

C U I S I N I E R E

ELBA

61-194

MODE D'EMPLOI - CONSEILS POUR L'INSTALLATION

Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.
- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "Équipement de l'intérieur du four" à la page 14.
- Introduire grilles et lèchefrite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales. En particulier:

- éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
- éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
- éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Après le déballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil.

En cas de doute, éviter son utilisation et s'adresser au revendeur ou appeler un technicien qualifié.

Les pièces de l'emballage (sacs plastique, polystyrène, clous, feillard etc.) ne doivent pas être laissées à la portée des enfants car sources potentielles de danger.

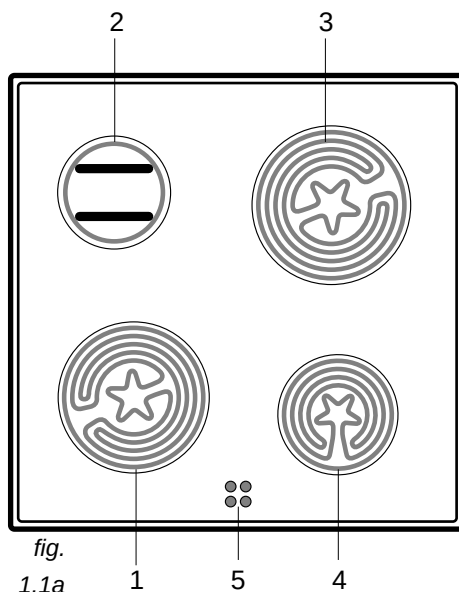
- ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil car il peut être dangereux
- ne pas effectuer le nettoyage ou l'entretien sans avoir préalablement débranché l'appareil
- lorsque vous décidez de ne plus utiliser cet appareil ou bien si vous voulez éliminer votre ancien appareil, avant de vous en débarrasser, il est recommandé de le rendre inutilisable dans la façon prévue par les normes en vigueur en matière de protection de la santé et de l'environnement. Les parties susceptibles de constituer un danger pour les enfants doivent être rendues inoffensives.

1 PLAN DE TRAVAIL

caractéristiques

PLAN DE TRAVAIL en vitrocéramique (Fig. 1.1a)

1. Zone 3 circuits Ø 180, 1700 W
2. Zone halogène Ø 145, 1200 W
3. Zone 3 circuits Ø 210, 2100 W
4. Zone 3 circuits Ø 145, 1200 W
5. Témoins lumineux de chaleur résiduelle

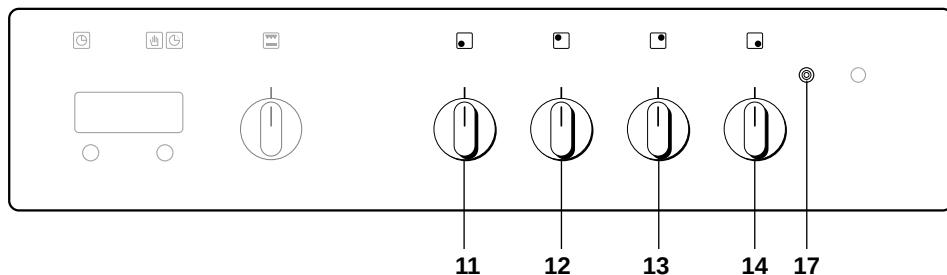


COMMANDES DU PLAN DE TRAVAIL (Fig. 1.1b)

Toutes les commandes du plan de travail sont situées sur le panneau frontal. Les symboles de la partie supérieure du panneau frontal indiquent la correspondance entre le bouton et la zone de cuisson.

11. Bouton de commande de la zone 1
12. Bouton de commande de la zone 2
13. Bouton de commande de la zone 3
14. Bouton de commande de la zone 4
17. Témoin de fonctionnement des zones de cuisson

fig. 1.1b



2 PLAN DE TRAVAIL EN VITROCERAMIQUE

Mode d'emploi

La table de cuisson en vitrocéramique présente la caractéristique de permettre une transmission rapide de la chaleur en sens vertical, des foyers radiants situés au dessous aux casseroles placées sur la plaque.

Comme la chaleur ne se propage pas horizontalement, la vitre reste "froide" à quelques centimètres seulement de la zone de cuisson.

Les 4 zones de cuisson correspondent aux cercles sombres de la surface de la plaque.

