

KOMP 6610



FOR THE WAY IT'S MADE.®*

Installation du four en colonne/sous-plan	5
Conseils pour la protection de l'environnement	6
Avertissement	6
Avant d'utiliser le four pour la première fois	7
Accessoires du four	8
Entretien et nettoyage	9
Diagnostic des pannes	13
Service après-vente	13

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.
- 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).

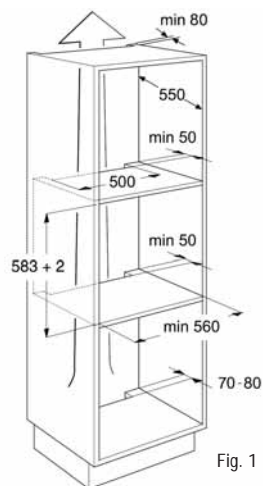


Fig. 1

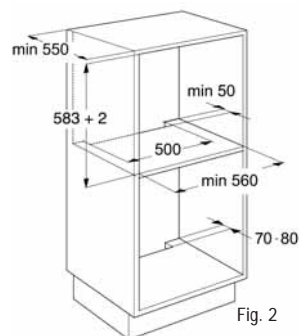


Fig. 2

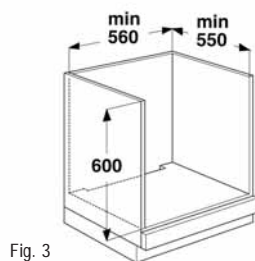


Fig. 3

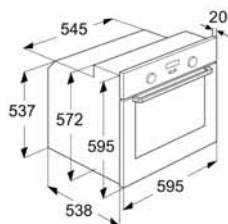


Fig. 4

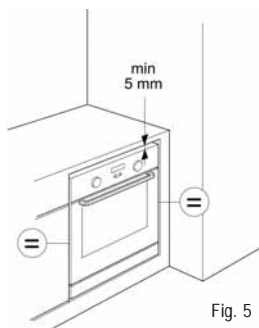


Fig. 5

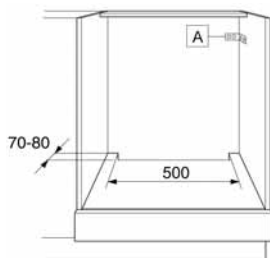


Fig. 6

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 3mm 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).
- Si le four n'est pas pourvu d'un cordon d'alimentation, un technicien qualifié doit procéder de la manière suivante:
 1. Desserrez les deux vis de fixation du couvercle du serre-fils situé sur la partie inférieure de la couverture arrière du four.
 2. Retirez le couvercle pour accéder au serre-fils et introduisez le cordon d'alimentation (voir tableau) à travers l'ouverture située sur le fond du four.
 3. Raccordez le cordon au serre-fils en serrant les vis à fond et accrochez-le au câblier.
 4. Réinstallez le couvercle en introduisant les deux ailettes dans leurs logements respectifs et fixez-le à l'aide des deux vis.

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).
- Avant de repousser complètement le four dans la niche, raccordez le four à la prise électrique
- 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).

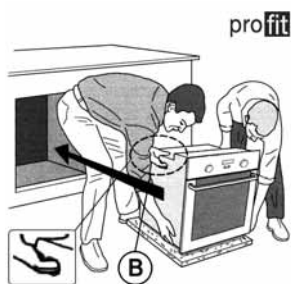


Fig. 7

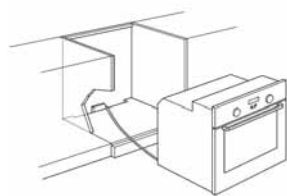


Fig. 8

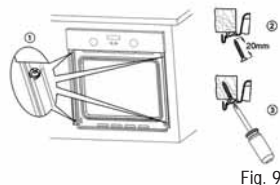



Fig. 9


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.
- Tenir l'emballage hors de portée des enfants.



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'Equipements Electriques 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.

Avertissement

- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement.
- 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:
 - sélectionner une température inférieure à celle recommandée (ce four étant pourvu d'une très bonne isolation);
 - recouvrir les aliments;
 - retirer les aliments du four dès la cuisson terminée;
 - essuyer les parties humides dès que le four est refroidi.
- Le bandeau de commande et la poignée du four sont chauds lorsque le four est utilisé à des températures élevées pour une cuisson longue.
- 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.
- 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.
- Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile. En effet, l'huile et la graisse peuvent surchauffer et déclencher un incendie!
- 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;
 - 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).

