

«*FOUR MIXTE* »

«*MIXED OVEN* »

«*COMBI OVEN*»

CFE 806 CV

**MANUEL GENERAL
GENERAL MANUAL
ALGEMENE HANDLEIDING**

**AMBASSADE
DE BOURGOGNE**

AMBASSADE DE BOURGOGNE CFE 806 CV

**SOCIETE INDUSTRIELLE DE
LACANCHE**

Tél. : 03.80.90.35.00 - Fax : 03.80.84.24.92
Société anonyme au capital de 150.000 €



Adhérent SYNEG

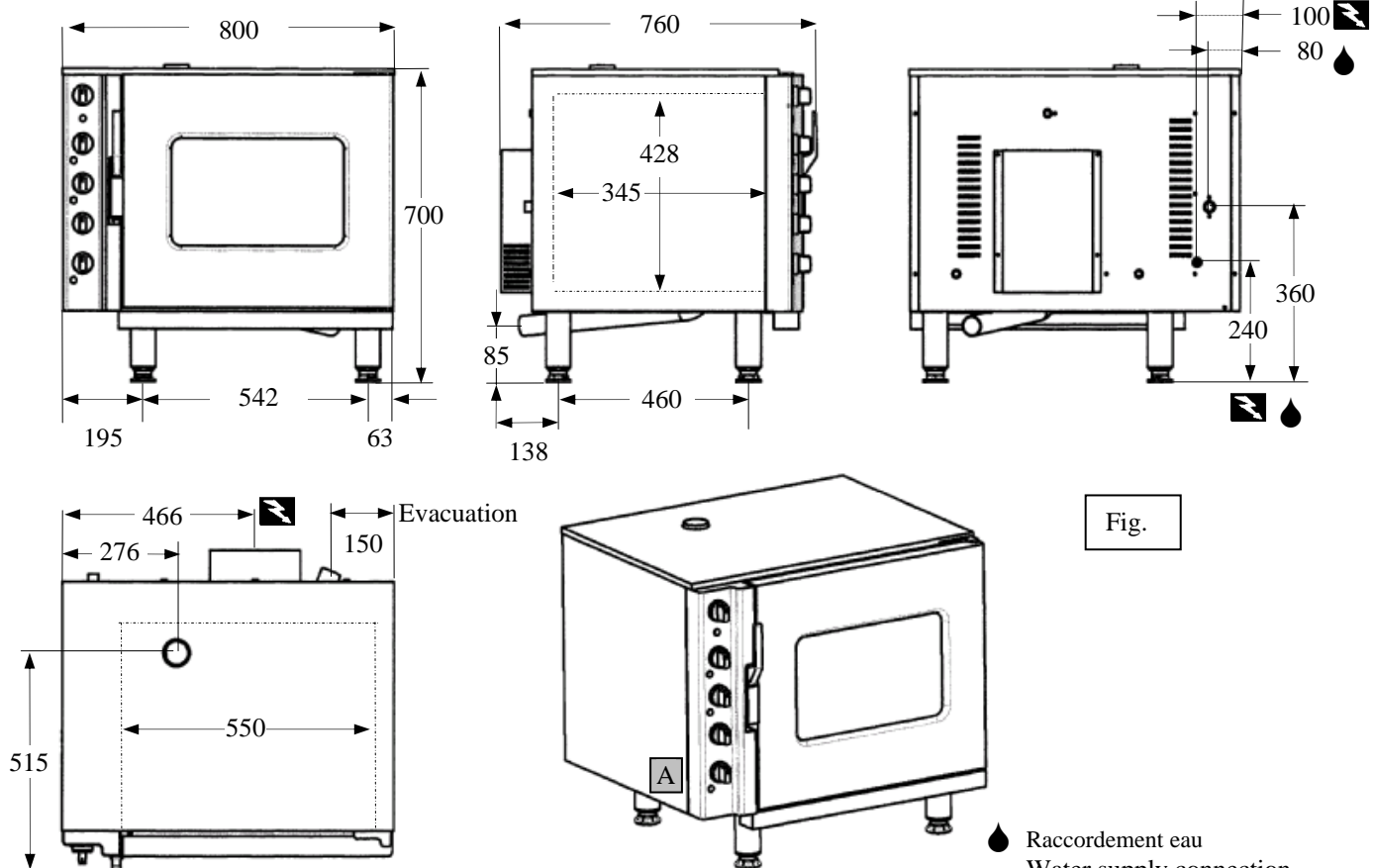


Fig.