MANETTE COMMANDE DE LA ZONE HALOGENE (fig. 2.1)

La zone halogènes est commandée par collecteur à régulation d'énergétique continue. L'intensité de chauffe de la zone de cuisson halogène peut être réglée en permanence de "0" (éteint) à "11" (max).

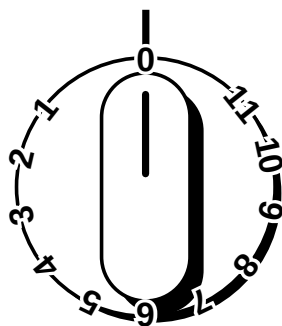
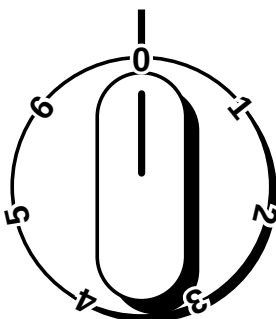


fig. 2.1

MANETTE COMMANDE DE LA ZONE RADIANTE A 3 CIRCUITS (fig. 2.2)

Les commandes de la zone radiante à 3 circuits se font par un commutateur à 7 positions (0÷6).



TYPES DE FOYERS DE CUISSON

Zone halogène (Fig. 2.3)

L'élément de chauffe se compose de 2 lampes à halogènes et d'une résistance électrique.

L'élément atteint immédiatement la température de travail.

Il est commandé par un collecteur à régulation énergétique continue.

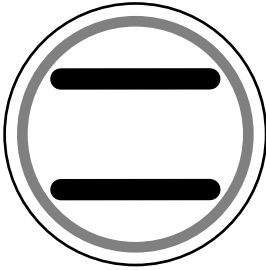


fig. 2.3

Foyer Quick-light star (Fig. 2.4)

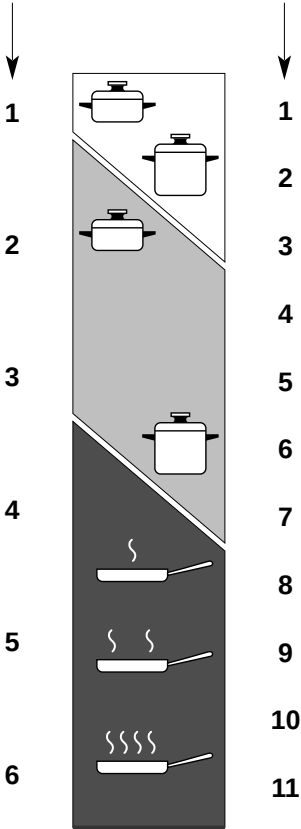
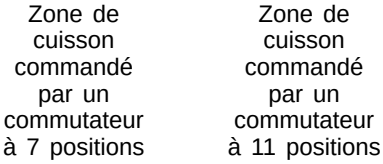
Incorpore 3 éléments chauffants qui marchent ensemble ou séparément suivant la position du commutateur (7 positions). Atteint la température de travail dans un temps très bref.

La figure ci-dessous (2,4) présente 3 allures différentes de ce foyer.



fig. 2.4

CONSEILS DE CUISSON



Chauffage



Cuisson

Rotir-Frire

Position manette		TYPE DE CUISSON
0	0	Eteint.
1	1	Pour fondre (beurre, chocolat). Pour garder les plates au chaud.
2	2	
2	2	Pour maintenir les aliments au chaud ou chauffer des liquides en petite quantité.
	3	
	4	
3	4	Pour chauffer des liquides en quantités plus importantes; pour réduire des sauces ou des crèmes.
	5	
	6	
3	6	Ebullition des aliments, pot au feu, soupes, cuisson à la vapeur.
4	7	
4	7	Pâtes, riz en récipient ouvert, escalopes.
	8	
4	8	Ebullition de grands volumes, grillades express.
5	9	
	10	
6	11	Fritures, frites, steaks, beignets.

Après quelques utilisations, vous trouverez les position idéales pour chacun de vos aliments.

TEMOINS D'INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE

Dans la partie avant du plan de travail se trouvent 4 témoins d'indication, chacun relié à une zone de cuisson.

Lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 60°C, la lampe-témoin s'allume également pour signaler que la plaque est chaude.

Ce témoin reste allumé, même si l'on a éteint le foyer, pour signaler que la plaque est encore chaude dans cette zone de cuisson.

La chaleur résiduelle persiste un certain temps après l'extinction du foyer correspondant.

Il faut donc éviter de poser les mains sur la zone de cuisson et surtout éloigner les petits enfants.

