

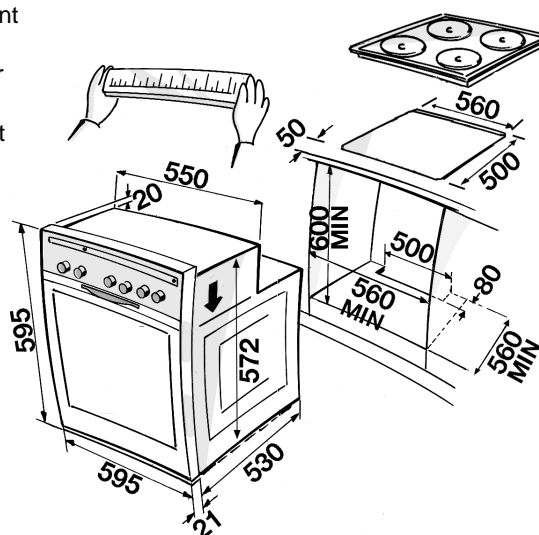
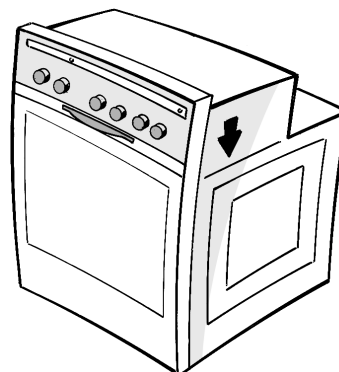
SOMMAIRE	F
INSTALLATION	PAGE 28
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	PAGE 30
AVANT D'UTILISER LES APPAREILS POUR LA PREMIÈRE FOIS	PAGE 31
CONSEILS POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT	PAGE 31
MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	PAGE 31
CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE	PAGE 32
ACCESSOIRES DU FOUR	PAGE 33
ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON	PAGE 33
TABLEAUX DE CUISSON	PAGE 34
NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES	PAGE 35
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES TRADITIONNELLES	PAGE 37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES	PAGE 37
QUE FAIRE SI...	PAGE 37
SERVICE APRÈS-VENTE	PAGE 38
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	PAGE 38

INSTALLATION

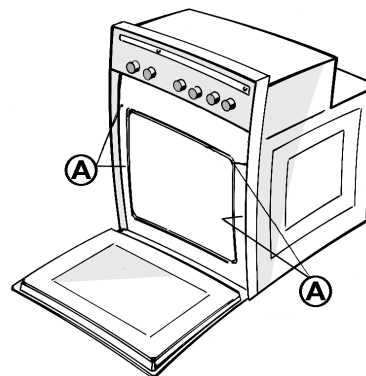
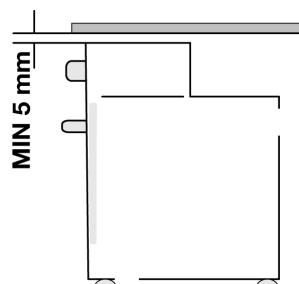
Informations techniques destinées à l'installateur

FOUR

- Retirez le four de son emballage. Avant de procéder aux branchements, posez le four sur son socle de polystyrène afin d'éviter d'endommager sa partie inférieure.
- Ne soulevez pas le four par la poignée. Soulevez-le par les côtés, comme indiqué (voir la flèche).
- Vérifiez que l'appareil n'a subi aucun dommage pendant le transport.
- Les dimensions du four et de l'encastrement sont indiquées ci-contre.
- Les meubles juxtaposés au four doivent pouvoir résister à une température élevée (80°C).
- Si le revêtement en plastique ou la colle ne sont pas suffisamment résistants à la chaleur, il se peut que la surface gondole, cloque ou se décolle.



