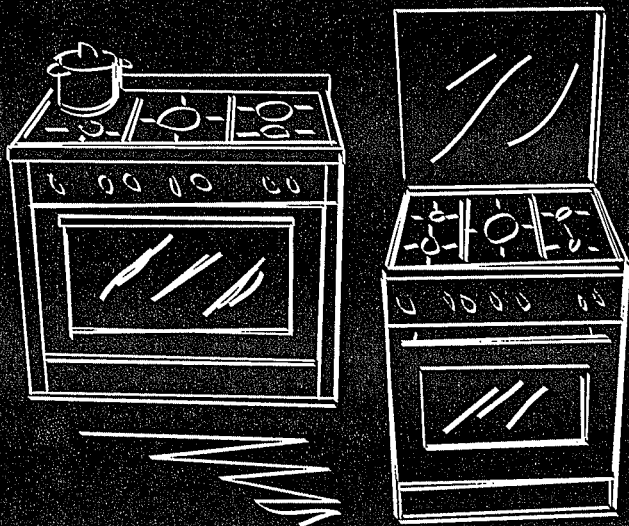




 **ARDO**
made for you.

Ces instructions ne sont valables que pour les pays de destination dont vous trouverez les symboles d'identification sur la couverture de la notice et sur l'appareil.

Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes européennes suivantes:

- EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 (électrique) et aux amendements respectifs.

L'appareil est aussi conforme aux prescriptions des directives Européennes suivantes:

- CEE 2006/95 concernant la sécurité électrique.
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 concernant la compatibilité électro-magnétique.

Les accessoires du four pouvant être en contact avec des aliments sont réalisés avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88.

Ce produit est conforme à la Directive EU 2002/96/EC.

Le logo « poubelle barrée » figurant sur l'appareil indique qu'au terme de son cycle de vie, cet appareil doit être, non seulement traité séparément des déchets domestiques, mais aussi remis à un centre de récupération pour équipements électriques et électroniques ou bien au revendeur lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent.



Une fois l'appareil au terme de son cycle de vie, l'utilisateur est tenu de le remettre aux structures de récupération prévues à cet effet, sous peine des sanctions prévues par la législation en vigueur en matière de déchets.

Une collecte sélective adéquate permettant d'envoyer l'équipement éliminé au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible sur le plan environnemental contribue à éviter de possibles effets négatifs sur l'environnement et la santé et facilite le recyclage des matériaux dont le produit est constitué.

Pour plus de détails quant aux systèmes de récupération disponibles, s'adresser au service local chargé de l'élimination des déchets ou au magasin où l'équipement a été acheté.

Les producteurs et les importateurs respecteront leurs obligations en vue du recyclage, du traitement et de l'élimination compatible sur le plan environnemental aussi bien directement qu'en participant à un système collectif.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION	page	4
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL	pages	5-9
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	pages	10-16
4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?	page	17
5. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	page	18
6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR	pages	19-20
7. SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES	page	21

1. AVERTISSEMENTS ET PRECAUTIONS D'UTILISATION

Vous venez d'acheter un de nos produits et nous vous en remercions vivement.

Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, réalisé avec des matériaux de première qualité, saura vous donner entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).

L'utilisation de votre nouvel appareil est très simple. Cependant nous vous conseillons tout d'abord de lire attentivement cette notice. Elle vous fournira des indications très importantes concernant les sécurités d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conservez avec soin cette notice, elle vous sera utile à tout moment.

- L'installation et les opérations d'entretien mentionnées dans la section "6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR" doivent être exécutées exclusivement par un technicien qualifié.
- L'installation de l'appareil et l'aération du local où sera installé l'appareil doivent être exécutées conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage cuisson de type domestique. Tout autre usage (type professionnel) est exclu, car dangereux et non garanti.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas de dommages aux personnes et aux choses qui seraient dus à une mauvaise installation, un entretien incorrect ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.
- La sécurité électrique de l'appareil est assurée quand la cuisinière est correctement branchée à une installation électrique avec mise à la terre (conformes aux normes de sécurité électrique). Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes. En cas de doute, adressez-vous à un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez la capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur l'appareil).

L'utilisation d'un appareil électrique entraîne l'application de quelques règles fondamentales:

- > NE PAS toucher l'appareil avec une partie du corps mouillée ou humide.
- > NE PAS utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- > NE PAS tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- > NE PAS laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.....).
- > NE PAS permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- Lors de la première utilisation du four de l'appareil, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, à la température maximum, pendant environ deux heures pour éliminer l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Pendant toute cette opération, aérez le local.
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.
- Nettoyez le four après chaque cuisson. Les résidus d'aliments peuvent provoquer des risques d'incendie.
- Ne rangez aucun objet à l'intérieur du four, car ils pourraient s'avérer dangereux au cas où l'appareil serait mis en service par mégarde.
- Si vous utilisez une prise de courant à proximité de la cuisinière, assurez-vous que le câble d'alimentation des appareils utilisés n'entrent pas en contact avec les parties chaudes de la cuisinière.
- Après chaque utilisation du four et des foyers de cuisson, assurez-vous que toutes les manettes de commande soient sur la position "fermeture" ou "éteint", c'est à dire que le "●" de la manette doit se trouver en face du pictogramme "I" gravé sur le bandeau.
- Avant toute opération de nettoyage, de réglage, de transformation ou d'entretien, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet du gaz.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faudra l'arrêter, le débrancher du réseau électrique et du réseau gaz et éviter toute intervention. Chaque réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié. Pour cette raison, nous vous recommandons de vous adresser toujours au Service Après-Vente en spécifiant le problème rencontré et la référence de votre appareil.

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

GÉNÉRALITÉS

La cuisinière est équipée d'une table de travail électriques avec éléments chauffants en vitrocéramique.

Sur le bandeau, au-dessus de chaque manette, un schéma indique l'élément chauffant correspondant à la manette. La combinaison des différents éléments chauffants offre toutes les possibilités de cuisson.