Le témoin s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous de 60°C.

Conseils pour une cuisson correcte et rapide:

- Pour abréger le temps de cuisson, tourner la manette sur le max et, après un bref intervalle, positionner la manette à l'allure établie.
- Utiliser de récipients à fond plat. Il est souhaitable que le fond du récipient présente le même diamètre (ou légèrement supérieur) que celui de la zone de cuisson, pour mieux exploiter l'énergie.
- Puisque la zone de cuisson reste chaude pendant une durée appréciable après l'extinction du foyer, on peut éteindre quelques minutes avant la fin de la cuisson.

La chaleur résiduelle de la plaque vitrocéramique permettra d'achever la cuisson.

Conseils pour une utilisation sûre de la plaque:

- Avant d'allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue.
Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers (attention aux récipients en fonte). Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque.
Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Eviter que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de verser les récipients.
- Ne pas utiliser la plaque si la vitre est brisée ou fêlée. Detachez l'appareil du réseau électrique.
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Rappelez-vous que les zones de cuisson restent chaudes pendant une durée assez importante (30 min. environ) après extinction.
- N'utiliser pas la plaque comme surface d'appui.
- Huile et gras peuvent s'allumer s'ils sont surchauffés. Faire attention.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s'assurer que l'appareil soit éteint.

Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec le grattoir.

Enlever la poussière avec un chiffon humide.

On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs.

En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.

On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.

Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec le grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.

Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.

Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

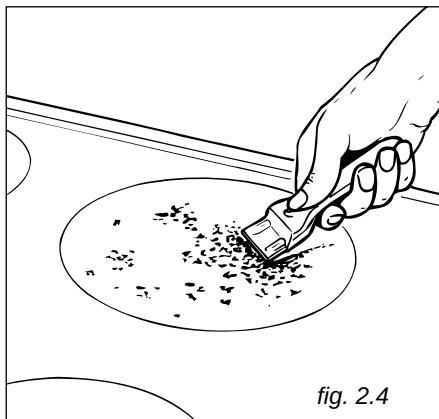


fig. 2.4

4 FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

La cuisinière qui figurent dans la liste disposent d'un four à convection.

Il s'agit d'un four traditionnel dans lequel la chaleur provenant de bas se propage à partir du haut et par convection naturelle dans l'ensemble du four.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU FOUR A CONVECTION

- Résistance de la sole 1400 W
- Résistance de la voûte 1000 W
- Résistance de grilloir 2000 W
- Dimensions utiles du four (L x H x P)
42,4 x 33 x 46 cm
- Volume utile du four = 64 litres

COMMANDES DU FOUR (Fig. 4.1)

- 15. Manette commutateur/thermostat
- 18. Témoin température du four
- 19. Programmeur électrique

**Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.
Éloigner les jeunes enfants.**

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four se déroulent de la façon suivante:

a. Par convection naturelle

La chaleur générée par 2 résistances électriques (supérieure et inférieure) se propage dans le four de façon naturelle. La température est réglée au moyen d'un thermostat qui permet de maintenir la température choisie à un niveau constant.

b. Par rayonnement.

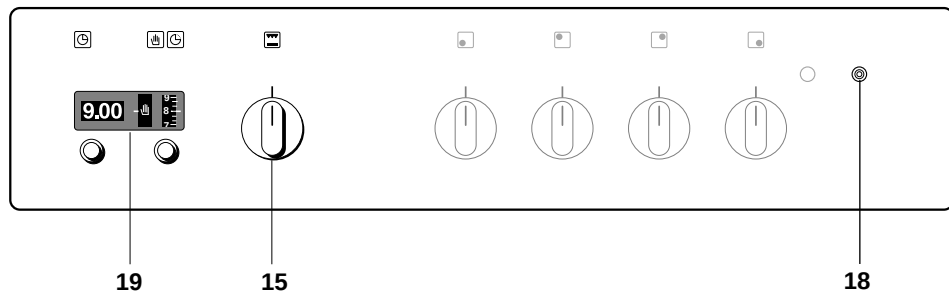
La chaleur est irradiée par la résistance à rayons infrarouges du grilloir. La température élevée dirigée sur les aliments provoque leur immédiat brunissement superficiel. Utilisez toujours cette fonction de cuisson avec la porte du four entrouverte et avec la protection des commandes installée (Fig. 4.3).

NOTE: La cuisinière est toujours livrée parfaitement propre.