- Pour assurer une ventilation correcte, respectez les ouvertures de ventilation indiquées (minimum 500 x 80 mm). Prévoyez également un espace de 5 mm minimum entre la partie supérieure du four et le bord inférieur du plan de travail. Cette ouverture ne doit en aucun cas être obstruée par des supports transversaux ou n'importe quel autre élément structurel.
- Procédez aux raccordements électriques entre la table de cuisson et le four (voir le chapitre "Branchement électrique").
- Fixez le four au meuble au moyen des vis (A), comme indiqué.



INSTALLATION

Table de cuisson

- La table de cuisson doit être encastrée dans un plan de travail de 20 à 50 mm d'épaisseur. Rien ne doit obstruer l'espace entre la table de cuisson et le four (traverses, supports, etc.).
- Si la table de cuisson doit être installée à côté d'un meuble en colonne, prévoyez un espace d'au moins 100 mm entre le bord de la table de cuisson et le côté de la colonne.
- Découpez une ouverture dans le plan de travail, en respectant les dimensions spécifiées dans la fiche produit séparée.
- Si cela n'est pas déjà fait, fixez le joint fourni au rebord de la table de cuisson après avoir nettoyé la surface de contact, comme indiqué.

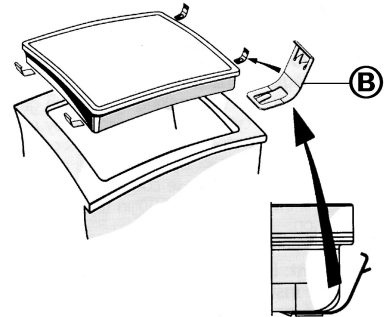
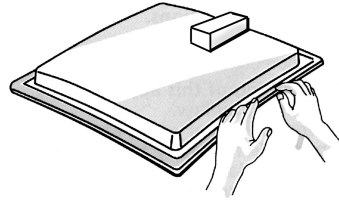
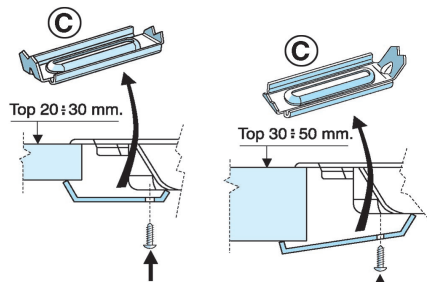


Table de cuisson avec plaques électriques

- Si le plan de travail est en bois, fixez les clips d'assemblage fournis.
1. Placez les 4 clips à ressort (B) et fixez-les à leur emplacement, sur la partie inférieure du plan de travail.
 2. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
- Si le plan de travail est en marbre, en plastique, en céramique, en pierre naturelle, etc., fixez la table de cuisson au moyen des étriers (C) portant le code 4819 310 18528 (à demander auprès du Service Après-Vente).

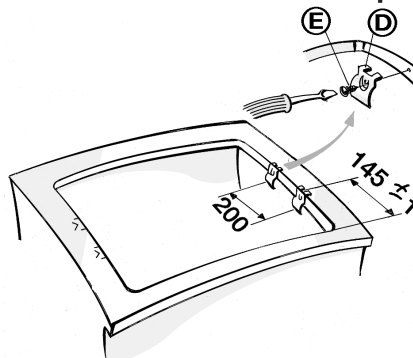


1. Placez les supports au-dessus des trous et fixez-les au moyen des vis fournies.
2. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.

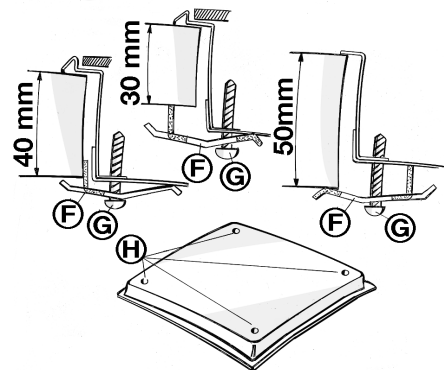
Table de cuisson vitrocéramique

N.B. : Retirez le film de protection avant de procéder à l'installation de la table de cuisson.

