

| | |
|--|----|
| 1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION | 4 |
| 2. INSTRUCTIONS POUR L'ÉLIMINATION - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT .. | 5 |
| 3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ | 6 |
| 4. UTILISATION | 6 |
| 5. VOTRE CUISINIÈRE | 7 |
| 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION | 7 |
| 7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL | 8 |
| 8. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON | 10 |
| 8.1 Zones radiantes | 10 |
| 9. UTILISATION DU FOUR | 13 |
| 9.1 Avertissements et conseils généraux | 13 |
| 9.2 Ventilation de refroidissement | 13 |
| 9.3 Utilisation du gril électrique | 13 |
| 9.4 Utilisation du gril | 14 |
| 9.5 Avertissements | 14 |
| 9.6 Compartiment de rangement | 14 |
| 10. ACCESSOIRES DISPONIBLES | 15 |
| 11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE | 16 |
| 11.1 Réglage de l'heure | 16 |
| 11.2 Cuisson semi-automatique | 16 |
| 11.3 Cuisson automatique | 16 |
| 11.4 Fin de cuisson | 16 |
| 11.5 Minuterie | 17 |
| 11.6 Réglage du volume de la sonnerie | 17 |
| 11.7 Arrêt de la sonnerie | 17 |
| 11.8 Effacement des valeurs programmées | 17 |
| 11.9 Modification des valeurs programmées | 17 |
| 12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN | 18 |
| 12.1 Nettoyage de l'acier inox | 18 |
| 12.2 Nettoyage ordinaire quotidien | 18 |
| 12.3 Taches de nourriture ou résidus | 18 |
| 12.4 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique | 18 |
| 12.5 Nettoyage de l'enceinte du four | 18 |
| 12.6 Vitre de la porte | 19 |
| 12.7 Pyrolyse: nettoyage automatique du four | 19 |
| 12.8 Avant de déclencher le cycle de nettoyage automatique | 19 |
| 12.9 Programmation du cycle de nettoyage automatique | 19 |
| 13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE | 20 |
| 13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage | 20 |
| 13.2 Démontage de la porte | 20 |
| 13.3 Joint porte four | 20 |
| 14. INSTALLATION OF THE APPLIANCE | 21 |
| 14.1 Branchement électrique | 21 |
| 14.2 Montage du dossier | 22 |



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR: elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR: elles s'adressent au technicien qualifié qui doit contrôler le circuit du gaz de façon appropriée et effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil.

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



CETTE NOTICE FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL CONVIENT DE LA GARDER INTACTE ET À PORTÉE DE MAIN PENDANT LA DURÉE DE VIE DE LA CUISINIÈRE. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS DONNÉES AVANT D'UTILISER LA CUISINIÈRE. CONSERVER ÉGALEMENT TOUS LES INJECTEURS FOURNIS AVEC L'APPAREIL. L'INSTALLATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE DOMESTIQUE, ET IL EST CONFORME AUX **NORMES EN VIGUEUR**. L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATIONS AUTRES QUE CELLES INDICUÉES DANS LA PRÉSENTE NOTICE.

NE PAS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER UN LOGEMENT.



NE PAS LAISSER LES DÉCHETS DE L'EMBALLAGE DANS LE MILIEU DOMESTIQUE. SÉPARER LES DIFFÉRENTS MATÉRIAUX PROVENANT DE L'EMBALLAGE ET LES REMETTRE AU CENTRE DE COLLECTE LE PLUS PROCHE.



CET APPAREIL EST MARQUÉ SELON LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES USAGES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

LA DIRECTIVE DÉFINIT LE CADRE POUR UNE REPRISE ET UNE RÉCUPÉRATION DES APPAREILS USAGES APPLICABLES DANS LES PAYS DE LA CE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FENTES D'AÉRATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUÉE À L'INTÉRIEUR DU COMPARTIMENT DE RANGEMENT.

LA PLAQUE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



ENLEVER LES ÉTIQUETTES AMOVIBLES ET LES PELLICULES DE PROTECTION À L'EXTÉRIEUR ET À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.



ÉVITER ABSOLUMENT L'UTILISATION D'ÉPONGES MÉTALLIQUES OU DE RACLOIRS TRANCHANTS POUR NE PAS ENDOMMAGER LES SURFACES.

UTILISER DES PRODUITS POUR ACIER NORMAUX, NON ABRASIFS, EN SE SERVANT ÉVENTUELLEMENT D'USTENSILES DE BOIS OU DE MATIÈRE PLASTIQUE.

RINCER SOIGNEUSEMENT ET ESSUYER AVEC UN CHIFFON SOUPLE OU AVEC UNE PEAU DE CHAMOIS.

ÉVITER DE FAIRE SÉCHER À L'INTÉRIEUR DU FOUR DES RÉSIDUS D'ALIMENT SUCRÉ (EX. CONFITURE). EN SE SÉCHANT TROP LONGTEMPS, ILS POURRAIENT ABÎMER L'ÉMAIL QUI RECOUVRE L'INTÉRIEUR DU FOUR.



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSÉS PAR LE NON RESPECT DES PRÉSCRIPTIONS SUSMENTIONNÉES OU DÉCOULANT DE L'ALTERATION MEME D'UNE SEULE PARTIE DE L'APPAREIL ET DE L'UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE NON D'ORIGINE.



2. INSTRUCTIONS POUR LE RECYCLAGE - NOTRE POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT

Pour l'emballage de nos électroménagers nous utilisons des matériaux non polluants, par conséquent compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous prions de collaborer en éliminant correctement l'emballage. Veuillez demander à votre revendeur ou aux organisations compétentes de votre ville les adresses des centres de ramassage, recyclage, élimination des déchets.

N'abandonnez pas l'emballage ou des parties de celui-ci. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement pour les enfants, en particulier les sachets en plastique.

Recyclez aussi correctement votre ancien appareil.

Important : remettre l'appareil à l'entreprise de zone, autorisée pour le ramassage des électroménagers qui ne sont plus utilisés.

Une élimination correcte permet une récupération intelligente de matériaux de qualité. Les réfrigérateurs contiennent des gaz qui peuvent être dangereux pour l'environnement, par conséquent, s'assurer que les tuyau du circuit de refroidissement ne sont pas endommagés avant que le service compétent ait retiré l'appareil ménager.

Avant de jeter votre électroménager, il est important d'enlever les portes et de laisser les clayettes comme dans les positions d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, puissent s'enfermer à l'intérieur. Par ailleurs, couper le câble de raccordement au réseau électrique et l'enlever avec la fiche.