Nous conseillons toutefois, lors de la première utilisation, d'allumer le four à la puissance maximale pendant environ une heure afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse des résistances et des parois internes du four.

La même opération doit être effectuée pour le grill.

fig. 4.1



BOUTON DU THERMOSTAT

L'allumage du four ou du grilloir se fait en tournant le bouton di commutateur. Le même bouton contrôle le thermostat pour le réglage de la température du four.
Sur la bride du bouton (Fig. 4.2), après la position "0" (éteint), figurent des chiffres de 1 à 9 qui indiquent la valeur croissante de la température du four (voir tableau).

Pour régler la température souhaitée, positionnez le bouton sur le chiffre correspondant.

Les symboles qui figurent sur le bouton du commutateur/thermostat indiquent:

- Position "0" = four éteint
- Position  = fonctionnement de l'ampoule d'éclairage du four
- Position de "1" à "9"= fonctionnement simultané des deux résistances selon des températures croissantes. Les résistances s'allument et s'éteignent afin de maintenir la température constamment au niveau souhaité. Le témoin de la température (Fig. 4.1) s'allume lorsque les résistances électriques sont en fonction. La lampe du four reste constamment allumée.
- Position  = fonctionnement du grilloir à infrarouges et du tournebroche.

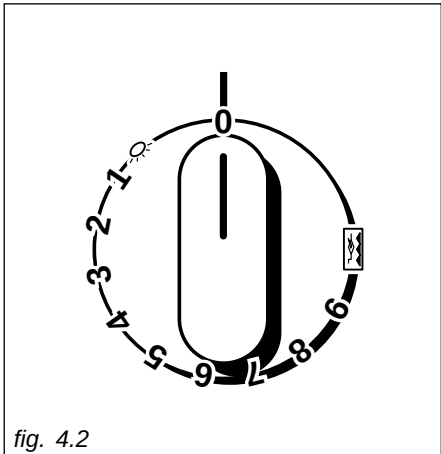


fig. 4.2

TABLEAU GRADUATION THERMOSTAT	
Position manette	Températures du four
1	50 °C
2	75 °C
3	100 °C
4	125 °C
5	150 °C
6	175 °C
7	200 °C
8	225 °C
9	250 °C

CUISSON AU FOUR

Avant d'introduire les aliments à cuire, il est nécessaire de préchauffer le four à la température souhaitée et ce, jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte, c'est-à-dire jusqu'au moment où le témoin de la température s'éteint.

A titre informatif, indiquons dans le tableau suivant quelques températures de cuisson en °C.
Le temps et température varient selon la fonction choisie, la quantité et les dimensions des pièces.

Biscuit de Savoie	150°
Gâteau chocolat	150°
Riz au four	150°
Pâté de lapin	175°
Soufflé au fromage	175°
Boeuf aux oignons	175°
Couronne de macaroni	175°
Quatre-quarts	175°
Crème caramel	175°
Tomates farcies	200°
Pizza	200°
Daurade oignons	200°
Truites amandes	200°
Merlans au four	200°
Canard	200°

Pommes de terre au four	200°
Tarte aux pommes	200°
Choux à la crème	200°
Poivrons grillés	225°
Côtelettes veau	225°
Côtelettes mouton	225°
Rôti veau	225°
Poulet rôti	225°
Pommes au four	225°
Oeufs cocotte	250°
Omelette	250°
Rôti de boeuf	250°
Gigot	250°
Epaule mouton	250°
Macaroni au gratin	250°

UTILISATION DU GRILLOIR

Très important: A effectuer toujours porte entr'ouverte (Fig. 4.3).

Mettre en place lecran "A" qui sert à protéger le tableau de bord contre la chaleur.

Allumer le grilloir, comme expliqué dans le paragraphe précédent et laisser préchauffer pendant 5 minutes avec la porte entr'ouverte.

Introduire les aliments de façon à ce qu'ils soient à proximité du grilloir.

Le deuxième gradin du haut est conseillé.

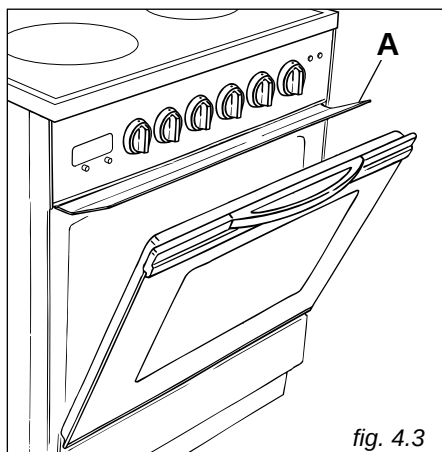


fig. 4.3

TOURNEBROCHE (Fig. 4.4)

Celui-ci sert à cuire les mets à la broche en utilisant le grilloir.