- Si le plan de travail est en bois, utilisez les clips à ressort et les vis fournis.
1. Placez les 4 clips (D) comme indiqué, en respectant les dimensions spécifiées.
 2. Fixez les clips au moyen des vis (E).
 3. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
- Si le plan de travail est en marbre, en plastique, en céramique, en pierre naturelle, etc., fixez la table de cuisson au moyen des étriers (F) portant le code 4819 404 78697 (à demander auprès du Service Après-Vente).



1. Insérez la table de cuisson dans le plan de travail.
2. Placez les 4 supports (F) comme indiqué, en tenant compte de l'épaisseur du plan de travail.
3. Fixez les 4 vis (G) dans les trous (H).

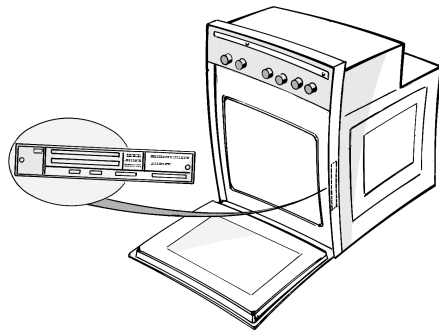


BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

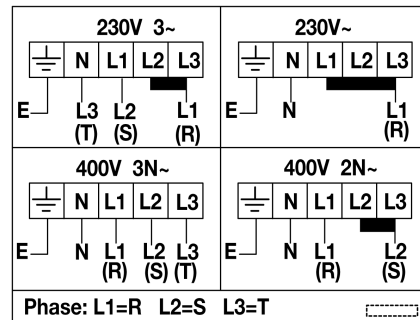
- Assurez-vous que les appareils ont été installés et raccordés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des réglementations locales en vigueur.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct des appareils et du respect des réglementations locales en vigueur.
- L'appareil doit être branché au moyen d'un dispositif de coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- La mise à la terre des appareils est obligatoire.
- N'utilisez ni adaptateurs multiples, ni rallonges.
- Une fois les appareils installés, les composants électriques doivent être inaccessibles.

Couplage du plan de travail avec le four

- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre habitation.
La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- Utilisez un câble d'alimentation de type H05RR-F (longueur minimale 800 mm) :



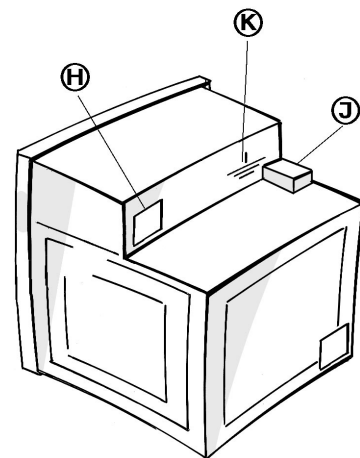
Conducteurs X nombre	Dimensions
1N+ $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05RR-F 3X4 mm ²
2N+ $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05RR-F 4X2,5 mm ²
3 + $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05RR-F 4X2,5 mm ²
3N+ $\frac{ }{\equiv}$ ~	H05RR-F 5X1,5 mm ²



- Branchez les connecteurs tripolaire et quadripolaire aux connecteurs correspondants du four.
Le connecteur tripolaire (H) se situe à l'arrière droit du bandeau de commandes, tandis que le connecteur quadripolaire (J) se situe dans le coin supérieur gauche du four (voir la figure).
- Connectez le fil de terre rayé jaune rayé vert ($\frac{|}{\equiv}$) (K) de la table de cuisson à la vis se trouvant à côté du connecteur tripolaire.

ATTENTION : NE BRANCHEZ EN AUCUN CAS L'APPAREIL AVANT D'AVOIR ACHEVÉ LES CONNEXIONS ENTRE LE FOUR ET LA TABLE DE CUISSON.

- Insérez le four dans le meuble, en prenant soin de ne pas écraser le câble d'alimentation.