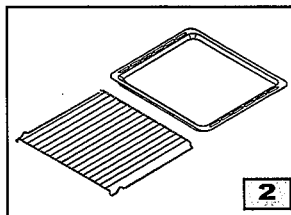
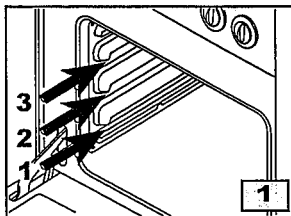
La cuisinière est équipée d'un four électrique à convection forcée avec ventilation et est équipée d'un programmeur électronique.

Cet accessoire permet d'utiliser le four sans surveillance, cependant, afin de garantir une utilisation en toute quiétude, un thermostat de sécurité a été prévu qui se déclenche dès qu'une panne se vérifie sur le thermostat principal. Dans ce cas l'alimentation électrique est temporairement interrompue: ne tentez pas de réparer vous même la panne, mais éteignez la cuisinière et contactez le centre de service après-vente le plus proche.

Les parois du four sont équipées de glissières (fig. 1) qui peuvent accueillir les accessoires décrits ci-dessous (voir fig. 2).

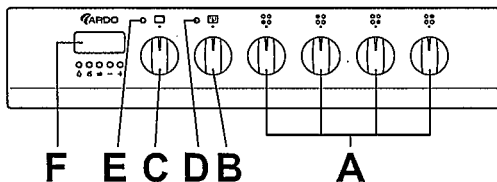
- grille du four
- lèche-frite ou plat à pâtisserie

La cuisinière est équipée d'un tiroir sous le four non démontable qu'il peut être utilisé pour ranger les accessoires. Attention: dans ce dernier cas, il est absolument interdit d'y mettre des produits inflammables parce qu'à l'intérieur les surfaces deviennent chaudes.



DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE MODELE: TV610X

- A) Manette éléments chauffants table de cuisson
- B) Manette du thermostat du four
- C) Manette de sélection des fonctions du four (6 fonctions)
- D) Voyant rouge de fonctionnement des foyers
- E) Voyant jaune de thermostat du four
- F) Programmeur électronique



2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DES COMMANDES

MANETTE ELEMENTS CHAUFFANTS (rep. A)

En tournant cette manette vers la droite ou la gauche, vous choisirez l'une des fonctions suivantes:

0 = éléments chauffants à l'arrêt

de 1 à 12 = réglage de puissance minimum à maximum

MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR (rep. B)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, il sera possible de choisir les valeurs de température du four pour la cuisson des aliments (entre 50°C et Max).

MANETTE DE SÉLECTION DES FONCTIONS DU FOUR (6 FONCTIONS) (rep. C)

En tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre, on trouvera les symboles indiqués ci-après:

0 = Four éteint



= Allumage lumière du four qui reste en fonction avec toutes les fonctions



= Mise en service du ventilateur



= Mise en service des résistances supérieure et inférieure



= Mise en service des résistances supérieure et inférieure avec ventilateur



= Mise en service de la résistance grill + tournebroche



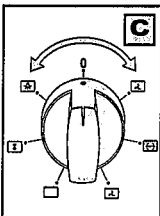
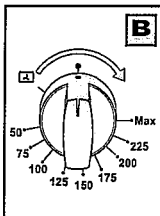
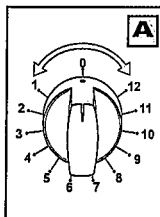
= Mise en service de la résistance grill avec ventilateur

VOYANT ROUGE (rep. D)

Lorsque le voyant est allumé, il signale l'activation d'un foyer chauffant.

VOYANT JAUNE (rep. E)

Lorsqu'il est allumé, il signale que le four ou le grill fonctionnent. Pendant l'emploi du four, quand la température sélectionnée est atteinte, il s'éteint. Pendant la cuisson, il est normal que le voyant jaune s'allume et s'éteigne à plusieurs reprises, étant donné que la température du four est contrôlée par le thermostat.



2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE (fig. F)

Cet accessoire a les fonctions suivantes:

- Horloge (programmable avec les touches 2 et 3)
- Minuterie (programmable avec la touche 1)
- Durée de cuisson (programmable avec la touche 2)
- Fin de cuisson (programmable avec la touche 3)
- Fonctionnement manuel (programmable avec les touches 2 et 3)
- Réglage des temps à rebours (programmable avec la touche 4)
- Réglage des temps en avant (programmable avec la touche 5)

L'afficheur numérique (N) indique toujours l'heure et il peut afficher également les temps de durée de la cuisson et de fin de cuisson ou de la minuterie; pour cela, il suffit tout simplement d'exercer une pression sur la touche correspondante.

REMARQUE: À la fin de chaque programmation (à l'exception de la minuterie), le programmeur désactive le four. Si l'on utilise à nouveau le four sans effectuer une programmation, il faut vérifier que le programmeur soit réglé sur le fonctionnement manuel (voir instructions reportées ci-après).

Programmation de l'heure (entre 0,01 et 24,00 = hh,mm)
Après avoir effectué le branchement électrique ou bien après une coupure de courant, sur l'afficheur clignotent simultanément les indications "A" et «0,00» ou le temps qui s'est écoulé à compter du moment du retour du courant. Appuyer simultanément sur les touches 2 et 3 et programmer l'heure courante en appuyant sur la touche 4 ou 5. Après avoir terminé la programmation, le symbole "A" s'éteint et le pictogramme  de fonctionnement manuel s'allume.

Fonctionnement manuel

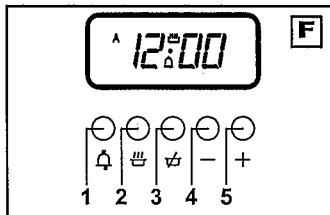
Après avoir programmé l'heure, le programmeur est automatiquement sélectionné en fonctionnement manuel. Autrement, cette situation peut avoir lieu uniquement au terme de la programmation automatique ou bien après l'avoir effacée, en appuyant simultanément sur les touches 2 et 3. Le symbole "A" disparaît et le pictogramme  s'allume.

Minuterie (entre 0,01 et 0,59 = hh,mm)

Appuyer sur la touche 1 et sélectionner le temps de cuisson au moyen de la touche 4 ou 5. Le pictogramme  s'allume. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le signal acoustique se déclenche et le pictogramme  s'éteint.

Fonctionnement semi-automatique (avec durée de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)

En appuyant sur la touche 2 et en effectuant la programmation du temps de la durée de cuisson avec la touche 4 ou 5, le symbole "A" et le pictogramme  s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.