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de deux fourchettes réglables.
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

CUISSON A LA BROCHE

- Introduire la lèche-frite au niveau le plus bas du four et montez le support de la broche.
- Embrochez la viande à cuire en veillant à la fixer au milieu à l'aide des fourchettes prévues à cet effet.
- Introduire la broche dans le trou du petit moteur et posez le collier de la broche sur le support. Enlevez la poignée en la tournant vers la gauche.
- Montez l'écran garde-chaleur et allumez le grilloir.

Très important: Pendant la cuisson, laissez toujours la porte entrouverte.

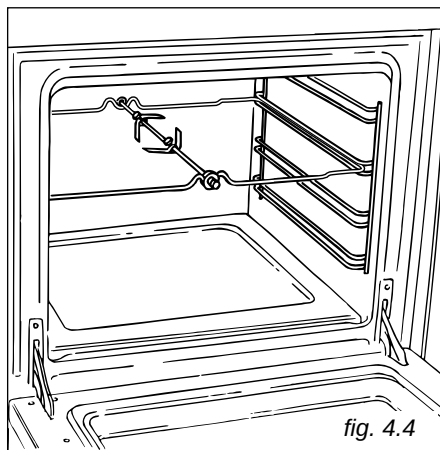


fig. 4.4

7 PROGRAMMATEUR ELECTRIQUE

Le programmeur est un dispositif qui rassemble les fonctions suivantes:

- 1) Montre électrique
- 2) Cuisson automatique dans le four
- 3) Cuisson semi-automatique dans le four.

MONTRE ELECTRIQUE

Le programmeur est muni d'une montre électrique, dont les heures et minutes apparaissent dans la fenêtre **A**.

Pour régler l'heure il suffit de appuyer légèrement la manette **D** vers soi et de tourner à droite jusqu'à ce qu'on obtienne l'heure exacte (Fig. 7.2).

CUISSON NORMALE

Pour utiliser le four sans programmeur, seulement avec le thermostat, il est nécessaire d'annuler la fonction du programmeur en tournant la manette **G** vers la droite jusqu'à porter, en correspondance du trait de repère de la fenêtre **B**, le sigle  (Fig. 7.1).

En même temps, il faut afficher sur la fenêtre **C** le même horaire figurant sur la montre (fenêtre **A**). Celle-ci est la position obligatoire du programmeur pour l'utilisation manuelle du four, quand on ne veut pas se servir du programmeur.

Attention: le four fonctionnera seulement si l'heure de la fenêtre C est la même que l'horloge A.

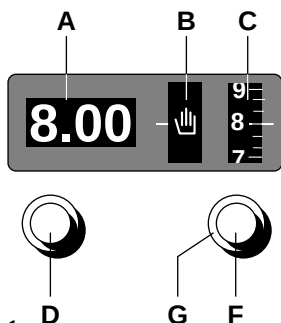


Fig. 7.1

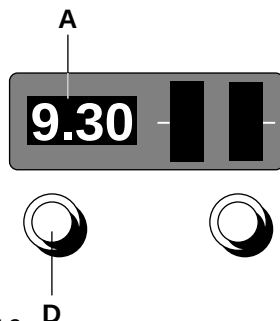


Fig. 7.2

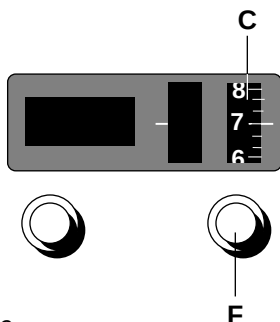


Fig. 7.3

CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

- 1) déterminer l'heure de début de cuisson
- 2) déterminer la durée du temps de cuisson
- 3) déterminer la température dans le four.

On effectuera ces opérations de la manière suivante:

- 1) Pour la détermination du début de cuisson, il suffit de pousser légèrement et tourner la manette "F" vers la droite jusqu'à faire apparaître dans la fenêtre "C" (en correspondance du trait repère), l'heure désirée pour le début de la cuisson (Fig. 7.3).