3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE: SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION RELATIVES AU GAZ ET À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET AUX CONDITIONS REQUISES DE VENTILATION. DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI PRESCRIT QUE L'INSTALLATION ET L'ENTRETIEN DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS FONCTIONNANT À GAZ DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES ET AUX RÈGLEMENTS EN VIGUEUR.

LES INSTALLATEURS S'ENGAGENT À TRAVAILLER SELON DES STANDARDS OPTIMAUX. LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS À GAZ ET ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



LA FICHE À BRANCHER AU CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ÊTRE DU MÊME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ÊTRE ACCESSIBLE UNE FOIS QUE L'APPAREIL SERA ENCASTRÉ.

NE JAMAIS DÉBRANCHER LA FICHE EN TIRANT LE CÂBLE.



CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES PLATES-FORMES SURÉLEVÉES.



LE BRANCHEMENT À LA TERRE EST OBLIGATOIRE SELON LES MODALITÉS PRÉVUES PAR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES.



APRÈS L'INSTALLATION, CONTRÔLER L'APPAREIL SUIVANT LES INSTRUCTIONS INDIQUÉES CI-APRÈS. EN CAS DE NON FONCTIONNEMENT, DÉBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS CHERCHER À RÉPARER L'APPAREIL SOI MEME.



NE PAS PLACER SUR LES GRILLES DU PLAN DE CUISSON DES CASSEROLES DONT LE FOND N'EST PAS PARFAITEMENT PLAT ET RÉGULIER.



ATTENTION : SI L'ON RELÈVE UNE FISSURE DANS LA TABLE VITROCÉRAMIQUE, LA DÉBRANCHER IMMÉDIATEMENT ET SE METTRE EN CONTACT AVEC LE SAV LE PLUS PROCHE.



NE JAMAIS INTRODUIRE D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR: S'IL ÉTAIT ALLUMÉ PAR HASARD UN INCENDIE POURRAIT SE DÉCLENCHER.




PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUD. FAIRE ATTENTION DE NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR.



L'APPAREIL EST DESTINÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES ADULTES. NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS DE JOUER AVEC L'APPAREIL.

QUAND LE GRIL EST EN FONCTION, LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES: **MAINTENIR LES ENFANTS À DISTANCE DE SÉCURITÉ.**



A LA FIN DE CHAQUE UTILISATION, S'ASSURER TOUJOURS QUE LES MANETTES DE COMMANDE SONT EN POSITION  (ÉTEINT).



AVANT DE METTRE EN MARCHE L'APPAREIL, IL EST OBLIGATOIRE DE RETIRER TOUTES LES ÉTIQUETTES ET LES FILMS DE PROTECTION QUI PEUVENT SE TROUVER À L'INTÉRIEUR ET À L'EXTÉRIEUR.

4. UTILISATION

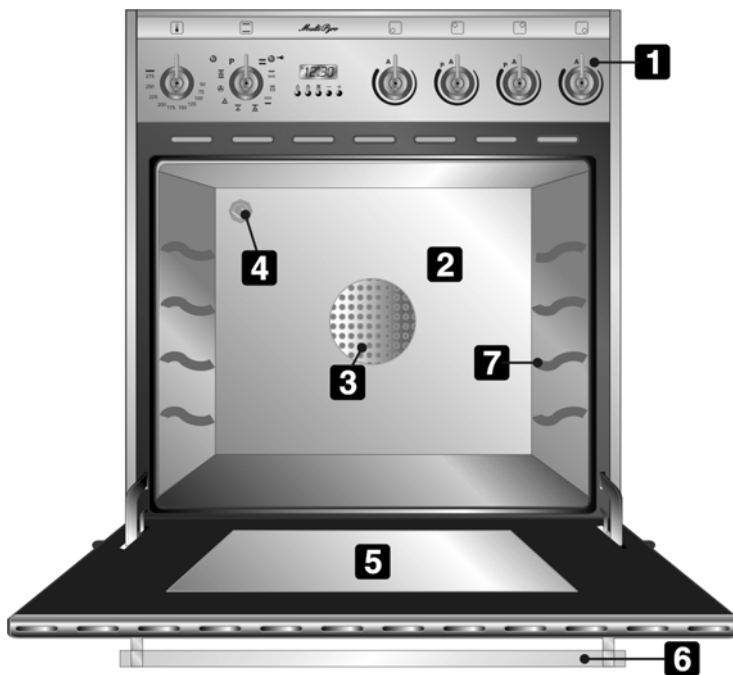
L'APPAREIL EST CONÇU POUR EFFECTUER LA FONCTION SUIVANTE: **CUISSON ET RÉCHAUFFEMENT D'ALIMENTS**; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME IMPROPRE.



Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages subis par les personnes et les biens, causés par le non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non d'origine.



5. VOTRE CUISINIÈRE



- 1** BANDEAU DES COMMANDES
- 2** COMPARTIMENT FOUR
- 3** VENTILATEUR DU FOUR
- 4** ÉCLAIRAGE DU FOUR
- 5** PORTE DU FOUR
- 6** POIGNÉE DE LA PORTE DU FOUR
- 7** RAIL DU FOUR POUR GRILLE ET POUR PLAT

6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Ne pas laisser les déchets de l'emballage dans le milieu domestique. séparer les différents matériaux provenant de l'emballage et les remettre au centre de retraitement le plus proche.



Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir la section "12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN".



Lorsque l'on utilise le four et le grill pour la première fois, il convient de les réchauffer à leur température maximum pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments.

Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant **0:00**. Pour le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".



7. DESCRIPTION DES COMMANDES DU PANNEAU FRONTAL

Tous les commandes et les témoins sont visible sur le panneau frontal. Le tableau suivant présente une description des symboles utilisés.



THERMOSTAT DU FOUR



BOUTON DES FONCTIONS DU FOUR



ZONE RADIANTE AVANT GAUCHE



ZONE RADIANTE ARRIERE GAUCHE



ZONE RADIANTE ARRIERE DROIT



ZONE RADIANTE AVANT DROIT



Avant d'utiliser le four s'assurer que le programmeur électronique présente le symbole  ; voir paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".

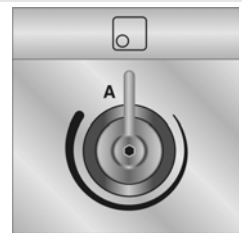
MANETTES DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Avec ces manettes il est possible de commander les zones radiantes de la table vitrocéramique.

Sur chaque manette est indiquée la plaque commandée. Le dessin ci-contre se réfère à la manette de la zone radiante avant gauche.