Lèchefrite (1)

Lorsqu'elle est placée sous la grille, la lèchefrite 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 lèchefrite 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. Le côté courbé de la grille peut être positionné soit vers le haut soit vers le bas.

Tournebroche (4)

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

Kit pour le grilloir (5)

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 (6)

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" pour ne pas altérer les résultats de cuisson.

Sonde à coeur (7)

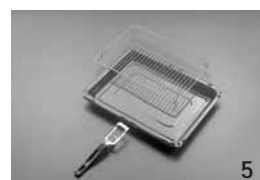
À utiliser pour la mesure de la température interne des aliments. Grâce à elle, il est possible de déterminer la fin de la cuisson.

Guides coulissants (8)

Ils facilitent l'intervention manuelle pendant la cuisson en permettant d'extraire à moitié les grilles et les lèchefrites. Ils sont adaptés à tous les accessoires.

Grille de déshydratation (9)

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



Entretien et nettoyage

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

Extérieur du four et cadre interne en acier

- 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.

Accessoires

- Faites tremper les accessoires dans du détergent à vaisselle immédiatement après leur utilisation. Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

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 intérieur 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 des grilles porte-accessoires et des panneaux émaillés latéraux

- Retirez les grilles porte-accessoires pour les nettoyer après avoir laissé refroidir le four (voir Figures 1-2).
- Pour nettoyer les panneaux émaillés latéraux (voir figure 1), retirez les grilles porte-accessoires comme indiqué au point précédent et, à l'aide d'une pièce de monnaie ou d'un tournevis, retirez les vis de fixation des panneaux (voir Figures 3-4-5).
- Les panneaux émaillés peuvent être lavés à l'aide d'un détergent pour vaisselle. Ne jamais utiliser d'éponges abrasives ou de tampons afin de ne pas endommager l'émail.
- Remonter les panneaux émaillés et les grilles dans l'ordre inverse une fois séchés. Le symbole de la flèche gravé sur chaque panneau émaillé indique le trou à utiliser pour un montage correct.



Entretien et 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 et les grilles porte-accessoires latérales doivent être retirés avant de lancer un cycle de pyrolyse pour éviter de les abîmer et pour optimiser le résultat du cycle de pyrolyse. Il est également conseillé de retirer les panneaux émaillés latéraux, car leurs poignées de fixation pourraient subir une variation de couleur. Pour les retirer, suivez les instructions indiquées au chapitre 'Nettoyage des grilles porte-accessoires et des panneaux émaillés latéraux'.**
- 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, 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.

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.

Entretien et nettoyage

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.

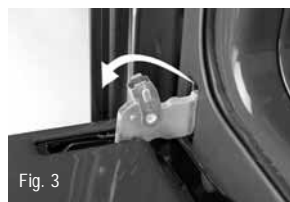
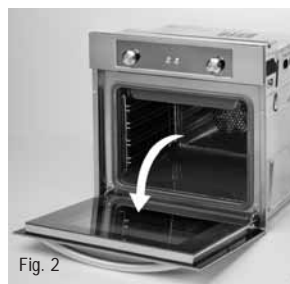
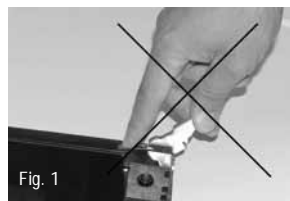
Ne touchez pas les charnières pendant le nettoyage et/ou le démontage de la porte (Fig. 1).

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 démonter 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 en réalisant délicatement cette opération.

Remplacement de l'ampoule arrière du four

- Attendre que le four soit complètement refroidi.
- Débrancher le four.
- 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" ou sur "éclairage" .
 - Si le programmateur électronique indique "STOP", consultez la Fiche produit séparée et/ou la description du programmateur électronique.
 - Si le programmateur électronique indique "F HH", 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;
- 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.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Ce four est prévu pour le contact avec des denrées alimentaires et est fabriqué conformément à la Directive Européenne 89/109/CEE.
- 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" 73/23/CEE;
 - exigences de protection de la directive "EMC" 89/336/CEE;
 - les exigences de la Directive 93/68/CEE.

SERVICE 0000 000 00000



Printed in Italy
11/06

5019 710 02010



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™