Fonctionnement semi-automatique (avec fin de la cuisson entre 0,01 et 23,59 = hh,mm)
En appuyant sur la touche 3 et en effectuant la programmation du temps de fin de cuisson avec la touche 5, le symbole "A" et le pictogramme  s'allument de façon permanente. Lorsque le temps programmé s'est écoulé, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Fonctionnement automatique (avec programmation différée du début de la cuisson)

Programmer tout d'abord la durée du temps de cuisson (le symbole "A" et le pictogramme  s'allument), puis la fin du temps de cuisson (le pictogramme  s'éteint), comme décrit précédemment. Le pictogramme  s'allume à nouveau lorsque la cuisson au four commence. À la fin du temps de cuisson, le pictogramme  s'éteint, le symbole "A" clignote et le signal acoustique se déclenche.

Signal acoustique

Le signal acoustique entre en fonction à la fin d'une programmation ou de la fonction minuterie et il est activé pendant une durée de 7 minutes environ. Pour l'interrompre avant, il faut appuyer sur l'une des touches des fonctions.

Début du programme et contrôle

Le programme commence après avoir été sélectionné. Il est possible à tout moment de contrôler le programme sélectionné, en appuyant sur la touche correspondante.

Correction/effacement du programme sélectionné

Si l'heure affichée par l'horloge est comprise entre l'heure du début de la cuisson et l'heure de fin de la cuisson, on a une erreur de programmation du fonctionnement automatique. Cette erreur sera immédiatement signalée acoustiquement et moyennant le clignotement du symbole "A". L'erreur de programmation pourra être corrigée en modifiant la durée ou le temps de fin de cuisson. Il est possible de corriger tout programme qui a été sélectionné, en appuyant tout d'abord sur la touche correspondante de programmation, puis sur les touches 4 ou 5. L'effacement d'un programme est effectué en portant le temps programmé sur la valeur «0,00». En effaçant la durée de fonctionnement on efface automatiquement la fin du fonctionnement et vice-versa. Le four s'éteint automatiquement et le symbole "A" clignote.

CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant l'utilisation des éléments chauffants, ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance et assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Veillez particulièrement à la position des poignées et des manches des récipients et surveillez la cuisson des aliments utilisant des huiles et des graisses, car ils sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de la cuisinière en fonctionnement.
- Même après leur utilisation, les zones de cuisson, restent chauds pendant un certain temps, il ne faut pas y poser les mains ou d'autres objets (pour la table en vitrocéramique, le contrôle se fera au niveau des voyants de chaleur résiduelle).
- Dès que vous constatez une fêlure sur le verre, débranchez immédiatement la cuisinière et faites appel au Service Après-Vente.
- Le racleur pour le nettoyage du verre peut blesser. Tenez-le hors de la portée des enfants. Utilisez-le seulement avec des lames en bon état.
- A la fin de leur utilisation, contrôlez que toutes les commandes sont en position arrêt ou fermeture.

FONCTIONNEMENT FOYERS CHAUFFANTS

Les zones de cuisson sont clairement indiquées sur la table de cuisson par des cercles concentriques à l'intérieur desquels intervient le rayonnement chauffant.

Des voyants incorporés s'allument lorsque la température du foyer dépasse 60°C. Ces voyants s'éteignent seulement lorsque la température du foyer redescend en-dessous de 60°C et c'est pour cette raison qu'ils sont appelés «voyants de chaleur résiduelle».

Les éléments chauffants sont actionnés par des régulateurs d'énergie à 12 positions (rep. A).

Leur mise en service s'effectue en tournant la manette vers la droite ou la gauche, dans la position souhaitée.

L'allumage du voyant rouge indique que les foyers fonctionnent.

INFORMATIONS GENERALES ET PRECAUTIONS D'USAGE POUR TABLES VITROCERAMIQUE

- La vitrocéramique est un matériau naturel qui en tant que tel peut présenter des irrégularités superficielles. Vous pourrez même remarquer de petites bulles en transparence, mais elles n'influencent en aucune façon le fonctionnement ni la longévité de la table en vitrocéramique.
- Chaque foyer de cuisson peut s'éclairer de façon différente, cela dépend de leurs caractéristiques techniques et n'influencent pas la qualité et le fonctionnement.
- En fonction de l'angle de vue, le rayonnement peut donner l'apparence de dépasser les limites de la zone de cuisson.
- Ne posez pas de récipients très chauds sur le périmètre de la table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec fond en aluminium.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme porte-objets et faites attention à ne pas y faire tomber des objets durs ou pointus car cela pourrait l'endommager.
- N'utilisez pas de récipients avec le fond émaillé car cela endommagerait la table et le récipient.
- N'effleurez pas la surface de la table en y frottant des casseroles ou d'autres objets.
- Nettoyez et séchez systématiquement le fond du récipient avant de le poser sur le foyer de cuisson. N'oubliez pas que le sel, le sucre ou des grains de sable ou de terre (apportés par les légumes par exemple) éraflent le verre.
- Éliminez immédiatement tous les résidus de liquides qui auraient débordé.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium ou de récipients en plastique, car ils fondent immédiatement en contact avec la table vitrocéramique chaude.

Note: Utilisez le racleur spécial pour vitrocéramique pour éliminer immédiatement tous les matériaux qui auraient fondu ou se seraient attachés par inadvertance sur la surface. Il en va de même pour le sucre ou plats à base de sucre qui auraient débordé pendant la cuisson.

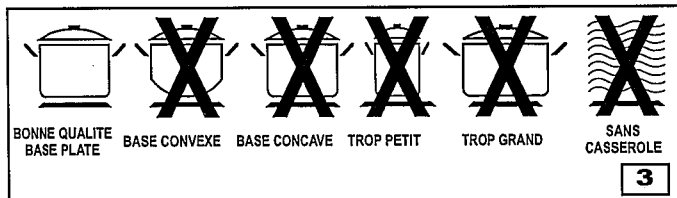
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

COMMENT ECONOMISER L'ENERGIE ?