● Raccordement eau
Water supply connection
WATERAANVOERAANSLUITING

⚡ Raccordement électrique
Electric connection
ELEKTRISCHE AANSLUITING



(FR) Directives	
Basse Tension	2006/95/CEE
CEM	2004/108/CEE

(FR) DIMENSIONS	
Dimensions extérieures (L x P x H) External dimensions (L x W x H) Uitwendige afmetingen (B x D x H)	800 x 760 x 745
Poids Brut / Gross weight / Bruto gewicht	82 kg
Poids Net / Net weight / Netto gewicht	92 kg
Colisage Packaging Verpakking	Carton / palette bois Carton-wooden palette Karton-houden palet

(FR) (GB) CONSTRUCTION	(NL) KONSTRUKTIE
Carrosserie / Body / Karosserie	Acier inoxydable / Stainless Steel / RVS
Cavité / Cavity / Ovenruimte	Acier Z7 CN18.10
Arrière / Behind / Achterkant	Aluzinc AZ 150
Porte / Door / Deur	à double vitrage dont une 3 ^{ème} vitre athermique articulée doubled-glazed including a 3rd hinged heat-reflecting window met dubbele beglazing waaronder een 3e gelede athermische glasplaat

(FR) ACCESSOIRES	(GB) ACCESSORIES	(NL) ACCESSOIRES
2 échelles / 2 runners / 2 steunframes 2 grilles - 1 tôle pâtisserie - 1 plat perforé GN 1/1 2 grids - 1 pastry tray - 1 perforated tray GN 1/1 2 roosters - 1 bakplaat - 1 1/1 GN geperforeerde schaal		

(FR) DONNES TECHNIQUES	(GB) TECHNICAL DATA	(NL) TECHNISCHE GEGEVENS
FOUR / OVEN / OVEN		
Dimensions (L x P x H) / Dimensions (L x W x H) Afmetigen (B x D x H)	550 x 345 x 428	
Nombre de niveaux / Number of levels / Aantal van niveaus	6 espacés de 65 mm / 6 with a space of 65 mm / 6 onderlinge afstand 65 mm	
Thermostat de régulation / Control thermostat / Regelthermostaat : 0°C- 300°C		
Puissance Totale : 7,3 kW dont chauffe 7,20 kW / Total power: 7.3 kW including 7.20 kW heating / Totaal vermogen: 7,3 kW waarvan verhitend vermogen 7,20 kW		
Alimentation / Supply / Voeding	230 V 1N~50 Hz + T/E - 230 V 3~50 Hz + T/E 400 V 3N~50 Hz + T/E	
Sécurité / Safety / Veiligheid	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Thermostaat met beveiliging	
RACCORDEMENT ELECTRIQUE / ELECTRIC CONNECTION / ELECTRISCHE AANSLUITING		
Sur bornier après dépose du côté gauche / Via the terminal block once the left-hand side has been removed / Op klemmenblok na verwijderen van linkerdeel		
RACCORDEMENT EAU / WATER CONNECTION / AANSLUITEN VAN WATERTOEOVOER		
Diamètre de l'entrée d'eau : 3/4 " - Water inlet diameter: 3/4 " - Diameter van watertoevoer: 3/4"		
Diamètre de la vidange : 1"1/2 - Drainage diameter: 1 " 1/2 - Diameter van aftap: 1"1/2		
Débit maxi électrovanne : 30 l/h - Maximum solenoid valve flow rate: 30 l/h - Maximale doorvoer magneetventiel: 30 l/h		
Eau adoucie : 4° Th maxi - Softened water: 4° maximum total hardness - Onthard water: max. 4° Th		
Pression : 1 à 5 bars - Pressure: 1 to 5 bar - Druk: 1 tot 5 bar		
PRODUCTION VAPEUR / STEAM PRODUCTION / STOOMPRODUCTIE		
Par injection directe / By direct injection / Door directe injectie		

«*CFE 806 CV*»

MANUEL D'INSTALLATION INSTALLER'S MANUAL INSTALLATIEHANDLEIDING

(FR) L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.