AVANT D'UTILISER LES APPAREILS POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Pour tirer le meilleur parti de vos nouveaux appareils, lisez attentivement les notices d'emploi et conservez-les à portée de la main.
- Retirez les protections en carton et le film plastique protecteur.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200° C pendant environ une heure, afin de faire disparaître les odeurs se dégageant des graisses protectrices et des matériaux d'isolation. Laissez la fenêtre ouverte pendant toute cette opération.

N.B: Lorsque la table de cuisson ou le four sont en marche, le ventilateur fonctionne en permanence à deux vitesses différentes en fonction de la température.

Grande vitesse : lorsque la température des composants est élevée.

Vitesse intermédiaire par impulsions : lorsque la température des composants est faible.

Dans les conditions normales, le ventilateur fonctionne à sa vitesse intermédiaire par impulsions. Il se peut que le ventilateur continue à fonctionner pendant un certain temps après la mise hors tension des appareils, afin d'assurer un refroidissement suffisant des composants et des meubles de cuisine adjacents.

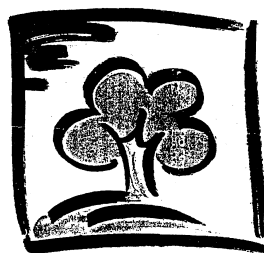
CONSEILS POUR LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage (♻).

2. Produits

- Les appareils sont fabriqués à partir de matériaux recyclables. Lors de la mise au rebut, veuillez respecter les normes en vigueur en matière d'élimination des déchets. Rendez les appareils inutilisables en coupant le câble d'alimentation.



MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Avant de procéder à l'entretien, veuillez à débrancher les appareils.
- Maintenez les enfants à distance des appareils lorsque ces derniers sont en service.
- La réparation et le réglage des appareils sont exclusivement réservés à un technicien qualifié.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.

Four

- Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte. N'accrochez jamais un poids sur la poignée de la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
- Utilisez des maniques pour retirer les plaques à pâtisserie et les accessoires du four chaud.
- **Évitez de couvrir le fond du four avec des feuilles d'aluminium.**
- Ne stockez pas des produits inflammables dans le four. Ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis en service par inadvertance.

MESURES DE PRÉCAUTION ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Table de cuisson électrique traditionnelle/vitrocéramique

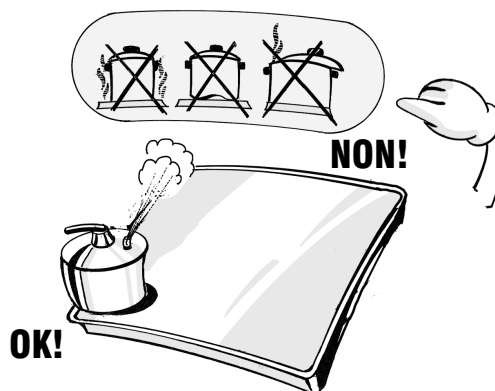
- **Ne mettez les plaques/zones de cuisson sous tension qu'après y avoir posé un ustensile.**
- La plan de travail possède des plaques/zones de cuisson de différentes dimensions. Utilisez des ustensiles d'un diamètre identique ou légèrement supérieur au diamètre de la plaque/zone de cuisson utilisée.
- Utilisez des ustensiles à fond plat. Les ustensiles à fond concave ou convexe risquent d'endommager la table de cuisson.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou comme point d'appui.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites frire des aliments - risque d'incendie.

