

KOSP 6610

Mode d'emploi



FOR THE WAY IT'S MADE.®*

Installation du four en colonne/sous-plan	4
Conseils pour la protection de l'environnement	6
Avertissement	7
Avant d'utiliser le four pour la première fois	8
Accessoires du four	9
Entretien et nettoyage	10
Diagnostic des pannes	13
Service après-vente	14

Installation du four en colonne/sous-plan

Avertissement

Attention: avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien sur l'appareil, veillez à ce que l'appareil soit débranché.

- L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. **En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service après-vente le plus proche.**
- Après avoir déballé le four, laissez-le sur le socle en polystyrène de façon à prévenir tout dommage à l'appareil.
- Pour installer l'appareil, il est conseillé de se munir de gants de protection.
- Le four est équipé de deux poignées latérales proFIT (B) destinées à faciliter les manœuvres de l'installation (Fig. 7).

Préparation du meuble d'encastrement

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (min. 90°C).
- Procédez au découpage complet du meuble recevant le four avant d'y installer l'appareil. Prenez soin d'éliminer tous les copeaux et la sciure de bois qui pourraient entraver le bon fonctionnement de l'appareil.
- Dans le cas d'une installation comme sur la fig. 2, il n'est pas permis d'appuyer les récipients contenant des liquides sur la partie supérieure de la colonne. Il est permis d'appliquer des grilles pour séparer la tranche, en conservant toutefois une surface utile de 250 cm².
- Les dimensions des meubles d'encastrement sont illustrées dans les figures 1, 2 et 3. Les dimensions du four sont illustrées dans la figure 4.
- Pour assurer une ventilation correcte, veillez à laisser une ouverture à l'arrière du meuble (en respectant les dimensions indiquées sur la Fig. 6). **Une fois l'installation terminée, l'arrière du four ne doit plus être accessible.**
- Installez le four en veillant à ce que les parois du four n'entrent pas directement en contact avec les parois du meuble. (Fig. 5).
- Pour les fours installés sous un plan de travail, un espace de 5 mm au moins est requis entre le bord supérieur du four et le bord inférieur du plan de travail (Fig. 5). **Veillez à ne jamais obstruer cet espace pour ne pas nuire au bon fonctionnement de l'appareil.**
- Si le meuble n'est pas solidement fixé au mur, renforcez le à l'aide d'étriers du commerce (A) (Fig. 6).

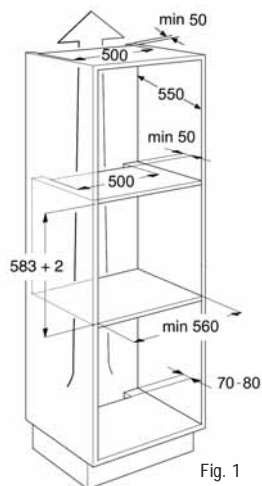


Fig. 1

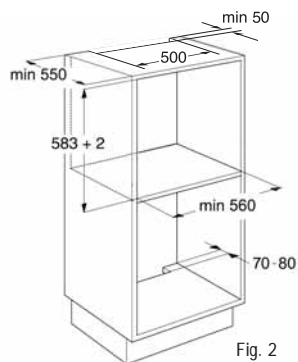


Fig. 2

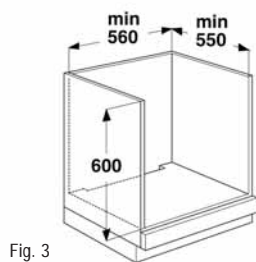


Fig. 3

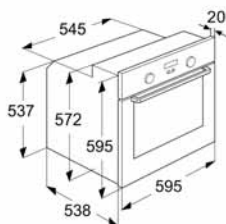


Fig. 4

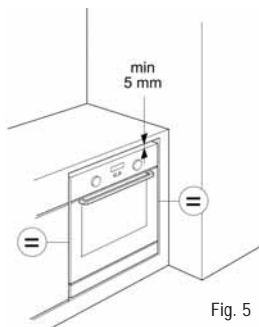


Fig. 5

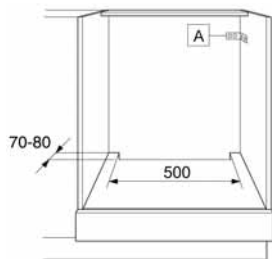


Fig. 6

Installation du four en colonne/sous-plan

Branchement électrique


La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.

- Le branchement électrique de l'appareil doit être effectué par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et dans le respect des normes locales en vigueur en matière de sécurité.
- L'installateur est responsable du branchement électrique correct de l'appareil et du respect des réglementations locales en vigueur en matière de sécurité.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré dans le meuble à la prise du secteur.
- Afin que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, il est impératif d'utiliser un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance minimum de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Une fois l'installation terminée, les parties électriques ne devront plus être accessibles.