Pour obtenir le meilleur rendement avec le minimum de consommation d'électricité, nous vous rappelons les conseils suivants :

- Activez le foyer de cuisson, seulement après y avoir posé le récipient.
- Nettoyez et séchez le fond du récipient avant de le poser sur le foyer de cuisson.
- N'utilisez pas de récipients d'un diamètre inférieur au foyer de cuisson (fig. 3). En achetant les casseroles, sachez que le diamètre indiqué est celui du bord supérieur qui est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais (fig. 3). Les fonds qui ne sont pas plats allongent les temps de cuisson.
- Mettez toujours un couvercle sur les casseroles (fig. 3).
- Si les temps de cuisson dépassent 40 minutes, vous pouvez arrêter le foyer ou la plaque 5 à 10 minutes avant la fin et utiliser la chaleur résiduelle.
- A titre purement indicatif, consultez le tableau ci-dessous sur l'utilisation des foyers de cuisson.

POSITION MANETTE	INTENSITE DE CHALEUR	CUISONS REALISABLES
0	Eteint	
1-2	Délicat	Fondre le beurre, chocolat, etc. Chauffer des petites quantités de liquide
3-4	Feu doux	Chauffer des quantités moyennes de liquide; préparer des crèmes et sauces à longue cuisson
5-6	Lent	Dégeler les aliments surgelés et mijoter, cuire à la gelée et mijoter, cuire à la température d'ébullition ou à peine plus basse
7-8	Moyen	Cuire les aliments nécessitant l'ébullition, rôtis de viandes délicates et poisson
9-10	Fort	Rôtis, côtelettes, bifteck et pot-au-feu.
11-12	Feu vif	Faire bouillir de grandes quantités de liquide et frire



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

CONSIGNES DE SECURITE

- Pendant la cuisson, ne laissez pas le four sans surveillance. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour ouvrir la porte du four, prenez toujours la poignée au niveau de la partie centrale. Il ne faut exercer aucune pression excessive sur la porte lorsque celle-ci est ouverte.
- Ne vous inquiétez pas si, pendant la cuisson, de l'eau de condensation se dépose sur la vitre et les parois internes du four. Cela est normal et ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- Quand vous ouvrez la porte du four, faites attention à l'évacuation de vapeurs brûlantes.
- Pendant l'utilisation l'appareil devient très chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Utilisez toujours des gants ou d'autres protections pour les mains, avant d'introduire ou d'extraire les récipients dans le four.
- Assurez-vous que, pendant la cuisson ou quand vous mettez ou enlevez des plats dans le four, de l'huile ou de la graisse ne se répandent pas, car elles sont facilement inflammables.
- Utilisez des récipients résistants aux températures indiquées par le thermostat.
- Pendant la cuisson, il ne faut jamais couvrir la sole du four ou les grilles avec des feuilles d'aluminium (risque de surchauffe et de détérioration de l'émail). De plus, il ne faut pas poser directement les plats de cuisson sur la sole du four pour les mêmes raisons.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson au grill.
- Après chaque utilisation du four, assurez-vous que toutes les manettes de commande sont en position «0».
- Pendant et après l'utilisation, le verre de la porte du four et les parties accessibles peuvent être très chaudes; ne laissez pas les enfants jouer à proximité de l'appareil.

IMPORTANT!!! Effectuez toutes les cuissons (au four et au grill) avec la porte du four fermée.

QUE FAIRE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DU FOUR DE LA CUISINIERE

Lors de la première utilisation du four, laissez-le chauffer à vide, avec la porte fermée, pendant environ deux heures pour chasser l'odeur caractéristique dégagée par l'isolation en laine de verre. Suivez les instructions suivantes:

- Réglez le programmateur électronique sur le fonctionnement manuel.
- Tournez la manette du thermostat sur la température maximum.
- Pendant toute cette opération, aérez et sortez du local.

A la fin de cette opération, laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le à l'intérieur avec de l'eau tiède savonneuse. Avant la première utilisation, lavez aussi tous les accessoires (grille, lèchefrite, plat à pâtisserie, broche etc..).

Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

COMMENT UTILISER LE FOUR

DÉCONGÉLATION À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et introduire les mets devant être décongelés dans le four. Le temps nécessaire pour la décongélation dépend de la quantité et du type d'aliments.

En sélectionnant cette fonction, on active uniquement le ventilateur qui fait circuler l'air et, par son fonctionnement, décongèle les mets très lentement. Cette fonction est particulièrement indiquée pour les fruits et les desserts.

CUISSON TRADITIONNELLE

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure qui distribuent la chaleur depuis le haut et depuis le bas sur les mets.

Ce type de cuisson est approprié pour cuisiner tout type d'aliment (viande, poisson, pain, pâtisseries, etc.).

CUISSON TRADITIONNELLE FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. Si l'on effectue le préchauffage, attendre que le voyant jaune du thermostat s'éteigne, avant d'introduire les mets. En sélectionnant cette fonction, on active les résistances supérieure et inférieure et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Ce type de cuisson est particulièrement approprié pour cuisiner rapidement et en même temps les mets disposés sur plusieurs niveaux (fig. 4).

CUISSON AU GRILL

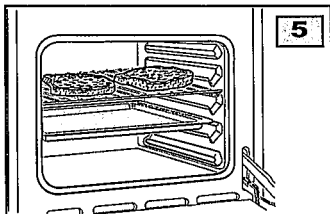
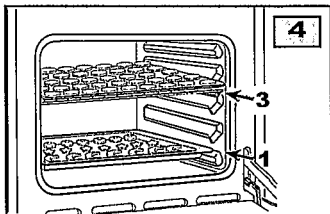
Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction on active la résistance supérieure centrale qui distribue directement la chaleur sur les mets (fig. 5). Outre à griller les mets, cette fonction peut également être utilisée pour dorer légèrement les mets déjà cuits ou pour griller le pain.

Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".

CUISSON AU GRILL À CONVECTION FORCÉE

Tourner la manette du sélecteur (rep. C) sur le symbole  et régler la manette du thermostat (rep. B) sur la température souhaitée. En sélectionnant cette fonction, on active la résistance supérieure centrale et la chaleur dégagée est distribuée par le ventilateur. Cette cuisson est particulièrement indiquée pour atténuer le rayonnement direct de la résistance supérieure en utilisant des températures de cuisson inférieures, permettant ainsi d'obtenir des mets croustillant, dorés de façon uniforme. Cette fonction est idéale pour la cuisson du poisson et des croûtons.

