MODE D'EMPLOI - GEBRUIKSAANWIJZING - BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS - FOLLETO DE INSTRUCCIONES

FOURS À ENCASTRER

⚠ 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.

- 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 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.
- 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 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.

Pendant la cuisson normale ou au gril, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil. Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

- 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.
- 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.
- 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.
- L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.

DISPOSITIF DE PROTECTION POUR LA PORTE DU FOUR (Mod. ZBN 721 X - cod. 35791)

Nos appareil sont conformes aux NORMES EUROPÉENNES DE SÉCURITÉ. Afin d'offrir une meilleure protection pour les enfants qui pourraient se brûleur 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.

FOUR ELECTRIQUE

Sélecteur de mode de cuisson (Fig. 3) et réglage du thermostat (Fig. 4)
Ces deux boutons vous permettent de sélectionner le mode de cuisson (choix de l'élément chauffant) ainsi que la température, en fonction des exigences de la recette.
La lampe du four reste allumée quelle que soit la position du sélecteur.

Signification des symboles

- éclairage du four
- cuisson et rôtissage traditionnels
- cuisson par chaleur tournante
- grill

Cuisson au four avec système traditionnel (convection naturelle)
— Tournez la manette du sélecteur sur ▭.
— Tournez la manette du thermostat sur la température désirée.

Cuisson au four avec système à chaleur tournante
— Tournez la manette du sélecteur sur ▭.
— Tournez la manette du thermostat sur la température désirée.

Grilloir
— Tournez la manette du sélecteur sur ▭.
— Tournez la manette du thermostat sur la température désirée.

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

Décongélation
— Tournez 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 ☼, tournez la manette du thermostat sur «●».

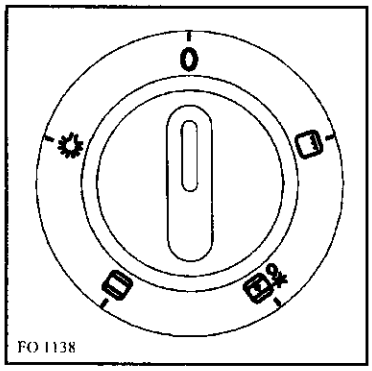


Fig. 3

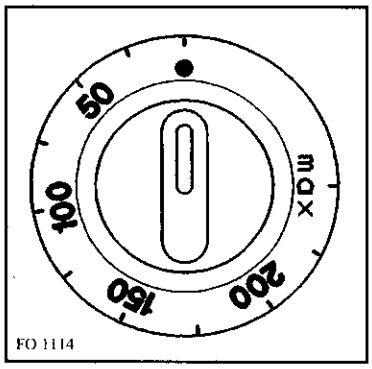


Fig. 4

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

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

Minuterie mécanique
La minuterie peur être réglée pour une heure au maximum. Le bouton de réglage (Fig. 5) doit être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 60 minutes puis dans le sens contraire jusqu'au temps désiré.
Une fois que le temps pré-établi s'est écoulé, un signal sonore se déclenche qui cesse automatiquement. La minuterie n'est pas en mesure de provoquer l'arrêt du four lorsque le signal se déclenche.

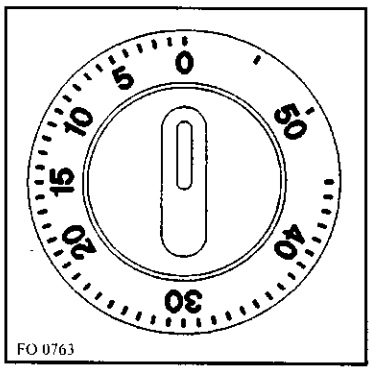


Fig. 5

INSTRUCTIONS POUR LA CUISSON

LA CUISSON DANS LE FOUR MULTIFUNCTION

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

CHALEUR TOURNANTE

Dégagé par une résistance placée derrière la paroi arrière, 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. 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.

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON

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'ouvrez 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 pendant $^2/_3$ du temps avant de la garnir. La tarte sera enfournée à nouveau pour compléter la cuisson. Si l'on enfourne simultanément trois plaques à gâteaux (cuisson par chaleur tournante), nous conseillons de laisser une glissière libre entre les deux inférieures (Fig. 6).