Tourner la manette vers la droite pour régler la puissance de fonctionnement de la plaque qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 9.

La puissance de travail est indiquée par un afficheur positionné sur la table de cuisson.



Accélérateur de chauffe.

Chaque zone radiante est dotée d'un accélérateur de chauffe.

Ce système permet de faire fonctionner à la puissance maximum la plaque pendant un temps proportionnel à la puissance sélectionnée.

Pour faire partir l'accélérateur de chauffe, tourner la manette à gauche, sélectionner la position « A » puis lâcher. La lettre « A » apparaît sur l'afficheur présent sur la table de cuisson.

On a maintenant à disposition 3 secondes pour choisir la position de chauffe désirée.

Lorsque la position est réglée entre 1 et 8, « A » et la position sélectionnée se mettent à clignoter alternativement sur l'afficheur.

Pendant le fonctionnement de l'accélérateur de chauffe, il est possible d'augmenter l'intensité à tout moment. La période de « pleine puissance » sera modifiée en conséquence.

Au contraire, la réduction de l'intensité de chauffe n'est pas possible. Si la manette est tournée vers la droite pendant le fonctionnement de l'accélérateur de chauffe, cela provoquera son arrêt.



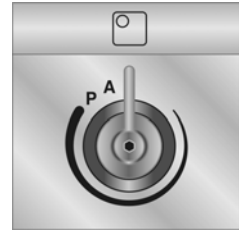
Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

Fonction Power

Avec cette fonction il est possible d'augmenter la puissance de la zone 2 et/ou 3 pendant 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif.

Tourner la manette à droite et programmer l'intensité de chauffe sur la position 9, sélectionner avec la manette la position « P » puis lâcher. Sur l'afficheur de la table de la zone correspondante apparaît « P ».



Tourner la manette à droite et programmer l'intensité de chauffe sur la position 9, sélectionner avec la manette la position « P » puis lâcher. Sur l'afficheur de la table de la zone correspondante apparaît « P ». Au bout de 10 minutes, la puissance diminue automatiquement, retourne à la position 9 et « P » disparaît. L'interruption de la fonction power est possible en diminuant à tout moment l'intensité de chauffe.

Les plaques arrière peuvent fonctionner à la puissance maximum grâce à la soustraction de puissance aux plaques avant. En effet, lorsque la fonction « power » est active les plaques avant ne pourront pas fonctionner à des puissances supérieures à 8 pour la plaque avant gauche et à 7 pour la plaque avant droite même si l'on a sélectionné des puissances supérieures.

Cette configuration est visualisée par l'intermédiaire du « 9 » qui clignote simultanément à « 8 » (pour la plaque avant gauche) ou à « 7 » (pour la plaque avant droite) tant que la fonction power est active.

Pour ce motif la fonction power est prioritaire par rapport à l'accélérateur de chauffe.

Si un récipient est enlevé de la zone radiante pendant l'allumage de la fonction power, la fonction s'arrête.

MANETTE THERMOSTAT FOUR

Le choix de la température de cuisson se fait en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée, comprise entre **50°** et **275°C**.


L'allumage du voyant signale que le four est en phase de réchauffe. L'extinction de ce voyant indique que la température programmée a été atteinte. Le clignotement régulier signale que la température à l'intérieur du four est maintenue en permanence au niveau programmé.




MANETTE FONCTIONS FOUR


Les fonctions du four électrique sont adaptées aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction désirée, programmer la température de cuisson par le bouton du thermostat.




 RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE


 GRIL


 ÉLÉMENT GRIL + TOURNEBROCHE)


 RESISTANCES INFERIEURE


 RESISTANCES SUPERIEURE ET INFERIEURE + VENTILATION

 ÉLÉMENT GRIL + VENTILATION

 RESISTANCES INFERIEURE + VENTILATION

 RESISTANCE VENTILEE

 RESISTANCES SUP. ET INF. + RESISTANCE VENTILEE

 CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (PYROLYSE)

VOYANT DE VERROUILLAGE DE LA PORTE

Pendant le cycle de nettoyage automatique (Pyrolyse) ce voyant s'allume pour indiquer le fonctionnement du dispositif de verrouillage de la porte du four.





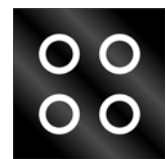
8. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

8.1 Zones radiantes

L'appareil comprend 4 zones radiantes de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement par des cercles et l'intensité de la chaleur est définie par des marques sur la surface en verre. Les 4 zones radiantes sont de type HIGH-LIGHT et commencent à chauffer quelques secondes après leur mise en route. L'intensité de la chaleur peut être réglée, du minimum au maximum, au moyen des manettes situées sur le panneau avant. Sous chaque zone radiante se trouve une bobine appelée inducteur qui est alimentée par un système électronique et qui crée un champ magnétique variable. Quand une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute fréquence se concentrent directement sur le fond de la casserole et on a la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.



Les 4 voyants situés entre les zones radiantes s'allument lorsque la température d'une ou de plusieurs zones dépassent les 60°C. Ils s'éteignent lorsque la température passe en dessous de 60°C environ.



Lors de la première utilisation, il est recommandé de faire chauffer la table de cuisson à la température maximale pendant un temps suffisamment long pour permettre de brûler les résidus graisseux possibles de fabrication, leur odeur pouvant sinon être absorbée par les aliments.

8.1.1 Puissances de fonctionnement

Nous donnons ci-dessous un tableau avec les consommations des plaques en marche.

| Zone numéro : | Diamètre de la zone | Puissance absorbée | |
|---------------|---------------------|-------------------------------------|--------|
| | | Fonctionnement normal : | |
| 1 | 145 mm | Fonctionnement normal : | 1400 W |
| | | Avec fonction Power sur la zone 2 : | 900 W |
| 2 | 180 mm | Fonctionnement normal : | 1800 W |
| | | Avec fonction Power | 2300 W |
| 3 | 210 mm | Fonctionnement normal : | 2200 W |
| | | Avec fonction Power | 3000 W |
| 4 | 145 mm | Fonctionnement normal : | 1400 W |
| | | Avec fonction Power sur la zone 3 : | 600 W |

Puissance totale absorbée : 6800 W



Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois, il est opportun de la chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à brûler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des goûts désagréables aux aliments.

8.1.2 Types de casseroles

Pour pouvoir fonctionner, ces appareils demandent des casseroles spéciales.

Le fond de la casserole doit en effet être en fer ou en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire à l'échauffement.

