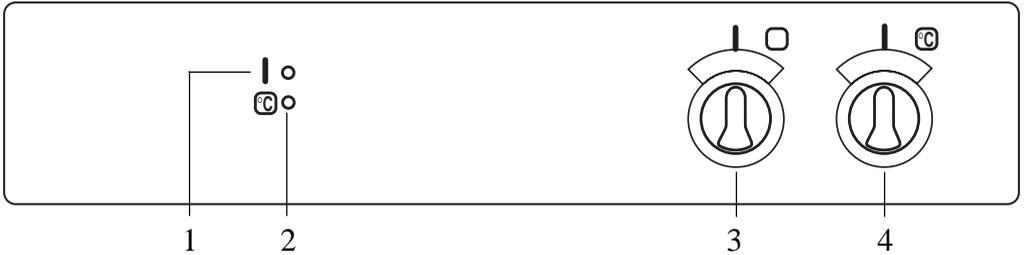
- **73/23 - 90/683** (Basse Tension);
 - **89/336** (Compatibilité Electromagnetique);
 - **93/68** (Directives Générales);
- et modifications successives.

FABRICANT:

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

Utilisation

Tableau de commande



- 1 - Lampe témoin générale
- 2 - Lampe témoin thermostat four
- 3 - Commutateur de fonctions
- 4 - Bouton thermostat

Four électrique

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.

Signification des symboles:

- Eclairage du four
- Eléments réchauffants supérieur et inférieur
- Elément réchauffant supérieur
- Elément réchauffant inférieur
- Elément grilloir simple
- Elément grilloir double
- Grillade ventilée
- Elément rechauffant-convection
- Décongélant

Fonctionnement

Cuisson au four avec système traditionnel (convection naturelle)

- Tourner le bouton du sélecteur sur
- Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée.

Amener le bouton sur la position (chauffage voute) 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 250 °C, le thermostat sur “max”.

Grilloir (système traditionnel)

- Tourner le bouton du sélecteur sur ou
- Tourner le bouton 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.

Grilloir (système classique + convection forcée)

- Tourner le bouton du sélecteur sur ;
- Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée (max 200°C).

Cuisson au four avec système à chaleur tournante

- Tourner le bouton du sélecteur sur ;
- Tourner le bouton du thermostat sur la température désirée.

Effectuer toutes les cuissons porte fermée.

Décongélation

- Tourner le bouton du sélecteur sur la position .

Pour décongeler rapidement les aliments congelés et surgelés sans apport de chaleur. Le bouton du sélecteur en position , tourner le bouton du thermostat sur “●”.

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 quelconque (du four ou de la table de cuisson).

Thermostat de sécurité

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

Ventilateur de refroidissement

Ce ventilateur a la fonction de refroidir les tableaux de commande, les boutons et la poignée. L'air sort entre tableau de commande et poignée.

Pour éviter tout surchauffage, le ventilateur fonctionnera aussi après l'arrêt du four, jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.

Panneaux catalytiques (accessoires en option)

Ce four peut être équipé de panneaux catalytiques auto-nettoyants. Aux températures de cuisson normales, l'émail catalytique favorise la transformation des projections de graisse dans des fines poussières résiduelles. L'accumulation de ces poussières risquerait, à long terme, de diminuer l'efficacité de l'émail insalissable. Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire de nettoyer les panneaux catalytiques avec une éponge humide une fois que le four est froid.

Dans le kit contenant les panneaux catalytiques est livrée aussi une sole ramasse-jus. Celle-ci doit se trouver en place lors du fonctionnement du four en position  -  -  .

La cuisson dans le four multifonction

Le four multifonction vous permet de choisir parmi les différents principes de cuisson celui qui est le mieux adapté aux mets à cuire.

Convection naturelle

L'air chauffe 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.

Chaleur tournante

Dégage par une résistance placée derrière la paroi arrière, l'air chaud est reparti 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. 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 bœufs et le séchage de fruits et champignons.

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 trois-quarts d'heure de cuisson.

Les mélanges battus doivent se détacher 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.

Si l'on enfourne simultanément trois tôles à gâteaux (cuisson par chaleur tournante), nous conseillons de laisser une glissière libre entre les deux inférieures (Fig. 3).

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 rotis 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. Suivant l'épaisseur de l'aliment on tournera la convexité de la grille vers le haut ou vers le bas (Fig. 4).

Au cas où la cuisson serait particulièrement grasse, Vous pouvez éviter de salir le four en plaçant la viande directement sur le gril que Vous installerez au-dessus de la lèche-frite.

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 la cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

Grillade ventilée

L'air chauffé par le rayonnement du grilloir est aspiré par la turbine qui le rejette sur les aliments.