(GB) Appliances must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and locally applicable regulations.

This manual will be handed over to the user after installation.

(NL) De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

Deze handleiding moet na het installeren aan de gebruiker overhandigd worden.

**AMBASSADE
DE BOURGOGNE**

IMPLANTATION / SITING / PLAATSING

(FR) Déballer, vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

(GB) Unpack and check the appliance is in good condition. In case of damage, note any reservations on the delivery note and confirm them within 48 hours by registered letter with confirmation of delivery to the carrier.

(NL) Pak het apparaat uit en controleer of het in goede staat verkeert. Signaleer eventuele beschadigingen op de leveringsbrief, en bevestig deze reserves binnen 48 uur per aangetekende brief met bericht van ontvangst aan de transporteur.

(FR) L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation

(GB) The appliance must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and the locally applicable standards

(NL) De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

(FR) Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

L'appareil ne doit pas être posé à proximité de surfaces pouvant être endommagées par la vapeur.

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

(GB) Do not install this unit near combustible walls, partitions, pieces of furniture or decorative material unless these are covered with adequate thermal insulation of the noncombustible type. Making sure the resulting installation meets local fire regulations.

The appliance must not be positioned near surfaces that can be damaged by steam.

Must be installed under an extractor hood.

(NL) Dit kooktoestel mag uitsluitend in de nabijheid van brandbare muren, scheidingswanden, keukenmeubels, sier- of ander materialen worden geplaatst wanneer deze bedekt dan wel overtrokken zijn met brandwerend isolatiemateriaal. De aldus ontstane installatie dient te voldoen aan de plaatselijke voorschriften t.a.v. brandveiligheid. Het apparaat mag niet in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die door de hete stoom kunnen worden beschadigd.

Moet verplicht onder een afzuigkap worden geplaatst.

(FR) Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

(GB) Before use, it is mandatory to remove all the internal and external plastic packing pieces, failure to do so will cause irreversible damage to the steel walls.

(NL) Voor elk gebruik moeten alle plastic beschermonderdelen aan binnen- en buitenkant verwijderd worden, omdat anders de stalen wanden onherstelbaar beschadigd raken.

(FR) Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

(GB) All work on or repair of an appliance must be carried out by a qualified installer.

(NL) Alle onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan deze apparaten moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

ELECTRICITE / ELECTRICITY / ELEKTRICITEIT

☞ **Avant raccordement, vérifier / Before connection, check that the / Voor het aansluiten eerst controleren :**

Ⓡ **FR** Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.
Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Ⓢ **GB** Mains voltage is compatible with the appliance's rated voltage and thermal output.
Customer's installation includes an all pole switch with contact separation of at least 3 mm.

Ⓣ **NL** Of de netspanning overeenkomt met de spanning en het vermogen van het apparaat.
Of de elektrische installatie van de gebruiker voorzien is van een omnipolaire stroomonderbreker met minimale contactopeningsafstand van 3 mm.

Ⓡ **ATTENTION :** Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

Ⓢ **DANGER :** Cable insulation must be type 245 IEC 57 or 245 IEC 66. If this unit is permanently connected to a fixed electrical cable, the cable should be equipped with a fault leak protector. If this unit is connected to a wall outlet, the outlet should be permanently.

Ⓣ **WAARSCHUWING :** Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met equivalente specificatie). Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgevoerd. Indien dit apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.