Ne sont pas adaptés les récipients en :

- 1 verre ;
- 2 céramique ;
- 3 terre cuite ;
- 4 acier, aluminium ou cuivre privés de fond magnétique ;

Pour vérifier que la casserole est bien adaptée, approcher un aimant au fond : si celui-ci est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction. Si l'on n'a pas d'aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone radiante et mettre la plaque en marche. Si, sur l'afficheur, à la place de la puissance apparaît le symbole U, cela veut dire que la casserole n'est pas adaptée.

Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimums pour garantir le fonctionnement correct.

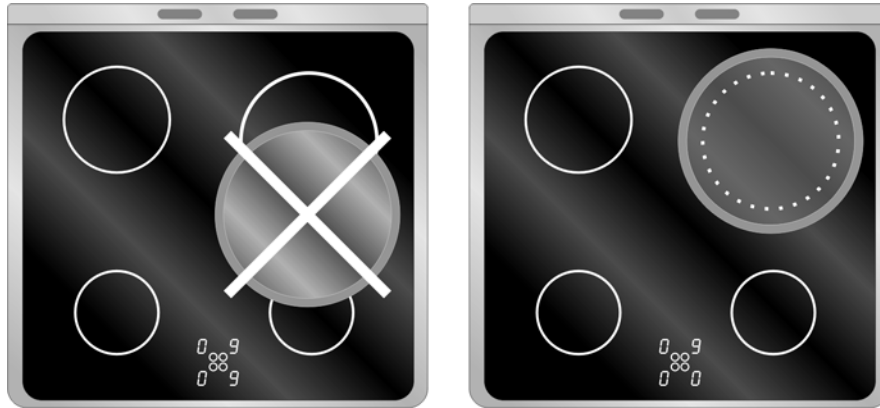


Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

Ci-après nous donnons un tableau avec les diamètres minimums des casseroles en fonction de la zone radiante.

| Zone numéro : | Diamètre minimum de la casserole : | Il est possible d'utiliser des casseroles plus grandes que les zones de cuisson en faisant attention que le fond de la casserole ne soit pas en contact avec d'autres zones radiantes et qu'elle soit toujours au centre du périmètre de la zone radiante. |
|---------------|------------------------------------|--|
| 1 | 90 mm | |
| 2 | 110 mm | |
| 3 | 140 mm | |
| 4 | 90 mm | |




Utiliser exclusivement des récipients ayant un **fond épais et complètement plat** et appropriés à la cuisson à induction, ou bien faute de ceux-ci, des récipients à **fond non bombé** (concave ou convexe).





8.1.3 Signal de présence des casseroles

Chaque zone radiante est dotée d'un dispositif de « présence des casseroles » qui fait partir la cuisson uniquement lorsqu'un récipient approprié est présent et bien positionné sur la plaque.


Si le récipient n'est pas bien positionné sur la plaque ou n'est pas du matériau adapté et l'on essaie d'actionner la plaque, sur l'afficheur apparaîtra au bout de quelques secondes de l'activation de la plaque, le symbole  qui signale l'erreur.


8.1.4 Chaleur résiduelle

Chaque plaque est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle plaque, un «  » clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone radiante est encore très chaude. Il est possible de reprendre la cuisson des aliments même avec le

 clignotant: dans ce cas, procéder comme décrit au paragraphe « 3 ».

8.1.5 Blocage de la table

Dans des conditions de repos la table peut être « bloquée » contre des allumages accidentels de la part d'enfants. Avec les plaques éteintes, tourner vers la gauche et simultanément les manettes des plaques 2 et 3 et les lâcher. Les afficheurs des plaques 1 et 4 montreront le symbole «  » qui indiquera que le blocage des plaques est actif.

Pour le débloquenter, répéter la même opération : Les afficheurs des plaques 1 et 4 montreront le symbole «  » qui indiquera que le blocage des plaques est désactivé.

8.1.6 Protection thermique de la carte électronique

L'appareil est équipé d'un dispositif qui mesure constamment la température de la carte électronique.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera des fonctions déterminées pour baisser la température et permettre à la table vitrocéramique de continuer à fonctionner correctement.

Nous donnons ci-dessous un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température de départ correspondante :





| Opération | Température d'intervention |
|--|----------------------------|
| Mise en marche du ventilateur à basse vitesse | 50° C |
| Mise en marche du ventilateur à grande vitesse | 60° C |
| Retour du ventilateur à basse vitesse | 55° C |
| Extinction du ventilateur | 45° C |
| Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9 | 76° C |
| Réduction de la puissance d'un point pour chaque zone radiante | 85° C |
| Extinction de toutes les zones radiantes | 90° C |
| Rallumage des zones radiantes à puissance réduite | 85° C |
| Fonctionnement normal de toutes les zones radiantes | 80° C |

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur la table de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.

8.1.7 Protection thermique de la table vitrocéramique

Chaque zone radiante est dotée d'un dispositif qui mesure constamment sa température.

Si la température dépasse certaines valeurs, le dispositif activera des fonctions déterminées pour baisser la température et permettre à la table vitrocéramique de continuer à fonctionner correctement.

Nous donnons ci-dessous un tableau avec les opérations qui s'activent en automatique et la température de départ correspondante :

| Opération | Température d'intervention |
|--|----------------------------|
| Réduction de la puissance de fonctionnement de Power à 9 | 250° C |
| Réduction de la puissance d'un point | 280° C |
| Extinction de la zone radiante | 300° C |
| Retour de la puissance à la valeur programmée | 250° C |

Chaque intervention de ce type sera identifiée sur la table de cuisson par un clignotement des afficheurs de puissance.



*Attention : ne pas verser de sucre ou de composés sucrés sur la table de cuisson chaude. Ne pas poser sur la table des matériaux ou des substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium). Si cela devait arriver, pour éviter d'abîmer la surface de la table de cuisson, éteindre immédiatement et enlever les matières fondues avec le racloir fourni tant que le four est encore tiède. Si la table de cuisson vitrocéramique **n'est pas nettoyée immédiatement**, on risque des incrustations impossibles à enlever après refroidissement de la table.*



Important

Faire attention aux enfants car ils peuvent difficilement voir les voyants de chaleur résiduelle sur la table de cuisson.

En effet, après utilisation, les zones radiantes restent chaudes pendant un certain temps, même si elles sont éteintes.

Surveiller les enfants pour qu'ils ne touchent jamais la table de cuisson.





9. UTILISATION DU FOUR



Avant d'utiliser le four, s'assurer que le symbole apparaît sur l'afficheur.



Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Pour toute opération, il est conseillé de mettre des gants isolants.