Branchement du four

- Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant droit du four (visible lorsque la porte est ouverte).
- L'éventuel remplacement du câble d'alimentation (voir tableau) doit être effectué uniquement en contactant l'un des centres d'assistance autorisés.

Tableau des cordons d'alimentation

Nombre de conducteurs	Type de câble
IN+  ~	H05 RR-F 3 X 1,5 mm ²

Comment fixer le four

- Soulevez le four en le saisissant par les poignées (B) proFIT prévues à cet effet sur les côtés du four et introduisez-le dans l'encastrement du meuble en veillant à ne pas coincer le cordon d'alimentation (Fig. 8).
- Centrez le four à l'intérieur du meuble avant de le fixer définitivement.
- Procédez ensuite à la fixation du four au meuble à l'aide des vis fournies (comme le montre la Fig. 9).

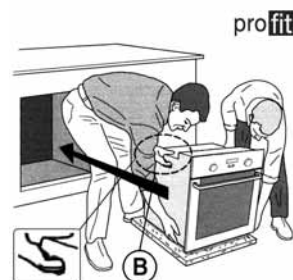


Fig. 7

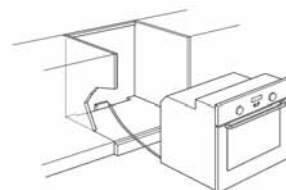


Fig. 8

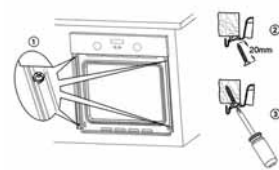



Fig. 9


Conseils pour la protection de l'environnement

Recyclage de l'emballage

- L'emballage se compose de matériaux entièrement recyclables et porte le symbole du recyclage .
- Les différents éléments de l'emballage ne doivent donc pas être jetés dans la nature, mais doivent être recyclés conformément aux normes établies par les autorités locales.



Recyclage des vieux appareils électroménagers

- Les appareils électroménagers ont été fabriqués avec du matériau recyclable ou réutilisable. Les mettre au rebut en respectant les normes locales relatives à l'élimination des déchets. Avant de les mettre au rebut, il faut les rendre inutilisables en coupant le cordon d'alimentation.
- Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.
- Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Economie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson figurant sur la Fiche produit ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.

Avertissement

- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil.
- Toute réparation ou intervention éventuelle devra être réalisée exclusivement par un technicien qualifié.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.
- Ne déposez jamais d'objets lourds sur la porte du four sous peine d'endommager l'intérieur du four et les charnières.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four.
- Ne suspendez aucun objet à la poignée de la porte du four.
- Ne couvrez pas le fond du four avec des feuilles d'aluminium ou autres objets.
- La porte du four doit fermer parfaitement. Les joints de la porte et de la cavité doivent être tenus propres et vérifiés.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud. Vous risqueriez d'endommager le revêtement émaillé.
- Évitez que du jus de fruit ne s'écoule de la plaque à pâtisserie, car ce type de tache est indélébile. Nous vous recommandons de nettoyer le four après chaque utilisation.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- Pendant les cuissons à la vapeur, l'éventuelle présence de condensation sur la vitre intérieure de la porte est uniquement due à la présence de vapeur à l'intérieur du four.
- La buse de sortie du tube d'injection de vapeur ne doit jamais être obstruée par des récipients ou des plats.
- Nettoyez périodiquement la buse de sortie de vapeur afin d'éviter qu'elle ne soit obstruée par des résidus d'aliments ou autre pouvant compromettre l'utilisation correcte.
- À la longue, la condensation résiduelle qui se dégage en fin de cuisson peut endommager le four et les meubles situés à proximité de celui-ci. C'est pourquoi nous vous recommandons de:
 - réglez les températures conseillées dans les tableaux de cuisson;
 - essuyer les parties humides dès que le four est refroidi.
- Le four génère de la vapeur, faites attention pendant l'ouverture de la porte
- Ne versez pas d'eau dans le tiroir de remplissage pendant le cycle de nettoyage (pyrolyse).
- Ne versez pas de liquides inflammables ou alcooliques (eau-de-vie, whisky, cognac, etc.) dans le tiroir de remplissage
- Ne versez pas trop d'eau dans le tiroir, respectez toujours les quantités conseillées sur les recettes ou dans les tableaux de cuisson. En cas de remplissage excessif, l'eau se déversera à l'intérieur du four. Séchez l'excès d'eau avec une éponge ou un chiffon.
- Les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée, sauf indication contraire.
- Les graisses et les huiles surchauffées prennent facilement feu. Il est dangereux de réchauffer des huiles et des graisses à l'intérieur du four.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments.
- Évitez de couvrir les récipients avec des couvercles pendant la fonction vapeur.
- Le tiroir de remplissage d'eau doit absolument être fermé pendant les cuissons et le cycle de pyrolyse.
- Pour le remplissage du tiroir, il est conseillé d'utiliser de l'eau potable ou minérale. N'utilisez pas d'eau distillée ni tout autre liquide.
- Évitez de toucher le four avec les mains mouillées et lorsque vous êtes pieds nus.
- Ne tirez pas sur le four ou sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil n'est pas permise aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part de personnes responsables de leur sécurité.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à distance.
- Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Avertissement