Voltage (V) Voltage (V) Spanning (V)	230 V 1N~ 50 Hz	230 V 3~ 50 Hz	400 V 3N~ 50 Hz
Puissance (kW) Rating (kW) Kapaciteit (kW)	7,29	7.29	7.29
Courant absorbé (A) Absorbed current (A) Opgenomen vermogen (A)	31,7	18,3	10,5
Section câble (mm ²) Cable cross-section (mm ²) Kabeldoorsnede (mm ²)	6	4	2,5

☞ **Raccordement / Connection / Aansluiten**

Ⓡ **FR** Déposez le côté extérieur gauche de l'appareil (fig. 2) après avoir retiré les vis qui le maintiennent en place.

Raccorder au bornier **A** suivant figures **3** et **3bis**.

Fixer le câble au moyen du serre câble rep. **B**.

Ⓢ **GB** Remove the outer left side of the appliance (fig. 2) after removing the screws that hold it in place.

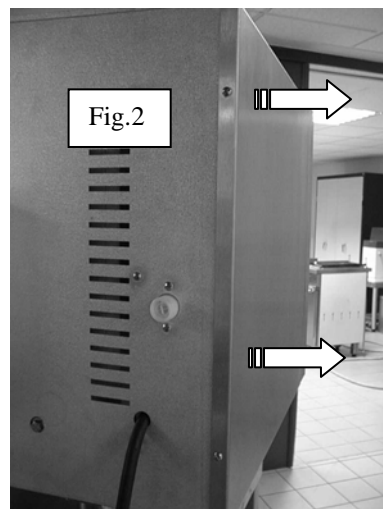
Connect to Terminal block **A** in accordance with Figures **3** et **3bis**.

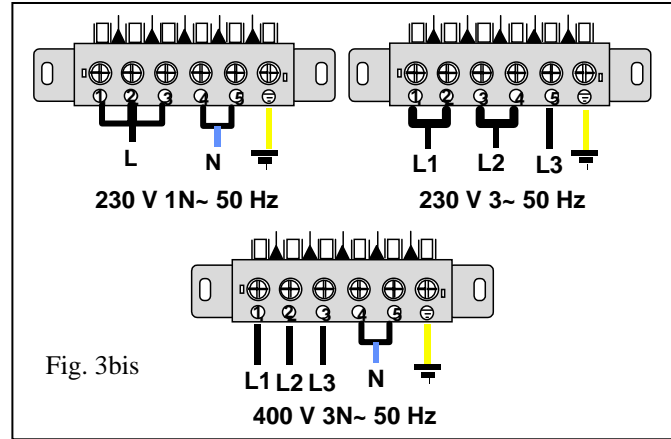
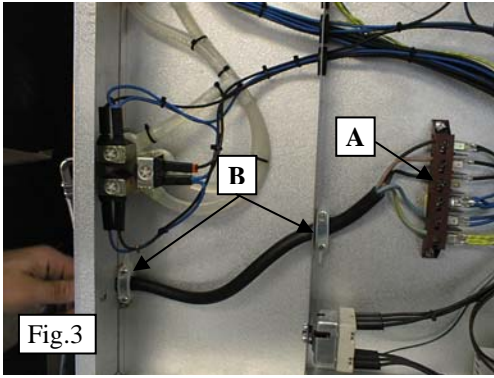
Secure the cable by means of cable clamp **B**.

Ⓣ **NL** Demonteer de linkerkant van het apparaat (fig. 2) nadat u de bevestigingsschroeven hebt verwijderd.

Aansluiten op klemblok **A** volgens figuren **3** et **3bis**.

Zet het snoer vast met kabelklem **B**.