9.1 Avertissements et conseils généraux

Lorsque l'on utilise le four et le grill pour la première fois, il convient de les chauffer à la température maximum pendant une durée suffisante pour brûler les éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient apporter des odeurs désagréables aux aliments. Après une interruption de courant électrique, l'afficheur du four clignote régulièrement en indiquant . Pour le réglage, se reporter au paragraphe "11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE".



Les accessoires du four qui peuvent entrer en contact avec les aliments sont construits avec des matériaux conformes aux dispositions de réglementaires en vigueur.



Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium et ne pas y poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.

Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrir la porte à deux reprises: la laisser entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes puis l'ouvrir complètement. Si la préparation exige quelques soins, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température dans l'enceinte du four ne baisse trop vite et qu'elle n'affecte le bon déroulement de la cuisson. À l'ouverture de la porte, la ventilation à l'intérieur du four se désactive automatiquement puis reprend à la fermeture.



9.2 Ventilation de refroidissement

À l'allumage du four, un système de refroidissement entre en fonction après quelques minutes. Le fonctionnement du ventilateur provoque un flux d'air normal qui sort à l'arrière de la table de cuisson et qui peut continuer pendant un temps assez bref, même après l'extinction du four.

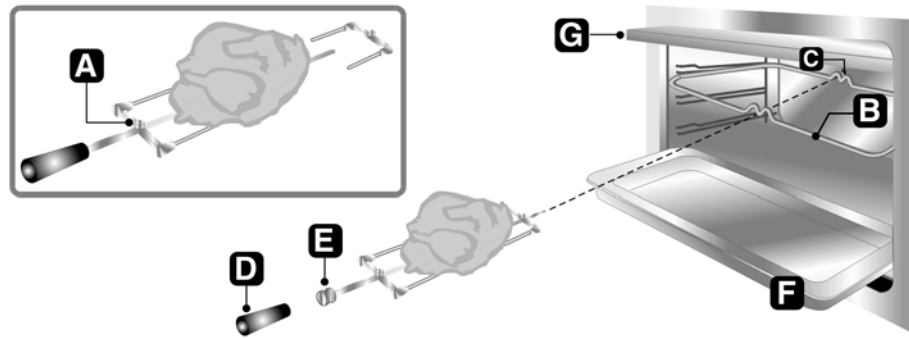
9.3 Utilisation du grill électrique

Pour des cuissons brèves, par exemple pour dorer, en fin de cuisson, des viandes déjà cuites, sélectionner la fonction de grill statique et positionner le bouton du thermostat sur la température maximale. La fonction de grill ventilé (seulement sur certains modèles) permet d'effectuer de vraies cuissons grâce à la ventilation forcée qui permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur de l'aliment. Pour ce type de cuissons, sélectionner la fonction de grill ventilé et positionner le bouton du thermostat sur la température de cuisson idéale (ne pas dépasser 200° C).

9.3.1 Operation of the grill + rotisserie

Le grill permettent d'effectuer des cuissons combinées avec le tournebroche. Introduire la tige de la broche dans la douille du tournebroche, sélectionner la fonction de grill et tourner le bouton du thermostat sur la température désirée. (ne pas dépasser les 200°C).

Mettre la pièce à rôtir en broche et bloquer les vis **A** des fourchettes. Enfiler le support **B** au niveau du troisième cran à partir du bas. Enlever la poignée **D** et positionner la tige du tournebroche de manière à ce que la poulie **E** reste guidée sur le support **B**. Introduire complètement le support **B** pour que le bout de la tige entre dans le trou **C** sur la paroi arrière du four. Positionner un plat **F** sur le premier guide du bas et y verser un peu d'eau pour éviter la formation de fumée.



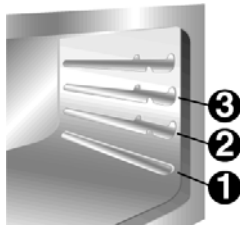
9.4 Utilisation du grill



Une fois l'allumage effectué, confirmé par l'allumage du voyant rouge, laisser réchauffer le four pendant 5 minutes avant d'introduire les aliments.

Les aliments doivent être aromatisés avant la cuisson. L'huile et le beurre liquéfié eux aussi devront être appliqués avant la cuisson. Pour récupérer la sauce, utiliser le bac du four.

Les aliments à cuire doivent être posés sur la grille du four qui doit être placée sur l'un des rails qui équipent les différents types de fours selon les indications figurant ci-après:



| ALIMENTS | NIVEAU RAIL |
|-------------------------|-------------|
| Viandes plates et fines | 3 |
| Rôti roulé | 2 - 3 |
| Volaille | 2 - 3 |

9.5 Avertissements

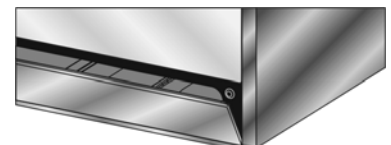


- La durée de ces cuissons ne doit pas dépasser 60 minutes.
- Dans les modèles avec four électrique, les cuissons au grill et grill + tournebroche doivent être effectuées avec la porte fermée.
- Pour éviter des surchauffes dangereuses, quand l'on utilise le four ou le grill, le couvercle en verre de l'appareil doit toujours être relevé.
- Pendant et après l'utilisation du grill, les parties accessibles peuvent être très chaudes; par conséquent il est nécessaire de tenir les enfants éloignés de l'appareil.
- Pendant les cuissons au tournebroche, il est conseillé de placer sur la base du four, en l'enfilant dans la première glissière du bas, un des plats fournis en équipement afin de recueillir les jus et les graisses qui peuvent se former.
- Pendant la cuisson, ne pas recouvrir la sole four avec des feuilles d'aluminium et ne pas poser de casseroles ou de plats pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si l'on veut utiliser du papier sulfurisé, le placer de façon à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation du four, retirer de son compartiment toutes les plaques et les grilles non utilisées.

9.6 Compartiment de rangement

Le compartiment de rangement est situé dans la partie inférieure de la cuisinière, sous le four. On peut y accéder en tirant le bord supérieur du portillon.

N'y mettre en aucun cas des matériaux inflammables tels que chiffons, papier ou autre, mais éventuellement, rien que les accessoires métalliques de l'appareil.

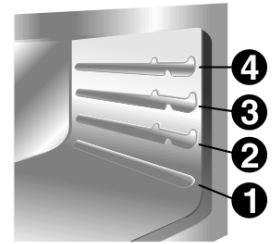


Ne pas ouvrir l'emplacement prévu pour le rangement lorsque le four est allumé et encore chaud. Les températures à l'intérieur peuvent être très élevées.