- Empêcher les enfants d'entrer en contact avec:
 - les commandes et le four en général, en particulier pendant que le four fonctionne et immédiatement après l'avoir éteint, afin d'éviter toute lésion;
 - les emballages (sacs, éléments en polystyrène, parties métalliques, etc.);
 - le four lors de sa mise au rebut.
- Veillez à ce que le câble électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité immédiate ne puisse ni entrer en contact avec les parties chaudes, ni se coincer dans la porte du four.
- Certains modèles de four sont équipés d'un ventilateur de refroidissement permettant d'éviter que la partie avant du four et sa cavité n'atteignent des températures trop élevées.

Attention: l'air chaud est évacué à travers une ouverture située entre le bandeau de commande et la porte du four. Ne pas obstruer l'ouverture de ventilation.

Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci: ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four était mis en fonctionnement par inadvertance.

Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four.

Si vous utilisez des alcools (rhum, cognac, vin, par ex.) pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Évitez de chauffer ou de cuisiner dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.

N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four (sauf s'ils sont spécialement conçus pour ce type de cuisson; se reporter aux instructions du fabricant). Ces récipients risqueraient de fondre à des températures élevées.

Évitez d'extraire les accessoires du four lorsque ceux-ci sont lourdement chargés. Procédez toujours avec beaucoup de prudence.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

- Avant d'utiliser le four pour la première fois, retirez:
 - les adhésifs recouvrant la partie avant du four et la porte du four, à l'exception de la plaque signalétique placée sur le bord intérieur droit de l'intérieur du four (visible avec la porte ouverte);
 - les protections en carton et les films plastiques présents sur le bandeau de commande et sur d'autres parties du four;
 - les étiquettes adhésives présentes éventuellement sur les accessoires (sous la lèchefrite, par exemple).
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ, afin de faire disparaître les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et des graisses de protection. Laissez la fenêtre ouverte pendant toute la durée de l'opération, et ne restez pas dans un périmètre trop proche du four.

Accessoires du four

Les accessoires varient en fonction du modèle. La liste des accessoires fournis avec le four figure dans la fiche produit séparée de cette notice (au paragraphe Accessoires).

Lèche-frite (1)

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèche-frite sert à récolter les sucs et les particules d'aliments. Vous pouvez également vous en servir comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèche-frite pour éviter les projections de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (3)

La grille peut être utilisée pour cuire des aliments ou comme support de moules à gâteaux et de tout autre récipient pouvant aller au four. Elle peut être placée sur n'importe quel niveau du four. La grille doit être introduite avec la courbure vers le haut.

Kit pour le grilloir (4)

Le kit se compose d'une grille (5a), d'un récipient émaillé (5b) et d'une ou de deux poignées (5c).

Cet accessoire doit être placé sur la grille (3) et être utilisé avec la fonction grilloir.

Filtre à graisse (5)

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. L'accrocher sur la paroi arrière de l'intérieur, devant le ventilateur. Il est lavable en lave-vaisselle et il est recommandé de l'utiliser avec la fonction "Ventilé" et avec les fonctions à vapeur pour ne pas altérer les résultats de cuisson.

Sonde à coeur (6)

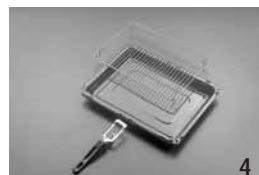
À utiliser pour la mesure de la température interne des aliments. Grâce à elle, il est possible de déterminer la fin de la cuisson.

Grille de déshydratation (7)

Pour sécher tout type de fruits, de légumes et les champignons.

Four vapeur (8)

Le kit comprend un support de grille, un récipient émaillé (le même que le Grill Pan Set), un plat percé, un couvercle en verre et un raccord en caoutchouc à introduire sur le couvercle. Le kit doit être utilisé uniquement avec la grille (3) et placé sur le deuxième niveau du four en partant du bas.