Utiliser toujours la lèchefrite pour récupérer la graisse et le jus de cuisson, comme indiqué dans le paragraphe "CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON".



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON Gâteaux et pain:

- Préchauffez environ 15 minutes le four avant la cuisson des gâteaux ou du pain.
- Pendant la cuisson des tartes ou des gâteaux, il ne faut pas ouvrir la porte du four car l'air froid extérieur pourrait interrompre le levage. Après la cuisson, laissez-les reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Ne pas utiliser le lèchefrite émaillé pour la cuisson des gâteaux.
- Pour s'assurer que le gâteau est bien cuit: 5 minutes avant la fin de cuisson programmée, piquez à l'aide d'un bâtonnet en bois le point le plus élevé du gâteau. Si en retirant le bâtonnet, celui-ci est sec et ne présente aucune trace de pâte, le gâteau est cuit. Laissez-le reposer dans le four éteint, environ 10 minutes.
- Si le gâteau retombe: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte ou réglez la température du four à 10°C de moins.
- Si le gâteau est trop sec. Piquez des petits trous dans le gâteau à l'aide d'un bâtonnet en bois. Arrosez de jus de fruits ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, réglez la température du four à 10°C de plus et diminuez le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est trop brun: La prochaine fois, mettez la grille plus basse, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le dessus du gâteau est brûlé: Éliminez la croûte et saupoudrez le gâteau de sucre, de cacao ou garnissez-le avec de la crème fouettée, de la confiture, de la crème, etc ..
- Si le dessous du gâteau est trop brun: La prochaine fois, mettez la grille plus haute et baissez la température du four.
- Si le pain ou le gâteau ont un bel aspect alors que l'intérieur n'est pas bien cuit: La prochaine fois, mettez moins de liquide dans la pâte, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le gâteau ne se démoule pas: Détachez le gâteau du bord du moule à l'aide d'un couteau. Couvrez-le avec un torchon humide et retournez le moule. La prochaine fois, beurrez bien le moule et saupoudrez de farine.
- Si les biscuits ne se détachent pas de la tôle: Mettez la tôle au four pendant un temps bref, puis détachez les biscuits avant leur refroidissement. La prochaine fois, utilisez du "papier spécial" pour éviter cet inconvénient.

Viandes, volailles et poissons:

- Si les temps de cuisson sont supérieurs à 40 minutes, mettez à l'arrêt le four, 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur intérieure (ceci afin d'économiser de l'énergie).
- Si vous utilisez des fait-tout fermés, les rôtis seront plus succulents. Les fait-tout ouverts permettent un rôti plus rapide et plus brun.
- Les viandes blanches, les volailles, les poissons ont besoin de températures moyennes (inférieures à 200°C).
- Les cuissons "saignant" des viandes rouges ont besoin de hautes températures (supérieures à 200°C) et de temps courts.
- Pour obtenir des rôtis savoureux, lardez et épicez la viande.
- Si le rôti est trop dur: La prochaine fois, laissez saigner un peu plus la viande.
- Si le dessus ou le dessous du rôti est trop brun: La prochaine fois, mettez la grille plus basse ou plus haute, baissez la température du four et prolongez quelque peu le temps de cuisson.
- Si le rôti n'est pas bien cuit: Coupez le rôti en tranches, déposez-les dans un plat et terminez la cuisson.

Grillades:

- Huilez ou beurrez et épicez les plats avant la cuisson.
- Utilisez toujours le lèchefrite pour récupérer le jus produit par la viande pendant la cuisson (voir fig. 5). Versez de l'eau dans le lèchefrite afin qu'elle empêche que les graisses brûlent en dégageant de mauvaises odeurs et des fumées. Vérifiez et ajoutez si nécessaire de l'eau pendant la cuisson afin qu'elle ne s'évapore pas trop vite.
- Retournez les aliments dès que la moitié du temps de cuisson est passée.
- Pour les volailles grasses (oie), pincer sous les ailes pour que la graisse puisse sortir, après environ une heure de rôti.

L'aluminium peut se corroder facilement s'il entre en contact avec les acides organiques présents dans les aliments ou ajoutés pendant la cuisson (vinaigre, jus de citron...). Par conséquent, on conseille de ne pas mettre directement les aliments sur les plats en aluminium ou émaillés, mais utilisez toujours un papier spécial cuisson au four.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

TABLEAU DE CUISSON AU FOUR

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE		FOUR À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)	
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
VIANDES						
Veau rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Rosbeef	1	1	200-225	40-50	190	40-50
Porc rôti	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Agneau rôti	1	1	200-225	100-120	190	100-120
GIBIER						
Lièvre rôti	1	2	225-Max	50-60	225 - Max	50
Faisan rôti	1	2	225-Max	60-70	225 - Max	60
Pardrix rôti	1	2	225-Max	50-60	225 - Max	50
VOLAILLE						
Poulet rôti	1-2	2	200-225	80-90	190	70-80
Dinde rôtie	1-2	2	200-225	100-120	190	90-110
Canard rôti	2-3	2	200-225	90-110	190	80-100
POISSON						
Poisson rôti	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Poisson en sauce	1	2	175	20-25	160-170	15-20
PATE						
Lasagne	2.5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
Cannelloni	2.5	1	210-225	60-75	225 - Max	30-40
PIZZA	1	2	225-Max	25-30	225 - Max	20-25
PAIN	1	2	225-Max	20-25	220	20
PÂTISSERIE						
Biscuits en général		2	190	15	170-190	15
Pâte brisée		2	200	20	190-200	20
Sevarin		2	200	40-45	190-200	40-45
TARTES						
Gâteau Paradis	0.8	2	190	52	170-190	45
Tarte aux fruits	0.8	2	200	65	190-200	65
Gâteau au chocolat	0.8	2	200	45	190-200	45

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. Les temps de cuisson reportés dans le tableau concernent la cuisson sur un seul niveau. Pour les cuissons avec la convection ventilée, si vous utilisez plusieurs niveaux (de 1 et 3), les temps de cuisson doivent être augmentés de 5 à 10 minutes environ.