10. ACCESSOIRES DISPONIBLES

A l'intérieur du four, 4 crans permettent le positionnement des plats et des grilles à différents niveaux.



Grille four: servant à la cuisson de préparations dans des plats, de tourtes de petite taille, de rôtis ou de mets cuisant sur une grille fine.

Grille pour plat: à poser au-dessus d'un plat pour la cuisson de plats pouvant goutter.

Plat four: utile pour la récupération des graisses provenant de plats posés sur la grille supérieure.

Plat pâtisserie: pour la cuisson de gâteaux, pizzas etc.

Tournebroche: utile pour la cuisson de poulet, de saucisses et tous les plats nécessitant une cuisson uniforme sur toute leur surface.

Support pour tournebroche: à mettre en place sur les glissières avant d'utiliser le tournebroche.

Pince en tube rond chromé permettant de sortir du four chaud les grilles et les plaques.



Sur certains modèles ces accessoires ne sont pas d'origine.

Accessoires sur demande






Par l'intermédiaire des centres d'assistance agréés, il est possible de demander les accessoires optionnels.







11. PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE



LISTE DES FONCTIONS

-  TOUCHE DE MINUTERIE
-  TOUCHE DE FIN DE CUISSON
-  TOUCHE DE DUREE DE CUISSON
-  TOUCHE DE DIMINUTION DE LA VALEUR
-  TOUCHE D'AUGMENTATION DE LA VALEUR

11.1 Réglage de l'heure






Lors de la première utilisation du four ou bien après une coupure de courant, le cadran d'affichage clignote par intermittence régulière en indiquant **0:00**. Enfoncer simultanément les touches  et . Enfoncer simultanément les touches  ou : On obtiendra l'augmentation ou la diminution d'une minute par pression.



Avant tout réglage du programmeur, activer la fonction et la température voulues









11.2 Cuisson semi-automatique

Cette programmation assure uniquement l'arrêt automatique du four en fin de cuisson.



Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00**; continuer à appuyer et enfoncer en même temps les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson. Relâcher la touche : le décompté de la durée de cuisson programmée débute aussitôt; le cadran affiche l'heure réelle ainsi que les symboles **A** et .

11.3 Cuisson automatique


Cette programmation permet d'allumer et d'éteindre le four automatiquement.

Appuyer sur la touche , le cadran s'allume et affiche les chiffres **0:00**; maintenir la pression et appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou  pour programmer la durée de cuisson. Appuyer sur la touche  pour programmer la durée de cuisson. Appuyer sur la touche  ou  pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche  pour programmer l'heure de fin de cuisson. Relâcher la touche .








Après la programmation, pour voir le temps restant de cuisson appuyer sur la touche ; pour voir l'heure de fin de cuisson appuyer sur la touche . La programmation au moyen de valeurs incohérentes est empêchée logiquement (ex. une contradiction entre une fin de cuisson et une durée plus longue ne sera pas acceptée par le programmeur).

11.4 Fin de cuisson


A la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement alors qu'un signal sonore intermittent retentit. Après neutralisation de ce signal, le cadran affiche l'heure réelle ainsi que le symbole , signalant le retour à l'état manuel du four.



11.5 Minuterie


Le programmeur peut également servir de simple minuterie. Appuyer sur la touche  les chiffres  ; sont affichés sur le cadran; maintenir la touche enfoncée tout en appuyant sur les touches de variation de la valeur  ou  . Quand on relâche la touche  le décompte programmé commence et on voit apparaître sur le dispositif d'affichage l'heure actuelle et le symbole.





*Après la programmation, pour visualiser le temps restant appuyer sur la touche  .
L'utilisation comme minuterie n'interrompt pas le fonctionnement du four au terme du temps programmé.*

11.6 Réglage du volume de la sonnerie




La sonnerie a 3 volumes différents.

Pour les modifier, presser la touche  à la fin de la fonction minuterie, lorsque la sonnerie est en marche.



11.7 Arrêt de la sonnerie

La sonnerie cesse automatiquement de fonctionner au bout de sept minutes. Il est possible de la débrancher manuellement en enfonçant simultanément les touches  et  . Pour éteindre l'appareil reporter les manettes en position 0.

11.8 Effacement des valeurs programmées

Avec le programme sélectionné, enfoncer la touche de la fonction à effacer tout en utilisant les touches de variation de la valeur  ou  pour atteindre la valeur  . L'effacement de la durée sera interprétée par le programmeur comme fin de cuisson.

11.9 Modification des valeurs programmées

Les valeurs sélectionnées pour la cuisson peuvent être modifiées à n'importe quel moment. Il suffit de maintenir la touche de fonction enfoncée et d'appuyer en même temps sur les touches de variation de la valeur  ou  .



12. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute intervention, couper l'alimentation de l'appareil



Ne pas utiliser de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.

12.1 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, il faut le nettoyer régulièrement à la fin de chaque utilisation de la cuisinière, après l'avoir laissé refroidir.

12.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et conserver les surfaces d'acier inox, utiliser toujours et **uniquement** des produits spécifiques qui ne contiennent pas d'abrasifs ou de substances acides à base de chlore.

Mode d'emploi: verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la surface, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon souple ou avec une peau de chamois.

12.3 Taches de nourriture ou résidus

Éviter absolument l'utilisation d'éponges métalliques ou de racloirs tranchants pour ne pas endommager les surfaces.

Utiliser des produits pour acier normaux, non abrasifs, en se servant éventuellement d'ustensiles de bois ou de matière plastique.

Rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon souple ou avec une peau de chamois.

Éviter de faire sécher à l'intérieur du four des résidus d'aliment sucré (ex. confiture). En se séchant trop longtemps, ils pourraient abîmer l'émail qui recouvre l'intérieur du four.



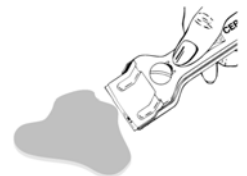
12.4 Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique



La table de cuisson doit être nettoyée régulièrement; au mieux, après chaque utilisation, une fois que les voyants de chaleur résiduelle sont éteints.

Les taches laissées par le fond des casseroles en aluminium se nettoient facilement avec un chiffon et du vinaigre.

Retirer tous les résidus brûlés après la cuisson à l'aide du racloir de nettoyage fourni, rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation régulière du racloir réduit considérablement le besoin en détergents chimiques pour le nettoyage quotidien de la table de cuisson. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple, poudres de nettoyage, sprays pour fours, détachants, éponges en paille de fer).