(FR) ⚠ Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte

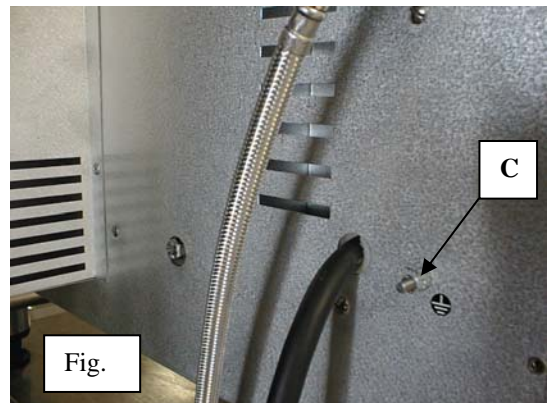
(GB) ⚠ It is hazardous to put the appliance into service without connecting it to earth.
No liability can be accepted for accidents resulting from non-compliance with this requirement or incorrect earthing

(NL) ⚠ Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de massa te hebben aangesloten.
Wij wijzen elke aansprakelijkheid af bij ongevallen die veroorzaakt worden door afwezigheid of onjuiste aarding.

(FR) Raccorder la borne d'équipotentialité (C, fig. 12).

(GB) Connect the equipotential bonding terminal (C, figure 12).

(NL) Sluit de equipotentiaalklem aan (C, fig. 12).



☞ Raccordement en eau et évacuation / Water and drainage connection / Aansluiten van watertoevoer en afvoer

(FR) L'appareil doit être raccordé à une arrivée d'eau potable (réseau d'eau traditionnel).
 La pression minimale du réseau d'alimentation doit être de 1 bar et sa pression maximale doit être de 5 bars.
Un adoucisseur doit être installé si la dureté de l'eau est supérieure à 4° TH.
 Avant d'effectuer le branchement définitif, le raccordement à l'alimentation en eau (tuyau, flexible, tubulure fixe) doit être nettoyé afin d'ôter les débris et impuretés pouvant s'y trouver.

(GB) The appliance must be connected to a drinking-water inlet (standard water supply system).
 The minimum pressure of the supply system must be 1 bar and the maximum pressure should not exceed 5 bar.
A water softener must be installed if the hardness of the water exceeds 4° TH.
 Before connecting the appliance definitively the water-supply connection (flexible pipe, hose, fixed nozzle) must be cleaned in order to remove any debris or impurities.

(NL) Het apparaat moet worden aangesloten op een drinkwatertoevoer (waterleidingnet).
 De druk van het waterleidingnet moet minimaal 1 bar bedragen en mag niet groter zijn dan maximaal 5 bar.
Installeer verplicht een waterontharder als de hardheid van het water groter is dan 4° TH.
 Voordat definitief aangesloten wordt, moeten alle onderdelen van de watertoevoer (buis, slang, vaste leiding) gereinigd worden om alle eventuele brokstukjes en vuildeeltjes te verwijderen.

(FR) L'entrée d'eau, l'évacuation et la vidange sont situées à l'arrière de l'appareil.
L'évacuation de l'eau et des condensats de l'enceinte du four s'effectue par un orifice d'évacuation situé au centre de la sole du four, prolongé par une tubulure se terminant par une sortie placée à l'arrière de l'appareil. En mode vapeur et mixte, les condensats sont refroidis par injection d'eau froide dans la tubulure.

(GB) The water inlet, outlet and drainage are located on the rear of the appliance.
The water and condensate are drained off from the oven chamber via a drainage hole located in the centre of the oven floor and which is extended by a nozzle ending in an outlet at the rear of the appliance. In steam and mixed mode the condensate is cooled by injecting cold water into the nozzle.

(NL) De watertoevoer, de afvoer en de aftap bevinden zich aan de achterkant van het apparaat.
Water en condensaten uit de ovenruimte worden afgevoerd via een afvoeropening in het midden van de ovenbodem, waarop een buisleiding is aangesloten die uitkomt aan de achterkant van het apparaat. In stoom- en combifunctie worden de condensaten afgekoeld door injectie van koud water in de buisleiding.