Entretien et nettoyage

Important: ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur haute pression.

Extérieur du four et cadre interne en acier

- Pour éviter les rayures ou les ruptures de la vitre de la porte, n'utilisez pas de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques affilés pour le nettoyage.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide. Si le four est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez avec un chiffon doux et sec.
- N'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ni de détergents abrasifs qui risqueraient d'opacifier le revêtement. Si l'un de ces produits entre en contact avec le four, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.
- De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil peuvent être dues aux différents matériaux utilisés, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Pour le nettoyage du tiroir de chargement d'eau, utilisez un chiffon doux et sec.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. Utilisez une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.
- Pour le nettoyage du couvercle du four vapeur, utilisez des détergents neutres.

Intérieur du four

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de tampons métalliques. Utilisez des détergents spécifiques pour four et suivre les instructions du fabricant.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le pour éviter les incrustations causées par des résidus d'aliments.
- Pendant les cuissons prolongées ou simultanées sur plusieurs niveaux, dans le cas particulier d'aliments contenant beaucoup d'eau (pizza, légumes farcis, etc.), de la condensation peut se former à l'intérieur de la porte et sur la garniture. Lorsque le four est froid, séchez la partie intérieure de la porte avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyer la vitre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être déposée pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage par pyrolyse

Cette fonction permet d'éliminer les résidus d'aliment produits durant les cycles de cuisson. Ces résidus brûlés (à une température de 500°C environ) sont transformés en résidus qu'on peut facilement enlever avec une éponge humide une fois que le four est froid.

- Il n'est pas nécessaire de procéder à un nettoyage par pyrolyse après chaque cuisson, mais seulement lorsque le four est très sale.
- Si votre four est installé sous un plan de cuisson, ne pas utiliser votre plaque de cuisson durant le cycle de pyrolyse.
- **Tous les accessoires doivent être retirés avant de lancer un cycle de pyrolyse pour éviter de les abîmer et pour optimiser le résultat du cycle de pyrolyse.**
- Pour optimiser le résultat du nettoyage à pyrolyse sur la porte, vous pouvez éliminer les projections les plus importantes avec une éponge humide avant d'utiliser la fonction pyrolyse.
- Pour s'adapter à toute situation, le four est doté de 2 fonctions de nettoyage par pyrolyse:
 - un cycle économique (PYROLYSE EXPRESS); la consommation est réduite de 25% environ par rapport au cycle de pyrolyse standard. Utilisée régulièrement (toutes les 2 ou 3 utilisations), cette fonction permet de maintenir le four toujours propre.
 - un cycle standard (PYROLYSE), qui garantit un nettoyage en profondeur lorsque le four est très sale.
- Par mesure de sécurité, lorsque le four est froid la porte se bloque dès que la fonction de pyrolyse a été validée. Du fait de la haute température atteinte par l'appareil durant la pyrolyse, il est impossible d'ouvrir la porte du four même en positionnant le sélecteur des fonctions sur 0.
- L'ampoule interne du four est éteinte lorsque l'intérieur du four atteint une certaine température pour préserver sa durée de vie.

Entretien et nettoyage

Dans quels cas faut-il lancer une pyrolyse?

Cette fonction doit être utilisée lorsque le four produit de la fumée au cours du préchauffage, ou beaucoup de fumée au cours de la cuisson, ou lorsque l'appareil dégage à froid des odeurs désagréables après la cuisson d'aliments divers (agneau, poisson, grillades...).

CUISSONS PROVOQUANT PEU DE SALISSURES

Biscuits, légumes, gâteaux, quiches, soufflés. Cuissons ne provoquant pas d'éclaboussures.

CUISSONS PROVOQUANT UNE QUANTITÉ NORMALE DE SALISSURES

Viande, poisson (dans un plat à four), légumes farcis.

CUISSONS PROVOQUANT UNE GRANDE QUANTITÉ DE SALISSURES

Gros morceaux de viande à la broche ou avec la fonction TURBOGRIL.

RETRAIT DE LA PORTE/VITRES DE LA PORTE

Attention: pour effectuer les opérations suivantes, il est conseillé de se munir de gants de protection.

Nous vous recommandons de vous conformer scrupuleusement aux instructions ci-après pour éviter des lésions éventuelles et pour ne pas endommager le four et les charnières.

Notez attentivement la position des vitres avant de les démonter, afin de pouvoir les remonter ensuite de la même manière.

Ne touchez pas les charnières pendant le nettoyage et/ou le démontage de la porte (Fig. 1).