Après il faut:

- 2) Déterminer la durée du temps de cuisson de la manière suivante:

Tourner vers la droite la manette "G" jusqu'à faire apparaître dans la fenêtre "B" (en correspondance du trait repère), le temps de cuisson prévu (qui, additionné à l'heure de début donne l'heure de fin de cuisson) (Fig. 7.4).

- 3) Définir après, la température désirée du four, agissant sur la manette adéquate (voir chapitre spécifique).

A ce moment, le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est-à-dire, que lorsque le cadran de la montre sera à l'heure de début, de cuisson déterminée sur la fenêtre "C", le four s'allumera automatiquement.

Après l'écoulement du temps, le secteur tournant reviendra en position zéro et mettra en fonction la sonnerie qui indique la fin du temps de cuisson.

Pour arrêter le signal sonore, il suffit de tourner vers la droite la manette "G" jusqu'à faire coïncider le sigle ~~X~~ avec le trait repère de la fenêtre "B" (Fig. 7.6).

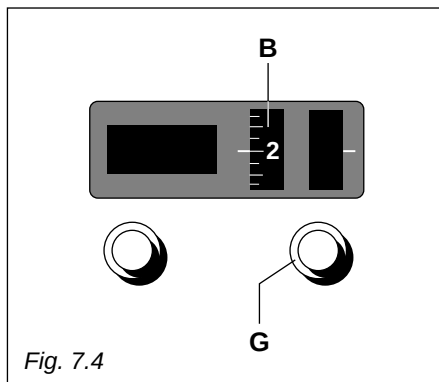


Fig. 7.4

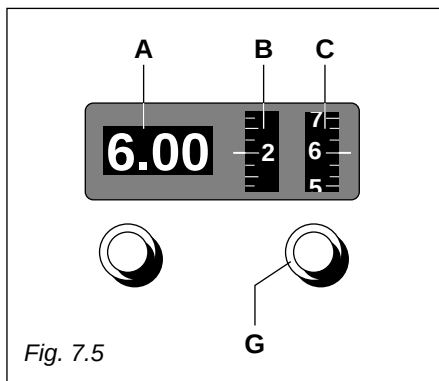


Fig. 7.5

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatiquement après un temps de cuisson désiré.

Pour faire ceci, il faut tourner vers la droite la manette "G" jusqu'à avoir, sur la fenêtre "B" (en correspondance du trait repère), le temps de cuisson désiré (Fig. 7.5).

Après, déterminer avec la manette du thermostat la température désirée. Le four fonctionnera immédiatement pour toute la durée établie.

Attention: Le four fonctionnera seulement si l'heure de la fenêtre "C" est la même que l'horloge "A".

Passé ce temps, le four s'éteindra automatiquement et mettra en fonction le signal sonore.

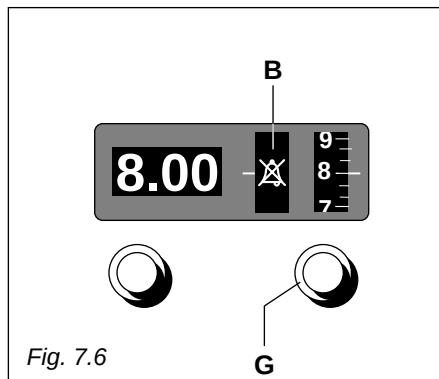


Fig. 7.6

8 CONSEILS A L'UTILISATEUR

EQUIPEMENT DE L'INTERIEUR DU FOUR

- Accrocher les grilles latérales interposant les panneaux auto-dégraissants (fig. 8.1)
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèchefrite (fig. 8.2).

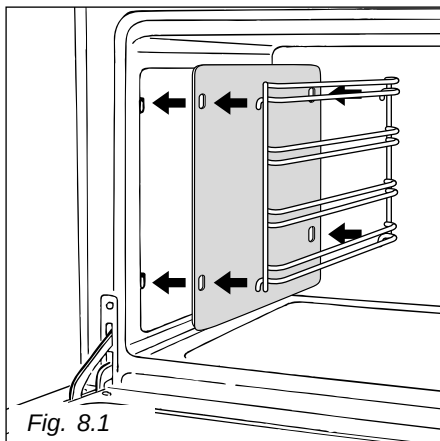


Fig. 8.1

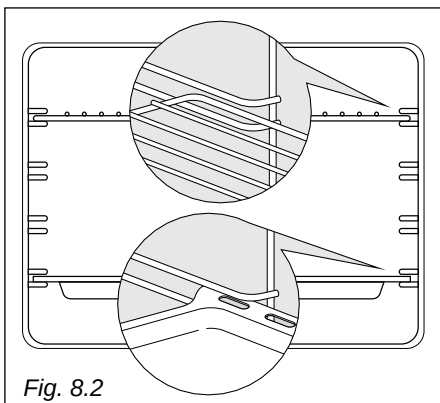


Fig. 8.2

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: Eviter absolument l'usage de produits abrasifs (poudres abrasives, éponges métalliques) et de détergents agressifs car ces substances peuvent occasionner des dégâts irréparables.