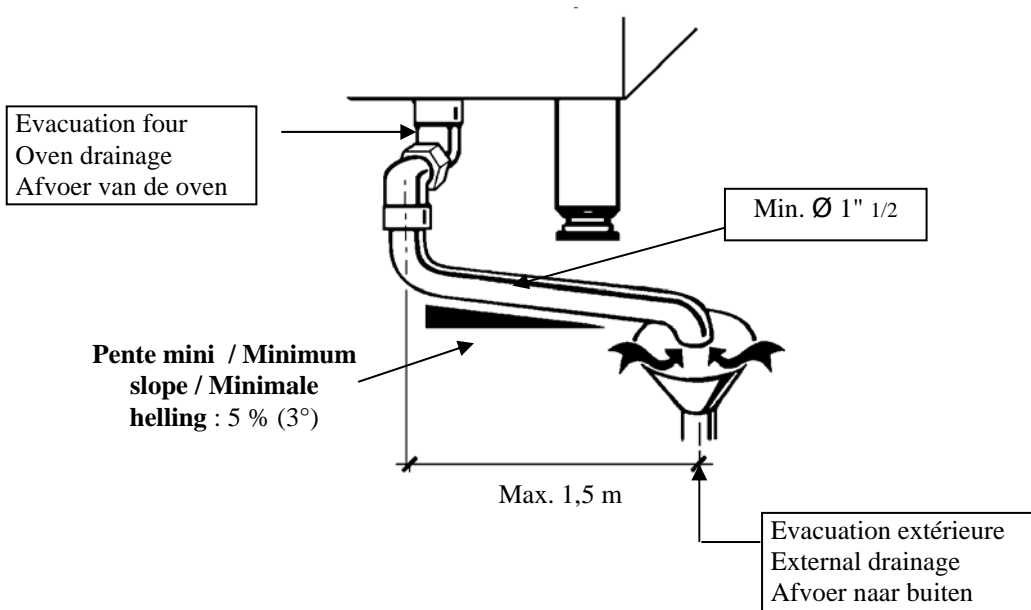


Evacuation four
Oven drainage
Afvoer van de oven



Orifice d'évacuation à l'intérieur du four/ Crépine amovible
Drainage hole inside the oven/removable strainer
Afvoeropening in de oven / Afneembare zuigkorf

EVACUATION A AIR LIBRE / OUTSIDE DRAINAGE / AFVOER NAAR OMGEVINGSLUCHT



(FR) Tous les appareils raccordés à un réseau d'eau potable et comportant un dispositif d'évacuation de l'eau doivent être équipés d'une rupture de charge avant déversement dans le réseau d'évacuation

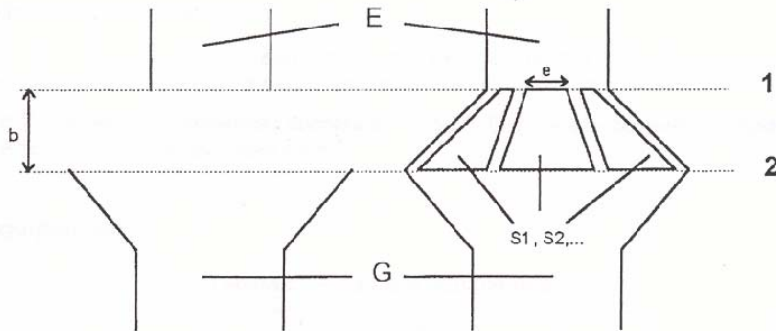
Les ruptures de charges doivent être réalisées par une disconnexion totale ou par des entrées d'air

(GB) All appliances connected to a drinking-water supply system that include a water-drainage device must be fitted with a trap before the water is poured into the drainage system.

Complete disconnection or air inlets must be used to create the traps

(NL) Alle apparaten met een waterafvoersysteem die op de drinkwaterleiding zijn aangesloten moeten worden voorzien van een scheidingsstelsel vóór storting in de loosleiding.

Het scheidingsstelsel moet worden uitgevoerd door middel van een totale afscheiding of door luchtinlaten.