Recommandations spécifiques pour les tables de cuisson vitrocéramiques

- Avec la fonction ébullition rapide, utilisez exclusivement des casseroles à double fond en acier inox.
- Si la surface vitrocéramique présente des fêlures ou des fissures résultant d'un impact violent (chute d'objets, etc.), ne l'utilisez plus et appelez immédiatement le Service Après-Vente.
- Ne placez pas des aliments enveloppés dans du papier aluminium, des récipients en plastique ou des draps sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne faites pas glisser les ustensiles de cuisine sur la surface vitrocéramique, vous risqueriez en effet de la rayer.
- Si votre table de cuisson possède des foyers halogènes, évitez de les regarder fixement pendant leur fonctionnement.
- Evitez de renverser du sucre ou des substances similaires sur la table de cuisson. Au besoin, nettoyez soigneusement la table de cuisson en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien fournies dans cette notice d'emploi.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre identique ou légèrement supérieur à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Dans la mesure du possible, laissez le couvercle sur les ustensiles pendant la cuisson.
- N'utilisez que peu d'eau pour cuire les légumes, les pommes de terre, etc. afin de réduire la durée de cuisson.
- Un autocuiseur vous permettra d'économiser encore plus d'énergie et de temps.

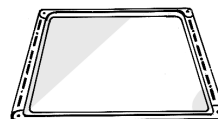
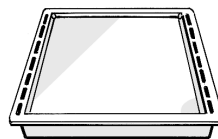


ACCESSOIRES DU FOUR

Les accessoires fournis dépendent du modèle (voir la fiche produit séparée).

Lèche-frite

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèche-frite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments ; elle peut également être utilisée comme plaque pour faire cuire de la viande, du poulet et du poisson, avec ou sans légumes. Si vous placez la lèche-frite en dessous de la grille, versez un peu d'eau afin de réduire les éclaboussures de graisses et les fumées.

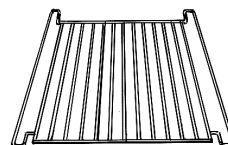


Plaque à pâtisserie

A utiliser pour cuire des biscuits, des meringues et des pizzas.

Grille

La grille peut être utilisée pour faire griller des aliments ou comme support pour les plaques à pâtisserie, les moules à gâteaux ou tout autre ustensile de cuisson (↵ ou ↶) et elle peut se placer sur n'importe quel gradin du four.

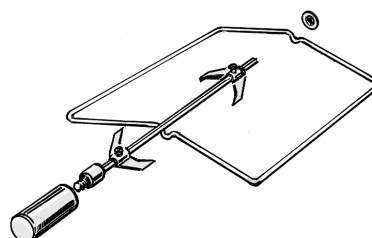


Panneaux catalytiques (selon le modèle)

Les panneaux catalytiques possèdent un revêtement microporeux qui absorbe les éclaboussures de graisses. Nous vous recommandons d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après avoir cuit des aliments particulièrement gras.

1. Pour nettoyer le four, faites-le chauffer à vide à 200°C pendant environ une heure.
2. A la fin du cycle, attendez que le four soit refroidi et utilisez au besoin une éponge humide pour éliminer tous les résidus d'aliments.

N'utilisez pas de détergents ni de produits d'entretien - vous risqueriez en effet d'endommager le revêtement en émail catalytique.



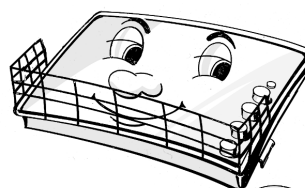
Tournebroche (selon le modèle)

Utilisez le tournebroche suivant les instructions fournies dans le chapitre correspondant de la fiche produit séparée.




ACCESSOIRES DE LA TABLE DE CUISSON

Dispositif de protection enfants AMH 122

Cet accessoire est disponible auprès du Service Après-Vente, sous la référence n° 4819 310 18436 ou de votre Revendeur, référence n° 017124.