TABLEAUX DE CUISSON AU GRIL

PREPARATIONS	Poids kg	Position grille four à partir du bas	FOUR À CONVECTION NATURELLE			FOUR À CONVECTION FORCÉE (au moyen du ventilateur)		
			Température en °C	Temps de cuisson en minutes		Température en °C	Temps de cuisson en minutes	
				1 ^{er} côté	2 ^e côté		1 ^{er} côté	2 ^e côté
VIANDES								
Entrecôte	0,50	3	225 - Max	15	15	200	10	10
Bifteck	0,15	3	225 - Max	5	5	200	5	5
Poulet (coupés en deux)	1	2	225 - Max	25	25	200	18	18
POISSON								
Truite	0,42	3	225 - Max	18	18	200	10	10
Sole	0,20		225 - Max	10	10	200	7	7
PAIN								
Toast		3	225 - Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Les valeurs spécifiées (températures et temps de cuisson) sont indicatives. Sur la base des différentes habitudes culinaires, d'éventuelles variations seront à apporter. En particulier pour les cuissons au gril, les temps varient en fonction de l'épaisseur de la viande et des goûts personnels.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer les opérations de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne pas utiliser d'appareils à la vapeur pour le nettoyage.
- Ne pas laver les différentes parties de l'appareil quand elles sont encore chaudes.
- Ne pas utiliser d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de sprays corrosifs.
- Ne pas utiliser matériels abrasifs ou racleurs métalliques tranchants pour nettoyer la porte de verre du four, étant donné qu'ils peuvent griffer et causer la casse du verre.
- En raison de leur pouvoir de corrosion élevé, éliminez immédiatement toutes traces de vinaigre, café, lait, eau salée ou jus de citron ou de tomates.

TABLE DE TRAVAIL EN VITROCERAMIQUE

Il est très important de nettoyer la table après chaque utilisation lorsqu'elle est encore tiède, et de la sécher avec un chiffon doux. En fonction du degré de saleté, il est conseillé de procéder de la façon suivante :

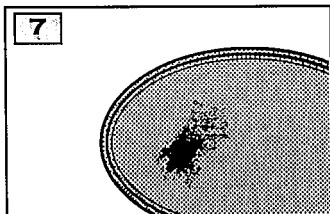
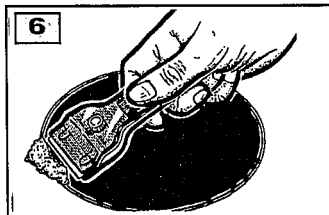
- Pour les taches légères, nettoyez avec une éponge humide.
- Pour la saleté résistante et les incrustations, utilisez le racleur spécial (fig. 6). Utilisez-le avec précaution car il peut provoquer des éraflures. Afin d'éviter ces inconvénients, il est recommandé d'éliminer immédiatement tous les matériaux qui auraient fondu ou se seraient attachés par inadvertance sur la surface (papier d'aluminium ou objets en plastique). Il en va de même pour le sucre ou plats à base de sucre qui auraient débordé pendant la cuisson.
- Éliminez les résidus de liquide avec du citron ou du vinaigre en veillant à ne pas toucher l'émail. Si par inadvertance vous avez touché l'émail, éliminez immédiatement pour éviter qu'il ne se forme des zones opaques.
- Avec le temps, des reflets métalliques ou des éraflures (fig. 7) apparaîtront inévitablement. Ils seront difficiles à éliminer mais ils ne gêneront absolument pas le fonctionnement de votre appareil

STRUCTURE

Il faut nettoyer régulièrement les éléments de la cuisinière (émailés, en acier, en métal ou en verre). Pour cela, utilisez de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer avec un chiffon doux.

N'utilisez pas de matériels rêches abrasifs ou de racleurs métalliques aiguisés pour nettoyer le verre de la porte du four, étant donné qu'ils peuvent marquer et ensuite causer la casse du verre.

N'utilisez pas de dissolvants sur les surfaces peintes ou en acier inoxydable, pour enlever des taches de colle ou d'adhésifs.



3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

PARTIES INTERNES DU FOUR

Ne pas vaporiser ou laver le bulbe du thermostat avec des produits à base acide (contrôler l'étiquette informative du produit que vous utilisez).

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par l'utilisation de produits de nettoyage inadaptés.

Il est conseillé de nettoyer le four après chaque cuisson pour faciliter l'élimination des résidus de cuisson et des tâches de graisse. Dans le cas contraire, le nettoyage deviendra de plus en plus difficile, car les graisses brûleront pendant les cuissons successives, en s'incrétant dans l'émail et en produisant des odeurs désagréables. Pour conserver longtemps l'éclat des parties émaillées, il faut les nettoyer avec une éponge et de l'eau savonneuse tiède en ayant soin de les rincer et de les essuyer parfaitement. Lavez aussi à chaque fois les accessoires utilisés.

JOINT DE LA FACADE DU FOUR

Le joint de la façade du four assure une fonction d'étanchéité et donc, il doit rester en parfait état pour garantir le fonctionnement correct du four. Nous vous conseillons de:

- Le nettoyer en évitant d'utiliser des produits abrasifs.
- Contrôler périodiquement son état.

Si le joint devient dur ou s'il est détérioré, adressez-vous au Service Après-Vente pour le changer. Tant qu'il n'est pas changé, nous vous conseillons de ne pas utiliser votre four.

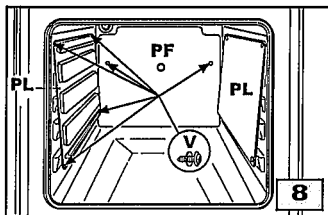
PANNEAUX AUTO-NETTOYANTS (fig. 8)

Les parois latérales et arrière du four sont équipées de panneaux revêtus d'un émail micro-poreux qui absorbe et élimine les graisses produites pendant la cuisson.

Le phénomène de catalyse se produit au dessus de 200°C. Dans le cas de cuisson d'aliments contenant beaucoup de graisse, nous vous conseillons, une fois la cuisson terminée, de prolonger d'environ une demi-heure le fonctionnement du four à vide (avec le thermostat position Maximum) afin que le phénomène de catalyse se fasse complètement.

En cas de débordements abondants de liquides ou de graisses, essuyez immédiatement avec une éponge humide et chauffez le four pendant 2 heures avec le thermostat sur la position Maximum. Attendez le refroidissement du four et passez de nouveau une éponge humide. Si toutes les substances ne sont pas éliminées, répétez l'opération.