(FR)

1 : Sortie de l'évacuation

2 : Niveau de débordement

Evacuation E : Diamètre E

Collecteur de vidange : Diamètre G

Entrées d'air : Section S_1, S_2 pour le passage de l'air
e : plus petite dimension pour le calcul d'une section

Exigences :

$$b \geq G$$

$$b \geq 20 \text{ mm}$$

G E et la vidange (G) doit être capable d'évacuer tout l'écoulement de la décharge

$$S_1 + S_2 + \dots \frac{bx2G}{3}$$

$$e \geq 4 \text{ mm}$$

(GB)

1 : Drainage outlet

2 : Overflow level

Wastewater discharge connection E : Diameter E

Drainage sewer : Diameter G

Air inlet : Cross section S_1, S_2 to enable air to flow through
e : Smallest measurement to calculate a cross section

Requirements:

$$b \geq G$$

$$b \geq 20 \text{ mm}$$

$G \geq E$, The drainage (G) must be capable of evacuating all the waste runoff

$$S_1 + S_2 + \dots \frac{bx2G}{3}$$

$$e \geq 4 \text{ mm}$$

(NL)

1 : Afvoertuitgang

2 : Overloophniveau

Afvoer E : Diameter E

Afvoerverzamelaar : Diameter G

Luchtinlaten : Doorsnede S_1, S_2 voor de luchtdoorvoer
e : kleinste afmeting voor berekening van een doorsnede

Eisen:

$$b \geq G$$

$$b \geq 20 \text{ mm}$$

$G \geq E$, de afvoer (G) moet al het looswater kunnen verwerken

$$S_1 + S_2 + \dots \frac{bx2G}{3}$$

$$e \geq 4 \text{ mm}$$

☞ Evacuation vapeur / Steam outlet / Stoomafvoer

(FR) Un système de vapore est installé sur le dessus de l'appareil afin de permettre l'évacuation d'une partie de la vapeur ou de la totalité en fonction de son ouverture.

Veiller à ne jamais obstruer cette sortie.

(GB) A steam exhaust baffle is fitted on the top of the appliance to enable all or part of the steam to be discharged according to the degree to which the baffle is opened.

Ensure the opening is never blocked.

(NL) Boven het apparaat is een instelbare dampafzuiger geïnstalleerd om de kookdampen (afhankelijk van de ingestelde stand) geheel of gedeeltelijk af te voeren.

Zorg ervoor dat deze uitgang nooit verstopt of bedekt is.

☞ INTERVENTIONS REPARATIES - INTERVENTIES

(FR) ⚠ Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

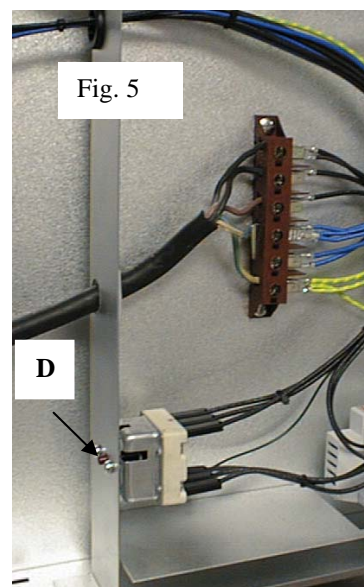
(GB) ⚠ All work on or repair of an appliance must be carried out by a qualified installer.

(NL) ⚠ Alle onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan deze apparaten moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

(FR) Pour réarmer le thermostat limiteur, appuyer sur le poussoir rep. **D** (fig. 5). **RECHERCHER TOUJOURS** la cause du déclenchement de ce thermostat.

(GB) Press pushbutton item **D** (fig. 5) in order to reset the limiting thermostat. **ALWAYS IDENTIFY** the reason why the thermostat tripped.

(NL) Druk op drukknop **D** (fig. 5) om de begrenzingsthermostaat opnieuw in te schakelen. De oorzaak van het inwerkingtreden van deze thermostaat moet **IN ALLE GEVALLEN WORDEN OPGESPOORD**.



(FR) Changement de l'ampoule de l'éclairage de la cavité : Enlever les 4 vis du plafonnier à l'aide d'un tournevis. Retirer la protection et le joint.