Fig. 6

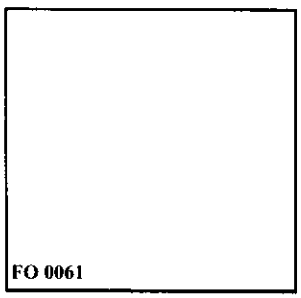
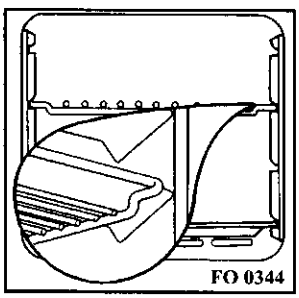


Fig. 7



Viande et poissons
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 de la sauce seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, sinon ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure.
Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rôti de boeuf 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. Suivant l'épaisseur de l'aliment on tournera la convexité de la grille vers le haut ou vers le bas (Fig. 7). 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 à ce que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèchefrite 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 lèchefrite ou la plaque à pâtisserie.
Il en résulterait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

CONSEIL 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. Suivant l'épaisseur de la pièce, on tournera la convexité de la grille vers le haut ou vers le bas (Fig. 7). Glisser la lèchefrite dans la 1re glissière en partant du bas.
Un voile d'eau dans la lèchefrite 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.

TABLEAU POUR LA CUISSON TRADITIONNELLE ET A CHALEUR TOURNANTE

QUANTITÉ gr.	ALIMENTS	Cuisson traditionnelle		Chaleur tournante		Temps de cuisson minutes	REMARQUES
		Niveau	Température °C	Niveau	Température °C		
	GATEAUX						
	Pâte faite de blancs battus	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Pâte levée	1	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35	
	Pâte brisée - fond de tarte	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 30	
	Tarte à la "ricotta"	1	175	2	150	60 ~ 80	
	Tarte aux pommes	1	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2 (1 e 3)	150	60 ~ 80	
	Tartes à la confiture	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Petits fours	2	200	2 (1 e 3)	175	15 ~ 25	
	Biscuits	2	200	2 (1 e 3)	175	10 ~ 20	
	Meringues	2	100	2 (1 e 3)	100	90 ~ 120	
	PAIN et PIZZA						
1000	Pain blanc	1	200	2	175	45 ~ 60	1 pain
500	Pain de seigle	1	200	2	175	30 ~ 45	dans moule
500	Petits pains	2	200	2 (1 e 3)	175	20 ~ 35	8 petits pains
250	Pizza	1	220	2 (1 e 3)	200	20 ~ 35	sur lèchefrite
	TERRINES						
	De pâtes	2	200	2 (1 e 3)	175	40 ~ 50	
	De légumes	2	200	2 (1 e 3)	175	45 ~ 60	
	Petites quiches	2	200	2 (1 e 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagnes	2	200	2	175	45 ~ 60	
	VIANDES						
1000	Rôti de boeuf	2	200	2	175	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Rôti de porc	2	200	2	175	100 ~ 130	Cuit sur la grille
1000	Rôti de veau	2	200	2	175	90 ~ 120	Cuit sur la grille
1500	Rosbif	2	220	2	200	50 ~ 70	Cuit sur la grille
1200	Agneau	2	200	2	175	110 ~ 130	Cuisseau
1000	Poulet	2	200	2	175	60 ~ 80	Entier
4000	Dinde	2	200	2	175	210 ~ 240	Entière
1500	Canard	2	175	2	160	120 ~ 150	Entier
3000	Oie	2	175	2	160	150 ~ 200	Entière
1200	Lapin	2	200	2	175	60 ~ 80	En morceaux
	POISSONS						
1000	Entier	2	200	2 (1 e 3)	175	140 ~ 60	2 poissons
800	Filets	2	200	2 (1 e 3)	175	30 ~ 40	4 filets

REMARQUES:

1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons, en particulier en ce qui concerne les gâteaux, la pizza, le pain, de préchauffer le four pendant environ 10 mn.
2) L'indication des niveaux entre parenthèses, est celle à respecter dans le cas de cuissons sur plusieurs étages.
3) Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

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

La lèchefrite doit être insérée au premier niveau inférieur.

NETTOYAGE GENERALE ET 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.

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 laissiez, 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) basculez vers la porte les deux leviers situés sur les deux charnières;
b) refermez la porte jusq'a ce que'elle soit en butée (sur les leviers);
c) prenez la porte à deux mains (jamais par la poignée) et dégagez les charniéres en soulevant légèrement la porte (fig. 6);
d) posez la porte à plat;
e) retirez les vis et levez légèrement le verre (A Fig. 7);
f) dégagez la verre (emprisonné en partie haute) en le tirant (Fig. 7).