CONSEILS GENERAUX

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées uniquement avec une éponge et du savon ou autres produits non abrasifs.

Essuyer de préférence avec une peau. Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).

Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides, et des produits abrasifs.

PARTIES PEINTES

Nettoyez ces parties avec un produit adéquat et essuyez soigneusement.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être effectué très soigneusement afin d'éviter d'érafler ou de griffer les surfaces.

Nous conseillons d'utiliser un chiffon souple et du savon neutre.

FOUR

Le nettoyage du four avec panneaux auto-dégraissants catalytiques se fait automatiquement pendant la cuisson.

Les panneaux auto-dégraissants sont revêtus d'un émail spécial microporeux qui absorbe et élimine les projections de graisse pendant la cuisson normale en sus des 200°C.

Si, après la cuisson d'aliments très gras, les panneaux restent sales, il faut faire marcher le four à vide pendant 30 minutes, à la température maximale.

Ces panneaux ne nécessitent pas d'être nettoyés, toutefois il est conseillé de temps en temps de les enlever du four et de les laver avec de l'eau tiède et du savon, et des les essuyer avec un chiffon doux.

NE PAS LES LAVER OU NETTOYER AVEC DE PRODUITS ABRASIFS OU PRODUITS CONTENANT DES ACIDES OU ALCALIS.

Les panneaux latéraux sont réversibles et lorsque l'émail s'est détérioré, ils peuvent être utilisés.

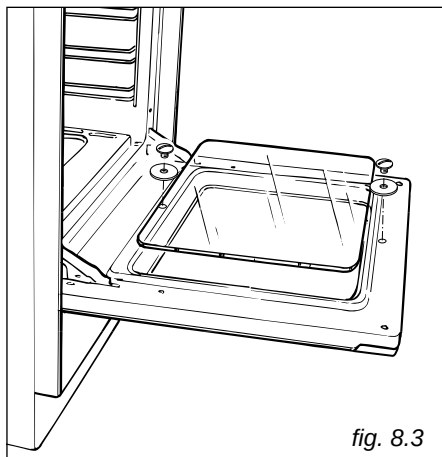


fig. 8.3

PORTE DU FOUR ET TIROIR

La porte du four et le tiroir se nettoient de la même manière que les parties émaillées.

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les deux vis de fixation (Fig. 8.3).

Le tiroir (Fig. 8.4) s'enlève comme un tiroir normal.

REEMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

Dévissez et remplacez l'ancienne lampe par une lampe résistant aux hautes températures (300° C), de 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

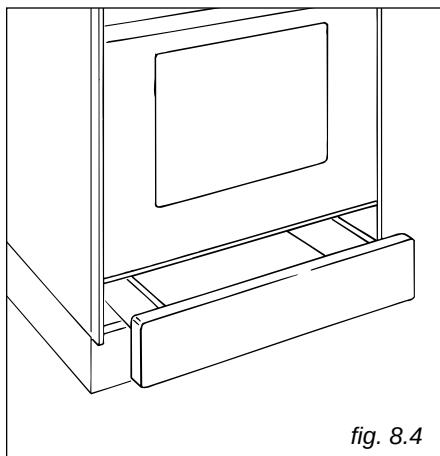
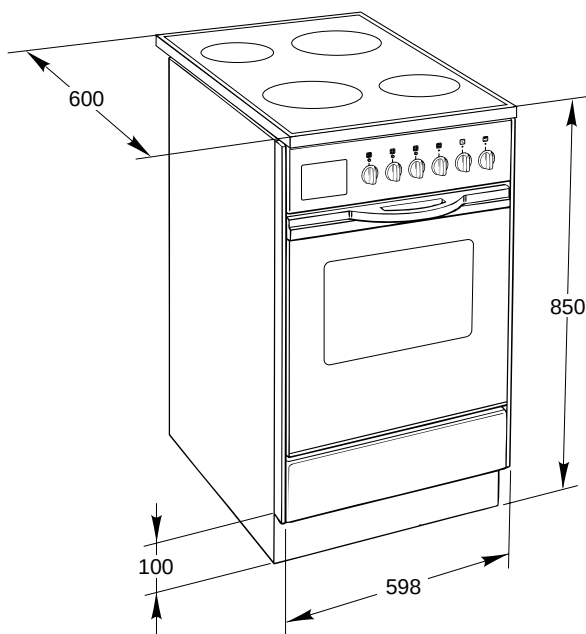