TABLEAUX DE CUISSON

Aliments	Fonction statique 			Fonction Chaleur pulsée 			Fonction statique + Chaleur pulsée 		
	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min)	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min)	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min)
Viande									
Agneau (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Chevreau (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Mouton (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	180	2	70-80
Veau (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	175	2	70-80
Bœuf (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Porc (1 kg)	220	2	70-80	200	2	65-75	175	2	60-70
Lapin (1,5 kg)	220	2	80-90	200	3	75-85	180	2	70-80
Poulet (1 kg)	220	2	65-75	200	2	60-70	200	2	55-65
Dinde (3 kg)	220	2	140-160	200	2	130-150	180	2	120-140
Oie (2 kg)	220	2	100-120	200	2	90-100	200	2	85-95
Canard (1,5 kg)	220	2	80-90	200	2	75-85	200	2	70-80
Poisson (~ 1 kg)									
Daurade	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Loup de mer	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Saumon	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Thon	200	2	45-55	180	2	40-50	170	2	40-50
Truite	200	2	45-55	180	3	40-50	170	2	40-50
Steaks de poisson (1 kg)									
Espadon	200	2	45-55	180	3	35-45	170	2	30-40
Thon	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Saumon	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Morue	200	2	40-50	180	3	35-45	170	2	30-40
Filet	200	2	40-50	180	3	30-35	170	2	30-40
Légumes									
Poivrons farcis	200	2	40-50	180	2	40-50	170	2	45-55
Tomates farcies	200	2	60-70	180	3	55-65	180	2	50-60
Pommes de terre au four	200	2	60-70	200	3	55-65	190	2	55-65
Gratin	200	2	70-80	200	3	65-75	190	2	60-70
Desserts, etc.									
Gâteaux	160	2	35-45	150	3	30-40	150	2	40-50
Gâteaux fourrés (fruits - fromage blanc)	180	2	40-50	160	3	45-55	160	2	45-55
Tartes	180	2	40-50	160	3	45-55	170	2	40-50
Strudel aux pommes	200	2	45-55	190	3	45-50	180	2	45-55
Biscuits	180	2	30-40	150	1-3	25-35	140	2-4	20-30
Petits choux	180	2	30-35	170	2-3	30-40	170	2-4	30-35
Tourtes	180	2	50-60	160	3	45-55	170	2	50-60
Pain	250	2	50-60	220	2	50-60	220	2	50-60
Pizza	250	2	20-30	250	1-3	30-40	250	2	20-30
Lasagne	220	2	35-45	200	3	35-45	190	2	35-45
Vol-au-vent	225	2	15-20	200	1-3	15-20	190	2-4	15-20
Soufflés	200	2	40-50	180	2	45-55	180	2	40-50

N.B. : Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif. Les fonctions du four dépendent du modèle. Voir la fiche produit séparée.

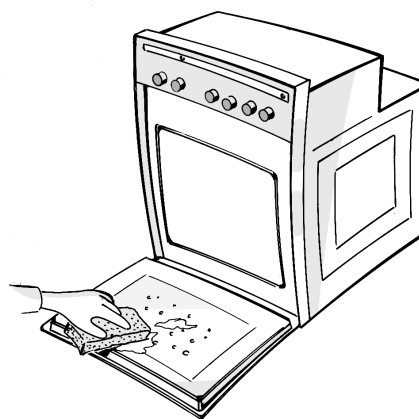
TABLEAUX DE CUISSON

Aliments	Fonction Gril 			Grill + Fonction Chaleur pulsée 		
	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min)	Temp. °C	Gratin à partir du bas	Durée de cuisson (en min)
Bifteck d'ailoyau	250	4	20-30	225	225	225
225	225	4	15-20	15-20	3	20-40
Saucisses	250	250	20-30	225	3	30-40
Côtes de porc	250	4	20-30	225	3	30-40
Poisson	225	4	15-25	220	3	20-30
Pilons de poulet	225	4	15-25	200	3	25-35
Kebabs	225	4	20-30	200	3	35-45
Echine de porc	225	4	30-40	200	3	40-50
Demi-poulets	225	3	35-45	200	3	40-50
Poulets entiers	-	-	-	200	3	60-70
Rôti (porc, bœuf, veau) (~ 1 kg)	-	-	-	175	2	90-100
Canard	-	-	-	180	2	90-120
Gigot d'agneau	-	-	-	200	2	80-90
Rosbif	-	-	-	200	2	50-60

N.B. : Les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif. Les fonctions du four dépendent du modèle. Voir la fiche produit séparée.

NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

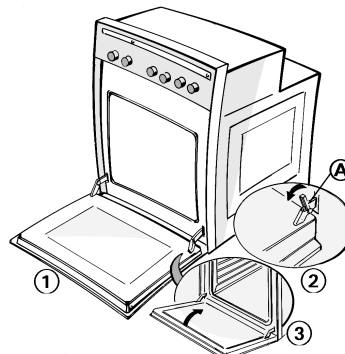
- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le afin d'éviter que les résidus ne carbonisent.
- En cas de formation de résidus carbonisés, utilisez un produit spécial pour le nettoyage des fours et respectez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage.
- Nettoyez l'extérieur du four avec une éponge imbibée d'eau tiède.
- **N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs ou des tampons à récurer.**
- Utilisez un détergent liquide pour nettoyer la vitre de la porte du four.
- Lavez les accessoires en lave-vaisselle ou à la main, avec un produit spécial pour le nettoyage des fours.
- Après une utilisation prolongée du four ou lorsque vous faites cuire des aliments à des niveaux différents (en particulier les aliments à haute teneur en eau comme les pizzas, les légumes farcis, etc.), il est possible que de la condensation se forme à l'intérieur du joint de porte. Attendez que le four soit froid et essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.



NETTOYAGE DU FOUR ET DE SES ACCESSOIRES

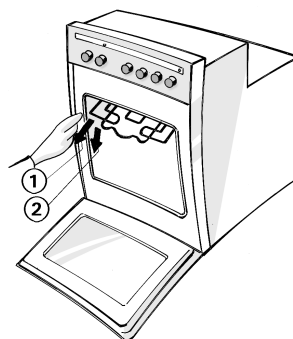
Démontage de la porte du four (pour le nettoyage)

1. Ouvrez la porte du four.
2. Poussez les cliquets des charnières (A) vers l'avant.
3. Soulevez les cliquets jusqu'à ce qu'ils s'engagent et retirez la porte du four.
4. Lorsque vous nettoyez le four, veillez à ne pas déloger les cliquets de retenue des charnières.
5. Remontez la porte du four en suivant les instructions en sens inverse.



Abaissement de la résistance du grilloir pour nettoyer la voûte du four (selon le modèle)

- Attendez que le four soit froid pour le nettoyer.
1. Pour nettoyer la voûte du four, tirez la résistance du gril et abaissez-la autant que possible.
 2. Nettoyez la voûte du four et remettez ensuite la résistance du gril dans sa position d'origine.

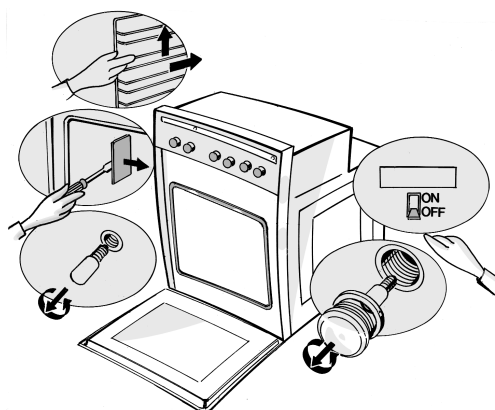


Remplacement de la lampe du four

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le capot de l'éclairage.
3. Remplacez l'ampoule (voir N.B.).
4. Remontez le capot de l'éclairage.
5. Rebranchez le four.

Remplacement de la lampe latérale (selon le modèle)

1. Débranchez le four.
2. Retirez la grille latérale de gauche.
3. A l'aide d'un tournevis, retirez le capot de l'éclairage par effet de levier.
4. Remplacez l'ampoule (voir N.B.).
5. Remontez le capot de l'éclairage en l'appuyant contre la paroi du four jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
6. Remplacez la grille latérale.
7. Rebranchez le four.



N.B : Utilisez exclusivement des ampoules de 25 W 230 V, de type E-14, T300°C, disponibles auprès de notre Service Après-Vente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUES TRADITIONNELLES

Avant de nettoyer la table de cuisson, débranchez-la et attendez qu'elle soit froide.