Nettoyez la porte avec un détergent doux (produit utilisé pour la vaisselle) et de l'eau tiede. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez de produits abrasifs ou caustiques
Remontez le verre et la porte en procédenat en sens inverse.

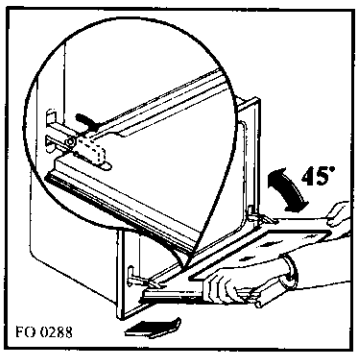


Fig. 6

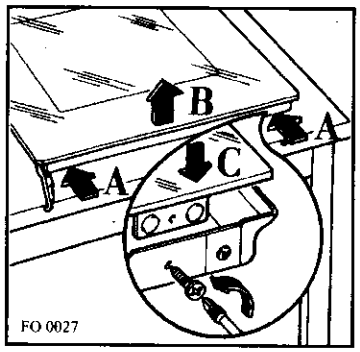


Fig. 7

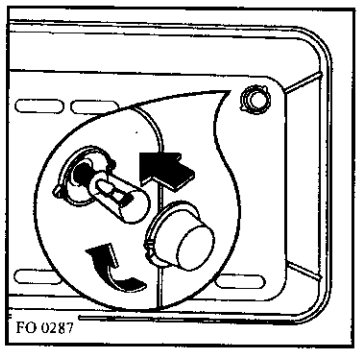


Fig. 8

JOINT DE LA PORTE DU FOUR

Contrôler périodiquement le joint qui se trouve autour de l'ouverture du four et vérifier q'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: 25 W
Culot: E 14

Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

DONNÉES TECHNIQUES

COTES D'ENCASTREMENT	Hauteur	59,5 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

Thermostat du four 50°C/250°C	
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	25 W
Puissance max. absorbée (230V - 50Hz)	1825 W
Tension d'utilisation (50 Hz)	230 V

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.

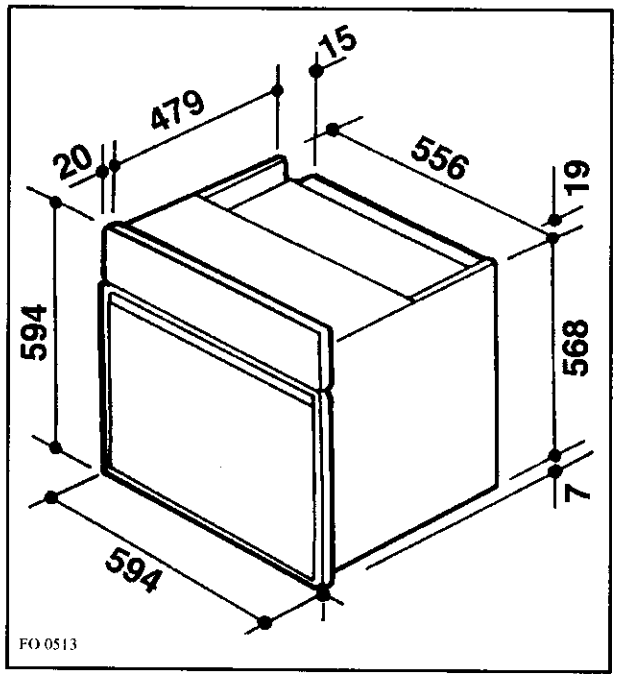
FABRICANT:
ELECTROLUX ZANUSSI
ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italie)

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. Le montage sur le meuble et l'installation électrique doivent être effectués uniquement par des techniciens specialisés et agrées.

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).

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 avec câble d'alimentation du typ H05 RR-F, section 3 x 1,5 mm². Monter une fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble est 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.

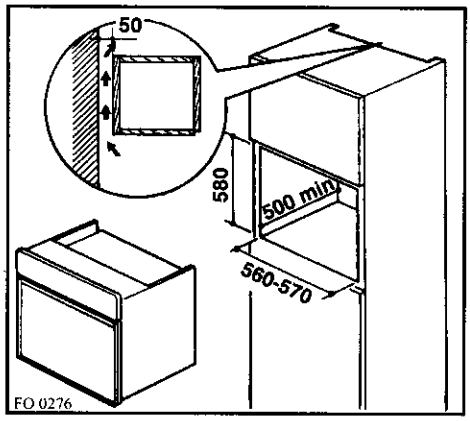
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiente.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mm env.