Le gril et le ventilateur fonctionnent alternativement, de sorte que les volailles ou les rôtis sont bien dorés de tous les côtés.

Recommandée pour viandes rouges, petites volailles, etc.

Grillade traditionnelle

Une résistance fortement chauffée fournit des infra-rouges qui grillent les aliments placés dessous.

Grilloir simple

Recommandé pour toutes grillades en petites quantités, côtes de veau, de porc, toasts, etc.

Grilloir double

Recommandé pour toutes grillades en quantités importantes.

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, directement sur la grille. Celle-ci 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 lèche-frite dans la 1^{re} glissière en partant du bas.

Un voile d'eau dans la lèche-frite facilitera le nettoyage du four. L'éclairage du four est en fonctionnement pendant la cuisson.

Filtre de turbine

Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la Fig. 5 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.

Tableau de cuisson au four

Mets	Poids	Glissière d'en bas		Temperature °C		Temps de cuisson heures/mn.
		Four a chaleur tournante 	Four traditionnel 	Four a chaleur tournante 	Four traditionnel 	
Viandes						
Rôti de boeuf	1kg	2(1-3)	2	180	190	2.00-2.15
Rosbif saignant	x cm epaiss.	2(1-3)	2	200*	210*	0.04-0.05
Rosbif a point	x cm epaiss.	2(1-3)	2	180	200	0.10-0.12
Rôti de porc	1kg	2(1-3)	2	160	180	2.00-2.30
Rôti de veau	1kg	2(1-3)	2	180	190	1.45-2.00
Gigot d'agneau	1kg	2(1-3)	2	180	190	1.45-2.00
Gigot de mouton	1kg	2(1-3)	2	180	190	1.45-2.00
Poulet	1kg	2(1-3)	2	180	190	1.00-1.15
Dinde	2,5-3,5 kg	1	1	180	200	3.00-3.50
Faisan	800-1000 g	2(1-3)	2	170	190	1.00-1.30
Oie	3 kg	1	1	170	190	2.30-3.00
Poissons	1 kg	2(1-3)	3	180	200	0.45-1.00
Pizza (cuite sur la lèche-frite)	—	2(1-3)	2	180	200'	0.25-0.35
Soufflés	—	2	2	180	200'	0.45-1.15
Pâtisserie en forme						
Cake	—	2(1-3)	1	160	175*	1.00-1.10
Savarins en pate levée	—	2(1-3)	1	170	180*	0.45-1.00
Tarte garnie de fruits	—	2(1-3)	2	180	190	0.50-1.10
Tarte garnie de fromage blanc	—	2(1-3)	2	150	170	1.10-1.20
Gateau sable	—	2(1-3)	2	170	180*	0.30-0.40
Fonds de tarte avec pâte brisée	—	2(1-3)	3	170	180	0.20-0.30
Fonds de tarte avec pâte à cake	—	2(1-3)	2	160	175	0.25-0.30
Pâtisserie sur la tôle						
Pain de seigle	—	2(1-3)	2	190*	200*	0.30-0.45
Choux	—	2(1-3)	2	170	180*	0.40-0.50
Pate feuilletée	—	2(1-3)	2	170*	180*	0.25-0.30
Chausson	—	2(1-3)	2	170	180	0.50-1.10
Gâteaux roulés	—	2(1-3)	2	170*	180*	0.12-0.18
Petits gâteaux						
Pate brisée	—	2(1-3)	2	160	170	0.10-0.20
Pâte a brioche	—	2(1-3)	2	160	170	0.10-0.20
Meringues	—	2(1-3)	2	100	100	2.00-2.30

Tableau de cuisson au grilloir

GRILLADE TRADITIONNELLE (Température MAX)

Mets	Quantité	Niveau de la grille	Temps de cuisson (min.)	
			1er côté	2e côté
Cotes de porc	N. 4 a 6	4	12	8
Bifstecks	N. 4 a 6	4	10	6
Saucisses	N. 15 a 20	4	12	5
Pain a griller		4	4	1

GRILLADE VENTILEE

Mets	Quantité	Niveau de la grille	Température	Temps
Rôti de porc	1,5 kg 2	2	170	150
Rosbif	1,5 kg 3	3	200	45
Poulet	1,2 kg	2	190	75

Dans les cuissons au gril la lèche-frite sera introduite dans la 1 re glissière en partant du bas.

Les temps indiqués dans le tableau ci-dessus ne se réfèrent qu'à une seule préparation. Entre parenthèses nous avons indiqué les glissières sur lesquelles vous pouvez cuire simultanément d'autres mets. Enfournés sur la 1re et 3e glissière en partant du bas en cas de cuisson simultanée de 2 plats. Dans ces derniers cas il faudra augmenter le temps de cuisson de 10 mm env.