12.5 Nettoyage de l'enceinte du four



Pour une bonne conservation du four il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir. Enlever toutes les parties amovibles.



Nettoyer les grilles four avec de l'eau chaude et détergents non abrasifs, rincer et essuyer.



12.6 Vitre de la porte

Il est conseillé de la maintenir toujours bien propre. Utiliser du papier essuie-tout, en cas de saleté persistante, laver avec une éponge humide et un détergent commun.



Pendant les opérations de nettoyage, essuyer soigneusement l'appareil car des coulées de détergent et d'eau pourraient compromettre son fonctionnement correct et son aspect esthétique.

12.7 Pyrolyse: nettoyage automatique du four

La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique, à température élevée, détruisant toute forme de salissure.



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, s'assurer que dans le four il n'y ait pas d'aliments ou d'abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Un dispositif de verrouillage de la porte empêche l'ouverture lorsque le nettoyage est en cours.

Si le four est installé sous un plan de cuisson, vérifier si les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant tout le cycle de nettoyage automatique.

12.8 Avant de déclencher le cycle de nettoyage automatique



Le nettoyage automatique par Pyrolyse peut être programmé à n'importe quel moment du jour ou de la nuit (pour bénéficier éventuellement du tarif heures creuses de l'EDF).

- à l'intérieur du four on ne peut laisser que la plaque à pâtisserie, la plaque du four et la protection supérieure car elles résistent aux températures élevées du procédé de pyrolyse; tous les autres accessoires doivent être retirés du four;
- enlever les traces de salissure les plus évidentes (sinon le nettoyage par pyrolyse serait trop long);
- vérifier si la porte du four est bien fermée;
- programmer la durée du cycle en tenant compte du tableau ci-dessous:

| | PEU SALE | MOYENNEMENT SALE | TRES SALE |
|----------------------|----------|------------------|-----------|
| DUREE DU NETTOYAGE : | 90 MIN. | 120 MIN. | 180 MIN. |





Lors des premiers nettoyages automatiques il est possible que des odeurs désagréables se dégagent: elles sont dues à l'évaporation des matières huileuses de fabrication. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal qui disparaîtra après le premier cycle de nettoyage.



Pendant le cycle de nettoyage automatique les turbines font un bruit plus intense du à l'augmentation de leur vitesse de rotation. Cela est tout à fait normal, l'effet étant de faciliter la dissipation de la chaleur. A la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement le temps nécessaire pour éviter de surchauffer les parois des meubles et la façade du four.

12.9 Programmation du cycle de nettoyage automatique

Tourner le sélecteur des fonctions sur le symbole **P** pour faire partir le cycle de pyrolyse. Après quoi le voyant orange du thermostat s'allume et, au bout de quelques minutes, le voyant rouge du " bloque-porte " s'allume aussi pour indiquer que la porte de l'appareil est bloquée à cause de la température élevée à l'intérieur du four. Dès que le sélecteur des fonctions se déplace sur **P** on peut lire sur l'afficheur "P1:30": cela signifie que le cycle de pyrolyse partira immédiatement et durera une heure et demie. Il est possible de prolonger la durée de la pyrolyse jusqu'à un maximum de 3 heures. Pour ce faire, lorsque le cycle a commencé, presser la touche , et dans les quelques secondes agir sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+**. Quelques secondes après la dernière pression, l'afficheur montre la lettre **P** suivie de la durée de la pyrolyse que l'on vient de programmer et A arrêtera de clignoter. Lorsque la pyrolyse a commencé, et après avoir éventuellement modifié la durée comme on vient de le décrire, il est possible aussi de programmer l'heure de la fin du cycle de nettoyage.

Presser la touche . Sur l'afficheur, A commence à clignoter et l'on peut voir la somme de l'heure courante et la durée du cycle de pyrolyse. (Exemple : Heure courante : 12.10 - Durée programmée : 2.00 - Chiffre montré : 14.10). Agir maintenant sur les touches de variation de la valeur **-** ou **+** pour programmer l'heure de fin du cycle de nettoyage. Quelques secondes après la dernière pression, l'afficheur montre l'heure courante et le voyant orange s'éteint puis se rallume à l'heure préfixée.



Attention : ne rien laisser dans le four pendant le cycle de pyrolyse. Eloigner les enfants et faire attention surtout dans le cas où le départ du cycle est retardé par rapport à l'heure courante.



13. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

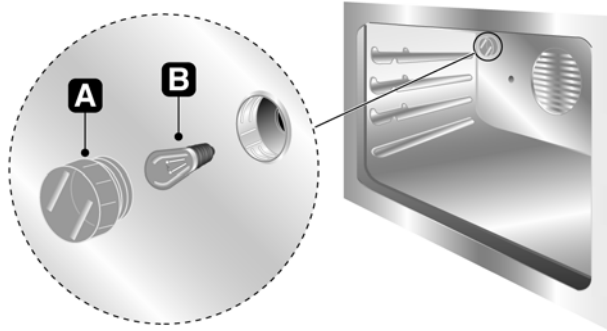
Périodiquement, le four nécessite de petites interventions d'entretien ou remplacement de pièces sujettes à usure, telles que joints, ampoules, etc. Ci-après nous fournissons les instructions spécifiques pour toute intervention de ce type.



Avant toute intervention, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil.

13.1 Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Enlever le capuchon de protection **A** en le dévissant de gauche à droite; remplacer l'ampoule **B** par une autre semblable (25 W). Remonter le capuchon de protection **A**.

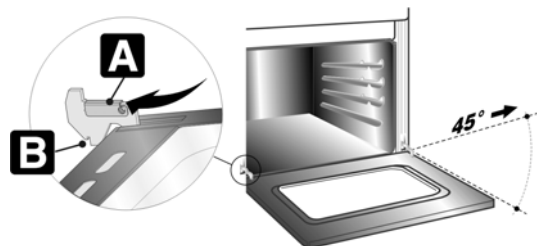


Utiliser uniquement des lampes spéciales four (T 300°C).

13.2 Démontage de la porte

Ouvrir la porte complètement et, à l'aide d'un tournevis à coupe fine, tourner complètement les charnières **A**. Saisir la porte sur les deux côtés avec les deux mains près des charnières, la fermer en formant un angle d'environ 45° et l'extraire.

Pour la remettre, encastrer la rainure **B** avec l'encadrement du four, reporter les charnières **A** dans la position illustrée sur la figure et les pousser à fond avec un coup sec à l'aide d'un tournevis ou d'un outil semblable jusqu'à ce que l'on entende un déclic.