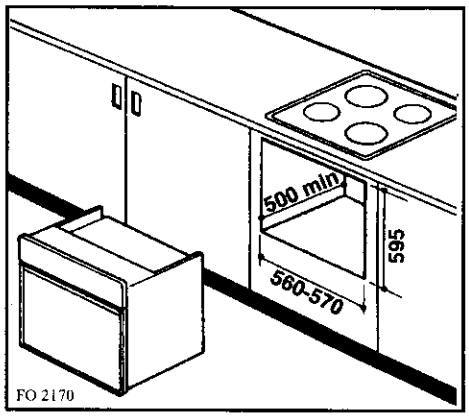
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE À LA PLAQUE À BORNES

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.



Encastrement dans un meuble colonne (Fig. 10)



Sous-encastrement (Fig. 11)

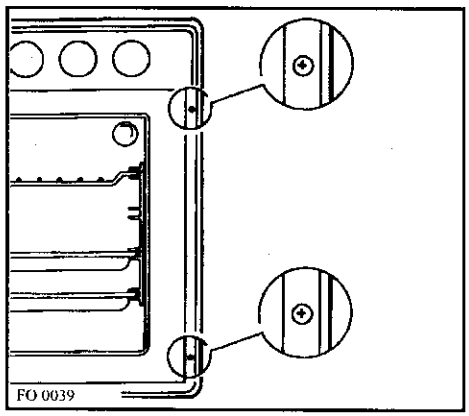


Fig. 12

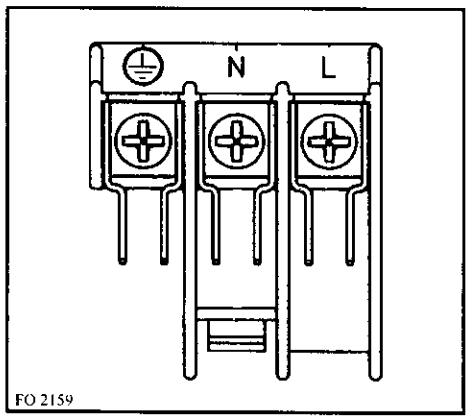


Fig. 13

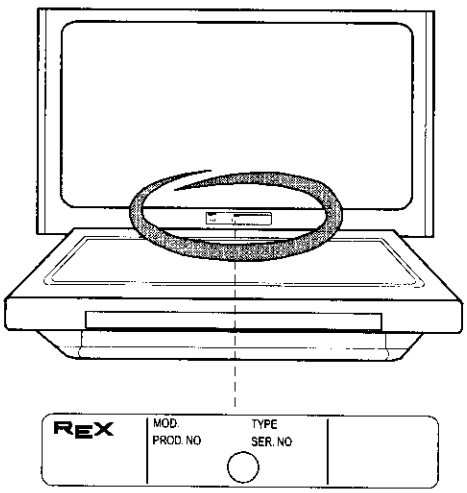
QUE FAIRE SI QUELQUE CHOSE NE VA PAS

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.

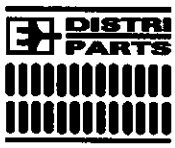
PROBLEME	SOLUTION
■ Le four ne marche pas	◆ Vérifiez si les boutons sont réglés correctement pour la cuisson et répétez les opérations décrites dans le livret. *ou* ◆ Contrôlez les interrupteurs de sécurité («disjoncteurs différentiels») de l'installation électrique. Si la panne se situe au niveau de l'installation, adressez-vous à un électricien.
■ Le témoin (rouge) du thermostat ne s'allume pas	◆ Réglez le thermostat sur une température *ou* ◆ Mettez le sélecteur sur une fonction.
■ La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas	◆ Mettez le sélecteur sur une fonction. *ou* ◆ 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.
■ La cuisson au four est trop lente ou trop rapide	◆ Consultez le contenu du présent livret (au paragraphe «Comment cuisiner»).
■ De l'humidité se forme sur les aliments et à l'intérieur du four	◆ Ne laissez pas les aliments dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.

ASSISTANCETECHNIQUE - PIECES DE RECHANGE ORIGINALES

Si malgré toutes ces opérations, l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au service d'asistance 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.