Nettoyage et entretien des tables de cuisson traditionnelles

- Utilisez un chiffon imbibé d'eau tiède additionnée de détergent.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des produits d'entretien corrosifs, des produits d'entretien contenant du chlore ou des tampons à récurer.
- Ne laissez pas des substances acides sur la plaque de cuisson (vinaigre, sel, jus de citron, etc.).

Tables de cuisson en acier inoxydable

- Utilisez un produit d'entretien spécial pour l'acier inoxydable.

N.B. : L'utilisation prolongée de la table de cuisson peut provoquer une légère décoloration des surfaces en acier inoxydable autour des plaques. Cette décoloration est due à la température élevée des plaques de cuisson.

Nettoyage des plaques de cuisson

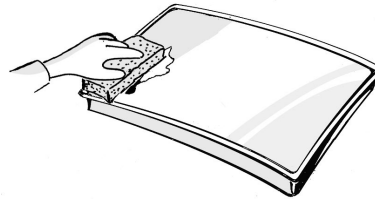
Nettoyez les plaques de cuisson lorsqu'elles sont encore tièdes (pas chaudes !). Utilisez un chiffon imbibé d'eau et de sel. Séchez et nettoyez à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile de cuisine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES TABLES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES

Après chaque utilisation, attendez que la table de cuisson soit froide et nettoyez-la.


Cela empêchera la formation de crasses et rendra le nettoyage plus facile.

- Utilisez un chiffon propre, des torchons absorbants et du détergent liquide ou un produit d'entretien spécial pour les tables de cuisson vitrocéramiques.
- Enlevez les résidus carbonisés à l'aide du racloir fourni et de produits de nettoyage spécifiques.
- Si des aliments débordent, nettoyez-les avant qu'ils ne carbonisent sur la surface vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas des produits abrasifs, des produits de blanchiment, des sprays nettoyants pour fours ou des tampons à récurer.
- Traitez régulièrement la table de cuisson avec une cire de protection de marque spécialement conçue pour les tables de cuisson vitrocéramiques.



QUE FAIRE SI...

Le four ne fonctionne pas.

- Mettez le four hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Le sélecteur du four est-il réglé sur la position "0" ?
- Vérifiez que la température et la fonction ont été sélectionnées.
- Si l'afficheur du programmateur électronique affiche le message "OFF", appuyez sur n'importe quelle touche pour réinitialiser le four et réglez ensuite l'horloge.
- Vérifiez que le programmateur analogique (selon le modèle) est réglé sur .

La table de cuisson ne fonctionne pas.

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Le bouton de réglage est-il réglé sur "0" ? Mettez l'interrupteur principal de l'appareil sur "OFF" pendant quelques minutes et remettez-le ensuite sur "ON" pour vérifier si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-Vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier vous-même au défaut (voir le chapitre "Que faire si...").
2. Mettez l'appareil hors tension, puis remettez-le sous tension pour vérifier si le problème persiste.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Service Après-Vente.

Veuillez spécifier :

- le type de défaut,
- le modèle de l'appareil,
- le code Service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) apparaissant sur la partie inférieure de la table de cuisson ou sur la fiche produit et sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Les codes Service sont également indiqués dans le manuel de garantie,
- Votre adresse complète et votre numéro de téléphone.



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ces appareils sont conçus pour entrer en contact avec les aliments et répondent aux exigences de la Directive 89/109/CEE.
- Ces appareils sont conçus exclusivement comme appareils de cuisson. Toute autre application de ces appareils (pour chauffer une pièce, par exemple) sera considérée comme impropre et potentiellement dangereuse.
- Ces appareils ont été conçus, fabriqués et commercialisés en conformité avec :
 - les objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 73/23/CEE,
 - les exigences de protection de la Directive "CEM" 89/336/CEE, modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- Cet appareil est conforme à la classe "Y" de protection contre les incendies.