Pour les préparations repérées par un asterisque (*) il est nécessaire de prechauffer le four.

Les températures que nous avons indiquées pour les viandes sont celles optimales. N'oubliez pas que pendant la cuisson des viandes il y a projection de graisse sur les parois. A une température supérieure a 180°C la graisse brûle en degageant une odeur âcre et de la fumée et en salissant ainsi le four. Utilisez de préférence le système de cuisson à chaleur tournante.

Attention!

Ne pas garnir le four avec de feuilles en aluminium. Ne pas placer sur la sole du four de 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.

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 2 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 a vos exigences et à vos habitudes.

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.

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.

Au cas où l'on utiliserait des produits d'entretien en spray, ne jamais en diriger la buse contre la turbine, le bulbe du thermostat et le panneau postérieur.

Parties émaillées:

L'émail est une couche dure semblable au verre et donc très délicat avec l'utilisation d'objets durs et pointus. Si la surface en émail subit le choc d'un objet lourd, l'émail peut "sauter".

Ne pas couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium. Ne pas placer la lèchefrite ou la tôle à gâteaux sur la sole du four. Ces pièces empêchent la distribution de la chaleur et forment une barrière de chaleur qui pourrait influencer négativement sur le résultat de la cuisson ou endommager l'émail. La garantie ne couvre pas le non respect de ces conditions.

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.

Démontage des panneaux catalytiques

Pour un nettoyage à fond du four il est possible de démonter les éventuels panneaux catalytiques, en opérant comme suit: attendre que le four se soit refroidi;

débrancher l'appareil;

sortir la sole ramasse-jus;

enlever les glissières latérales en les dévissant (Fig. 6);

enlever les panneaux latéraux (Fig.7),

dévisser le panneau postérieur (Fig. 8).

Dans le but d'éviter tout éclat d'émail et de faciliter le glissement de la grille ou de la lèchefrite, contrôler le correct positionnement des trous à boutonnière des panneaux latéraux (Fig. 6) sur les bagues correspondantes.

Remplacement de l'ampoule du four

Débrancher l'appareil.

Appuyer sur la calotte en verre et la dévisser (Fig. 9).

Enlever l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C). Tension 220/230 V, 50 Hz, puissance 25 W, culot E 14.

Remonter la protection en verre et brancher à nouveau l'appareil.

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) basculez vers la porte les deux leviers situés sur les deux charnières;
- b) refermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit en butée (sur les leviers);
- c) prenez la porte à deux mains (jamais par la poignée) et dégagez les charnières en soulevant légèrement la porte (fig. 15);
- d) posez la porte à plat;
- e) retirez les vis et levez légèrement le verre (Fig. 16);
- f) dégagez la verre (emprisonné en partie haute) en le tirant (Fig. 16).

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.

Grill basculant

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

Devissez la vis moletée (Fig.17) et basculez l'élément chauffant vers le bas (Fig. 18).

Maintenant, Vous pouvez nettoyer la surface de four (voir les indications générales pour le nettoyage).

Remontez l'élément chauffant à sa place et vissez la vis ôtée précédemment.

Vérifiez la position correcte de l'élément.

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 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'appareil 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.

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

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.10). Le conducteur de terre sera raccordé à la borne repérée par le signe . Après le raccordement du câble à la plaque à bornes, le fixer au moyen du serre-câble.

Encastrement

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.

Il est opportun que l'appareil soit installé à une certaine distance de réfrigérateurs ou de congélateurs car la chaleur émise par le four pourrait nuire au bon fonctionnement de ces appareils.

Cotes d'encastrement (Fig.12)

Fixation dans le meuble

La niche devra avoir les dimensions indiquées dans la Fig.13.

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.14).

Dans le cas où l'encastrement du four serait complété par le montage d'une table de cuisson électrique, le branchement électrique de la dite table et celui du four devront être exécutés séparément, aussi bien pour faciliter l'enlèvement d'un des 2 appareils.

CONDITIONS DE GARANTIE-SERVICE APRES-VENTE

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

8c Les détériorations, telles que rayures, chocs ou rupture 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 DISTRI PARTS d'origine.

Belgique



Appareils ménagers

Bergensesteenweg 719
1520 Halle (Lembeek)

Dépannages à domicile:

Tel.: 02-3630444

Fax.: 02-3630400

Pièces détachées:

Tel.: 02-3630555

Fax.: 02-3630500

Telex: 22915 eluxbe



België



Huishoudapparaten

Bergensesteenweg 719
1520 Halle (Lembeek)

Thuisherstellingen:

Tel.: 02-3630444

Fax.: 02-3630400

Wisselstukken:

Tel.: 02-3630555

Fax.: 02-3630500

Telex: 22915 eluxbe