Pour retirer la porte du four:

- Portez des gants de protection.
- Ouvrez complètement la porte du four (voir Fig. 2).
- Soulevez les deux manettes d'arrêt de la charnière jusqu'à la butée (voir Fig. 3).
- Refermez la porte juste ce qu'il faut pour pouvoir l'extraire en la tirant vers le haut (voir Fig. 4).

Pour retirer les vitres de la porte du four:

- Installez la porte du four sur un plan horizontal protégé par une couverture par exemple (Fig. 5)
- Desserrez les vis des 2 supports de la vitre (A) à côté des charnières et conservez-les à part (Fig. 5, Fig. 6).



Entretien et nettoyage

- Retirez la première vitre en la soulevant par le bas et extrayez-la de son logement (Fig. 7).
- Retirez la deuxième et la troisième vitre en faisant attention à la position de l'inscription CÔTÉ RÉFLECHISSANT le cas échéant (Fig. 8).
- Pour remettre les vitres en place, procédez dans le sens inverse en contrôlant que:
 - l'inscription CÔTÉ RÉFLECHISSANT sur les vitres intermédiaires est positionné comme elle l'était au départ;
 - si une vitre intermédiaire ne porte pas l'inscription CÔTÉ RÉFLECHISSANT, placez-la le plus proche possible de la vitre interne.
- Placez la vitre interne dans son logement en vous assurant que l'inscription EASY CLEAN soit tournée vers la partie supérieure de la porte (du côté du profilé en plastique);
- Remontez et vissez les deux supports de la vitre A (Fig. 5 et Fig. 6).

Faites particulièrement attention aux charnières durant l'opération de nettoyage et/ou de démontage de la porte (Fig. 9).

Remarque: Il est normal qu'il subsiste un léger jeu entre la vitre interne et les montants latéraux de la porte, car cela permet de compenser les dilatations thermiques de la vitre lors des cuissons.

Pour remonter la porte:

- Introduisez les charnières dans leurs rainures et abaissez complètement la porte (Fig. 4).
- Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt (Fig. 3).
- Fermez complètement la porte du four.

Remplacement de l'ampoule arrière du four

- Débrancher le four.
- Attendre que le four soit complètement refroidi et dévisser le couvercle de l'ampoule en le tournant vers la gauche (voir Fig.10)
- Remplacez l'ampoule (voir remarque).
- Revissez le couvercle de l'ampoule.
- Rebranchez le four.

Remarque: utilisez exclusivement des ampoules de 40 W - 230 V, de type E-14, T 300°C, disponibles auprès de votre Service Après-vente.

Important: ne pas faire fonctionner le four sans avoir remis en place le couvercle de l'ampoule.



Diagnostic des pannes

Le four ne fonctionne pas:

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Débrancher et rebrancher le four pour voir si le problème persiste.

Si la porte est bloquée:

- Débrancher et rebrancher le four pour voir si le problème persiste.

IMPORTANT:

- Vérifiez que le bouton de commande du four n'est pas positionné sur "0".
- Si le programmateur électronique indique "STOP", consultez la Fiche produit séparée et/ou la description du programmateur électronique.
- Si le programmateur électronique indique "F H H", contactez votre Service Après-vente le plus proche. Dans ce cas, spécifiez le numéro qui suit la lettre "F".

Service après-vente

Avant de contacter le service après-vente:

1. Essayez de remédier par vous-même à l'inconvénient (voir "Diagnostic des pannes").
2. Débrancher et rebrancher le four pour voir si le problème persiste.

Si après ces vérifications le problème persiste, contactez votre service après-vente.

Veillez spécifier:

- une brève description de la panne;
- le type et le modèle exact du four;
- le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) inscrit sur le bord interne droit à l'intérieur du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie;

SERVICE 0000 000 00000



- votre adresse complète;
- votre numéro de téléphone.

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **service après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Le non-respect des instructions ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

Le non-respect des instructions ci-dessus pourrait compromettre la sécurité et la qualité du produit.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ **CE**

- Ce four est prévu pour le contact avec des denrées alimentaires et est fabriqué conformément au règlement (CE) n° 1935/2004.
- Cet appareil est conçu exclusivement comme appareil de cuisson. Toute autre utilisation des appareils (par ex. pour chauffer une pièce) est considérée comme impropre et est par conséquent dangereuse.
- Cet appareil est conçu, produit et mis sur le marché en conformité avec:
 - les exigences de sécurité de la directive « Basse tension » 2006/95/CE (qui remplace la 73/23 CEE et ses modifications successives).
 - exigences de protection de la directive "EMC" 89/336/CEE;
 - les exigences de la Directive 93/68/CEE.

Printed in Italy
05/07

5019 710 02042



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™