fig. 8.4

Conseils à l'installateur

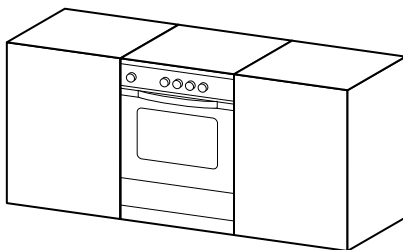
DIMENSIONS DES CUISINIÈRES



METHODES D'INSTALLATION

Les cuisinières appartiennent à la catégorie X et peuvent être intégrées à des meubles.

Dans ce cas, les côtés des meubles jouxtant la cuisinière doivent être obligatoirement construits dans des matériaux résistant à la chaleur.



IMPORTANT: L'installation doit se dérouler conformément aux instructions fournies par le fabricant.

Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable des dommages aux personnes, aux animaux et aux biens causés par une installation défectueuse.

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- La fiche bipolaire doit être branchée à une prise connectée à la terre suivant les normes de sécurité.
- On peut exécuter le branchement direct au réseau, en interposant entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.

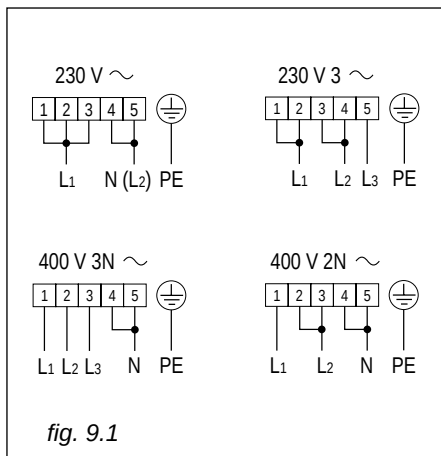
BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

Pour branchement du cordon d'alimentation à la cuisinière procédez de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (Fig. 9.1).
- Positionnez les crampillons "C" sur la plaque à bornes "B" (Fig. 9.1) selon le schéma de la figure 9.2.
- Introduire le cordon d'alimentation de section appropriée (procédez selon la description fournie dans le chapitre correspondant) dans le bague "D".
- Connectez les câbles de phase à la plaque à bornes "B" selon le schéma de fig. 9.2 et le câble de terre à la borne "E" (Fig. 9.1).
- Tendrez le cordon d'alimentation et le fixer avec la bague "D".
- Remonter la protection "A".

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

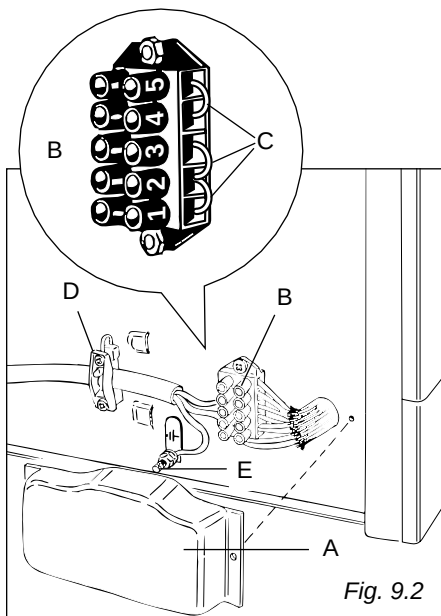
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, découlant de la non-observation de cette condition.



SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION TYPE HO5RR-F

230 V ~	3 x 4 mm ² (**)
230 V 3 ~	4 x 2,5 mm ² (**)
400 V 3N ~	5 x 1,5 mm ² (**)
400 V 2N ~	4 x 2,5 mm ² (**)

(**) – Raccordement par boîte de connexion murale



Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à
n'importe quel moment et sans préavis.

β2

Cod. 110799

ELBA

DE' LONGHI S.p.A. - 31100 Treviso - Italia - Via L. Seitz, 47

Tel. 0422/4131 - Telex 328664 DELONG - Telefax 0422/55757