Il est recommandé d'extraire périodiquement les panneaux du four, de les laver à l'eau savonneuse tiède et de les essuyer avec un chiffon doux. Pour le démontage il faut dévisser les vis (V) et enlever les panneaux latéraux (PL) et le panneau du fond (PF).



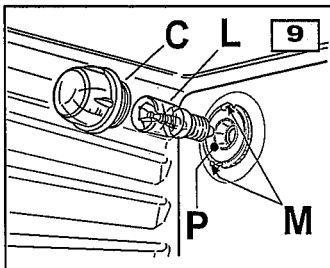
3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR (fig. 9)

ATTENTION : Avant de procéder au remplacement de la lampe, veuillez à déconnecter le four de l'alimentation électrique.

En cas de remplacement de la lampe du four (L), celle-ci doit avoir les caractéristiques suivantes:
15 W - 230 V ~ - 50 Hz - E 14 - et résister aux hautes températures (300°C).

Dévissez vers la gauche la calotte de protection en verre (C) et remplacez la lampe. Remontez la calotte en veillant à introduire les encoches dans les languettes de blocage et revissez en tournant vers la droite.

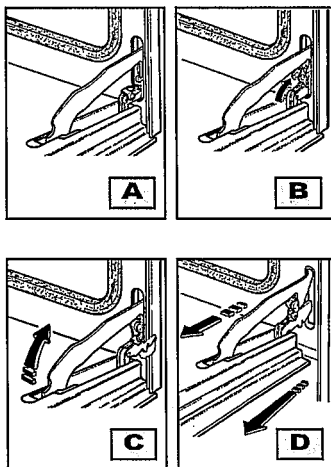


DEMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour faciliter le nettoyage du four à l'intérieur, vous pouvez démonter la porte du four en suivant les instructions ci-après:

- Ouvrir la porte et faire pivoter vers l'avant l'élément de décrochage (fig. A) jusqu'à passer au-dessus de la dent présente sur le secteur supérieur de la charnière (fig. B).
- Fermez partiellement la porte en appliquant en même temps sur celle-ci une force vers le haut afin de libérer le secteur inférieur de la charnière (fig. C), puis tirez en avant la porte en la fermant en même temps un petit peu vers le haut pour libérer le secteur supérieur (fig. D).
- Pour le montage, effectuer les mêmes opérations dans l'ordre inverse en prenant soin d'introduire tout d'abord dans leurs logements les secteurs supérieurs puis les secteurs inférieurs.

ATTENTION !! Après toute opération de nettoyage, avant de refermer la porte du four il est fondamental de vérifier que les éléments de décrochage soient **ENTIÈREMENT ABAISSÉS** comme indiqué sur la figure A.



4. QUE FAIRE EN CAS DE PANNE ?

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent être dues à de simples erreurs d'utilisation ou d'entretien et elles peuvent être résolues facilement sans l'intervention du Service Après-Vente.

PROBLEME	SOLUTION
La cuisinière ne fonctionne pas	• Contrôlez que la fiche est branchée (s'elle est prévue). • Contrôlez la position des manettes, répétez les opérations décrites dans ce manuel. • Contrôlez les disjoncteurs. Si la panne concerne le circuit électrique, adressez-vous à un électricien.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas pendant l'utilisation de la table en vitrocéramique	• Tournez la manette sur une température supérieure. • Tournez la manette d'un autre foyer. • Adressez-vous au Service Après-Vente.
Le four électrique ne fonctionne pas	• Contrôlez que le programmeur est sur le fonctionnement "manuel", répétez les opérations décrites dans ce manuel.
Le thermostat ne fonctionne pas	• Adressez-vous au Service Après-Vente.
Le voyant du thermostat électrique ne s'allume pas	• Tournez le thermostat sur une température plus élevée. • Tournez le sélecteur sur une autre fonction
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	• Vérifiez que l'ampoule est bien vissée. • Achetez auprès du Service Après-Vente une ampoule pour température élevée et montez-la en suivant les instructions de la page 16.

5. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSANTS ELECTRIQUES

Pos. foyers	Désignation	Ø mm	Données nominales
	A-foyer radiant hi-light	140	1200 W
	B-foyer radiant hi-light	180	1800 W
	résistance inférieure four résistance supérieure four + grill lampe du four moto-ventilateur		1400 W 700 W + 1800 W 15 W - E 14 - T 300 25..29 W

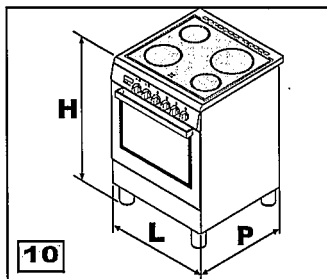
CÂBLE D'ALIMENTATION (*)

Type de câble	Alimentation monophasé 230 V~	Alimentation triphasé 230 V~3	Alimentation biphasé 400 V~2N	Alimentation triphasé 400 V~3N
	section	section	section	section
H05 RR-F 13mm<Ø<14mm	3 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

(*) En tenant compte du coefficient de simultanéité.

DIMENSIONS EXTERIEURES DE LA CUISINIÈRE (fig. 10)

hauteur H mm	largeur L mm	profondeur P mm	Volume dm ³
850	600	600	53



6. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS TECHNIQUES

- L'installation et les opérations d'entretien mentionnés dans cette section doivent être exécutés exclusivement par un technicien qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents aux personnes, aux animaux et aux choses. Dans ce cas, le constructeur ne serait pas considéré responsable.
- Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pourront être modifiés seulement par le fabricant ou un de ses revendeurs autorisés.
- Conformément à la norme "ELECTRIQUE", lors de l'installation on doit respecter les distances indiquées dans la fig. 11 et par conséquent les cloisons latérales éventuelles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de travail.
- Les parois arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être en mesure de résister à une température de 70 K.

L'installation de l'appareil et l'aération du local où l'appareil sera installé doivent être effectués conformément aux normes en vigueur et respecter les règles en vigueur ci-dessous:

- Règlement Sanitaire Départemental.
- Norme NF C 15-100 - Relative aux installations électriques à basse tension - Règles.