13.3 Joint porte four

Si l'on doit changer le joint de la porte du four, s'adresser au SAV autorisé le plus proche.



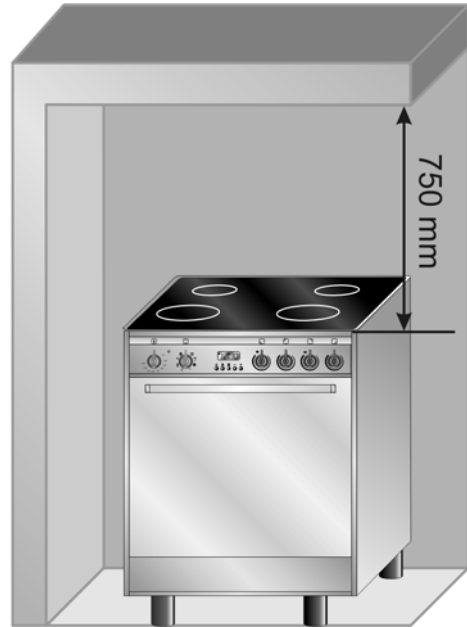
14. INSTALLATION OF THE APPLIANCE



L'appareil doit être installé par un technicien qualifié et conformément aux normes en vigueur. Il peut être installé contre des parois dont l'une dépasse en hauteur le plan de travail comme illustré dans les dessins A et B relatifs aux classes d'installation. Les meubles suspendus ou les hottes aspirantes positionnés au-dessus du plan de travail doivent être à une distance de 75 cm de celui-ci.



A)



B)

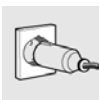
14.1 Branchement électrique



S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque d'identification située à l'intérieur du compartiment de rangement. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**



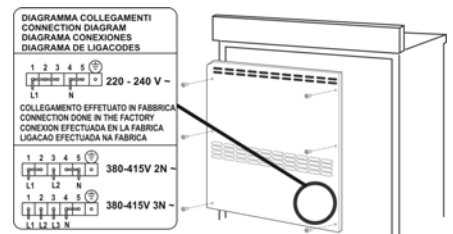
Si l'appareil est branché au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm** placé de façon à être atteint facilement et proche de l'appareil.



Le branchement au secteur peut être fixe ou par fiche et prise. Dans ce cas, elles devront être appropriées au câble utilisé et conformes aux dispositions en vigueur. Pour chaque type de branchement, l'appareil doit absolument être branché à la terre. Avant de le relier, il faut s'assurer que la ligne d'alimentation est équipée d'une prise de terre appropriée. Eviter l'emploi d'adaptateurs qui pourraient causer un surchauffement.

L'arrière de l'appareil est équipé d'un bornier. Pour le branchement électrique, voir le schéma suivant.

Retirer la protection postérieure pour accéder au bornier.



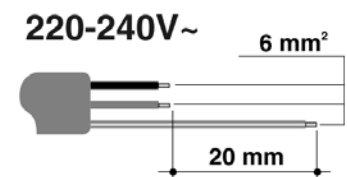
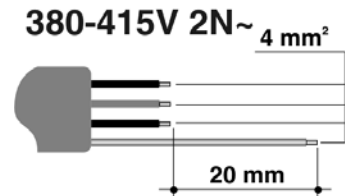
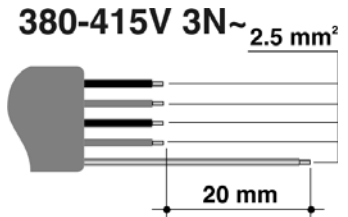


Fonctionnement à 380-415V 3N -: utiliser un câble à cinq pôles de type H05RR-F (câble de 5 x 2.5 mm²).

Fonctionnement à 380-415V 2N -: utiliser un câble à quatre pôles de type H05RR-F (câble de 4 x 4 mm²).

Fonctionnement à 220-240V -: utiliser un câble à trois pôles de type H05RR-F (câble de 3 x 6 mm²).

L'extrémité à brancher à l'appareil devra avoir le fil de mise à terre (jaune-vert) plus long d'au moins 20 mm.



Let op: de kabel voor de aansluiting op de stroomvoorziening mag niet langer zijn dan 120 cm.



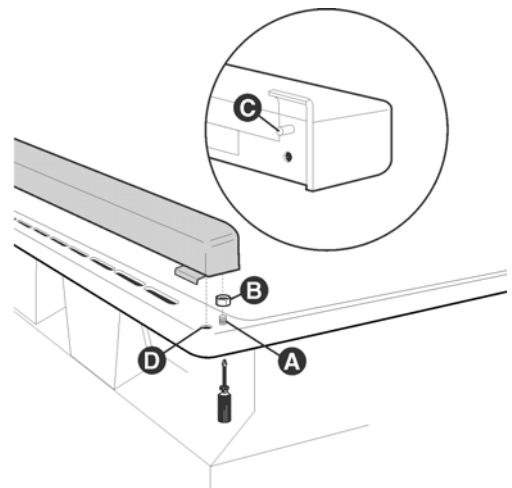
Terminer le câble d'alimentation par une fiche à cinq pôles appropriée (voir plaque de caractéristiques) ou, en cas d'alimentation **220-240 V**, par une fiche à trois pôles. S'assurer que la fiche et la prise murale sont du même type et conformes aux réglementations en vigueur. S'assurer que l'appareil est correctement relié à la terre. Avant la mise en marche, s'assurer que la ligne secteur est correctement reliée à la terre. Eviter l'utilisation d'adaptateurs ou de dérivateurs.



LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES SUBIS PAR LES PERSONNES ET LES BIENS, CAUSES PAR LE NON RESPECT DES PRESCRIPTIONS SUSMENTIONNEES

14.2 Montage du dossieret

- Dévisser les écrous **B**.
- Positionner le dossieret sur le plan en faisant correspondre les axes **C** avec les orifices **D**.
- Fixer le dossieret sur le plan en vissant les vis **A**.



14.3 Mise en place et mise à niveau de l'appareil (Selon les modèles)



Après avoir procédé au branchement électrique et du gaz, mettre à niveau l'appareil au sol au moyennes quatre pieds réglables. Pour obtenir une bonne cuisson, il est indispensable que l'appareil soit correctement mis à niveau. Selon le modèle acheté, le réglage de la hauteur des pieds peut varier de 70 à 95 mm et de 110 à 160 mm. Ces hauteurs indiquent la distance du point le plus haut du pied (partie fixe) au point le plus bas (partie mobile qui pose sur le sol).