DEBALLAGE DE LA CUISINIERE

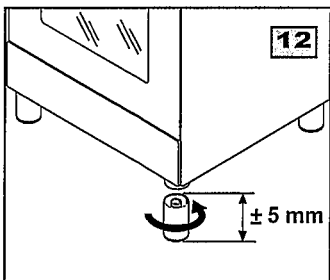
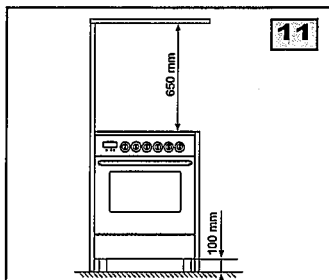
- Après avoir enlevé l'emballage extérieur et intérieur enveloppant les différentes parties mobiles, assurez-vous du bon état de l'appareil. En cas de doute n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un technicien qualifié.
- Certaines pièces sont recouvertes d'une pellicule en plastique qui doit obligatoirement être enlevée avant d'utiliser la cuisinière (pour l'enlever facilement, nous vous conseillons de couper ce revêtement sur les bords à l'aide d'une lame coupante ou simplement avec la tête d'une aiguille).
- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four comme un levier pour soulever ou traîner l'appareil.

Les éléments de l'emballage (carton, sacs, polystyrène expansé, agrafes, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils représentent un danger potentiel.

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

Pour une mise à niveau correcte, la cuisinière est équipée avec les accessoires suivants:

- Pieds réglables, pour vous permettre de régler la hauteur et la mise à niveau de la cuisinière par rapport aux autres meubles. Il suffit de visser ou dévisser les pieds pour le réglage (fig. 12).
- Deux entretoises positionnées sous les charnières du couvercle, qui ont la fonction d'assurer une distance minimale entre l'appareil et le mur à l'arrière. Elles ne doivent pas être enlevées.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement au réseau d'alimentation doit être effectué dans le respect des normes et dispositions de la loi en vigueur.

Avant d'effectuer le raccordement, vérifiez :

- La capacité de l'installation et des prises de courant par rapport à la puissance maxi. de l'appareil (voir étiquette signalétique apposée sur la cuisinière).
- La mise à la terre efficace de la prise ou de l'installation conformément aux normes et dispositions en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces normes.
- Si l'appareil ne dispose pas de câble d'alimentation, branchez un câble d'une section appropriée au bornier (voir paragraphe "Montage du câble d'alimentation").

Dans le cas de raccordement au réseau d'alimentation effectué au moyen d'une prise :

- Montez sur le câble d'alimentation une fiche normalisée (s'il n'y en a pas) adaptée à la puissance indiquée sur l'étiquette signalétique. Branchez les conducteurs en respectant les indications suivantes et laissez le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase et neutre :

lettre L (phase) = conducteur couleur marron
lettre N (neutre) = conducteur couleur bleu
symbole ⊕ (terre) = conducteur couleur jaune-vert

- Vérifier toujours que le câble d'alimentation ne touche pas ni des surfaces coupantes ni ou chaudes (température supérieure à 75° C) et qu'il soit de longueur suffisante pour le déplacement en cas de nettoyage ou de réparation. Vérifier aussi que la fiche soit accessible.
- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ou dérivations, car ils pourraient provoquer de faux contacts et ensuite des échauffements dangereux.

Dans le cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique :

- Interposez un disjoncteur omnipolaire entre l'appareil et l'alimentation, dimensionné suivant la puissance de l'appareil et ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur.

MONTAGE DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Bien que sortant de l'usine prédisposées pour une alimentation monophasée, les cuisinières peuvent, en respectant les précautions d'usage, être alimentées avec des dispositifs triphasés.

Pour ce faire, il faut suivre les instructions ci-dessous :

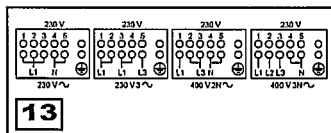
- Démontez la protection arrière.
- Déplacez les cavaliers de raccordement sur le bornier en fonction de type de connexion que l'on souhaite obtenir, en suivant le schéma de la fig. 13. Ce schéma est aussi apposé au dos de la cuisinière.
- Branchez le câble d'alimentation d'une section appropriée (voir tableau page 18) en laissant le conducteur de terre plus long par rapport aux conducteurs de phase.
- Fixez le câble dans la bague d'arrêt spécialement prévue à cet effet et remontez la protection arrière.

CHANGEMENT DE PIÈCES DÉTACHÉES

Avant toute réparation ou opération d'entretien, coupez toujours l'arrivée de gaz et de courant électrique.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

- Pour changer la lampe du four, consultez les instructions de la page 16.
- Pour changer les résistances électriques, la douille, le bornier et le câble d'alimentation, il faut démonter la protection arrière.
- En cas de remplacement de la douille (P) (fig. 9) forcez les languettes de blocage (M) et sortez la douille vers l'extérieur du four.
- En cas de changement du câble d'alimentation, utilisez un câble de section adéquate (tableau page 18). Le conducteur de terre doit être plus long que les conducteurs de phase. Respectez aussi les instructions reportées dans le paragraphe "BRANCHEMENT ELECTRIQUE".
- Pour changer le thermostat et le commutateur, il faut démonter la table de travail.



7. SERVICE APRES-VENTE - PIECES DETACHEES

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par des techniciens expérimentés et spécialisés, afin d'en obtenir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Chaque réparation ou mise au point qui serait nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par un technicien qualifié.

Pour cette raison nous vous recommandons de vous adresser toujours au Revendeur ou à notre Service Après-Vente le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série de votre appareil et le type de problème rencontré. Vous trouverez ces données soit sur l'étiquette signalétique apposée sur l'appareil, soit sur l'étiquette d'emballage et dans la notice.

Ces informations permettent à nos Services Après-Vente l'identification rapide et précise de votre appareil ainsi que la préparation d'éventuelles pièces de rechange avant la visite à votre domicile. Ceci facilite nos interventions et épargne souvent le besoin d'une deuxième visite et les frais qu'elle entraîne. Les pièces détachées d'origine se trouvent uniquement auprès de nos Services Après-Vente et dans les magasins autorisés.

ESPACE POUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

431607424 (RS_000) - 03/01/2008



FR