Procéder au changement d'ampoule : 25 W 230-240 v - 300° - Culot E14.

Essuyer le cache et le joint après avoir vérifié le bon état de ce dernier. (Changer le si nécessaire)

Replacer l'ensemble correctement pour maintenir l'étanchéité.

(GB) Changing the light bulb in the cavity: use a screwdriver to remove the 4 screws from the lamp mounting.

Remove the protective device and seal.

Change the bulb: 25 W 230-240 V – 300° - socket base E14.

Wipe the cover and seal and ensure the seal is in good condition. Change the seal if necessary.

Replace the assembly correctly to ensure it is leaktight.

(NL) Vervangen van het lampje van de ovenverlichting: verwijder de 4 bevestigingsschroeven van de ovenverlichting met een schroevendraaier.

Verwijder het beschermelement en de afdichting.

Vervang het lampje: 25 W 230-240 V – 300° - Fitting E14.

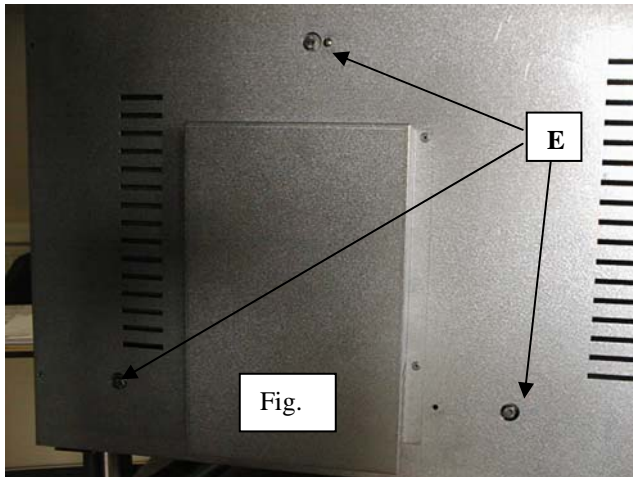
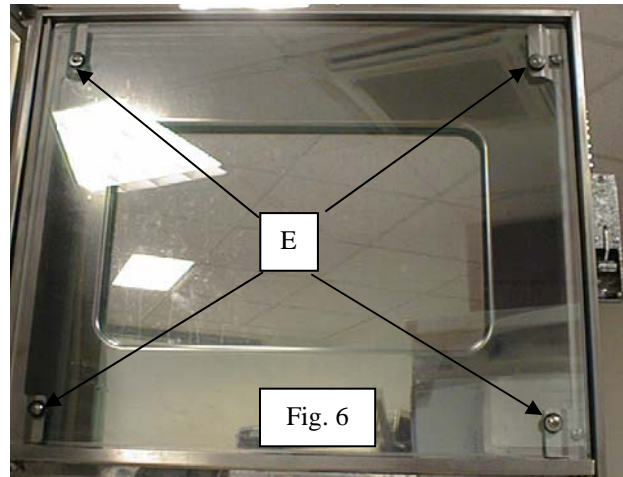
Veeg beschermelement en afdichting schoon en controleer de staat van de afdichting (zodanig vervangen).

Zet het geheel weer op de juiste manier op zijn plaats vast om een goede afdichting te garanderen.

(FR) Changement de la vitre de protection : Dévisser les 4 vis **E**. Procéder à l'échange (Fig. 6).

(GB) Changing the protective window: unscrew the 4 screws **E**. Change the window (fig. 6).

(NL) Vervangen van de beschermende glasplaat: draai de 4 schroeven **E** los. Vervang de glasplaat (fig. 6).



(FR) Changement du joint de façade : Dévisser les 3 vis **F** à l'arrière de l'appareil (fig. 7) pour débloquer le joint. Changer le joint.

Resserrer les vis afin de pincer le joint entre le moufle et la façade.

(GB) Changing the front seal: unscrew the 3 screws **F** at the rear of the appliance (fig. 7) to free the seal. Change the seal.

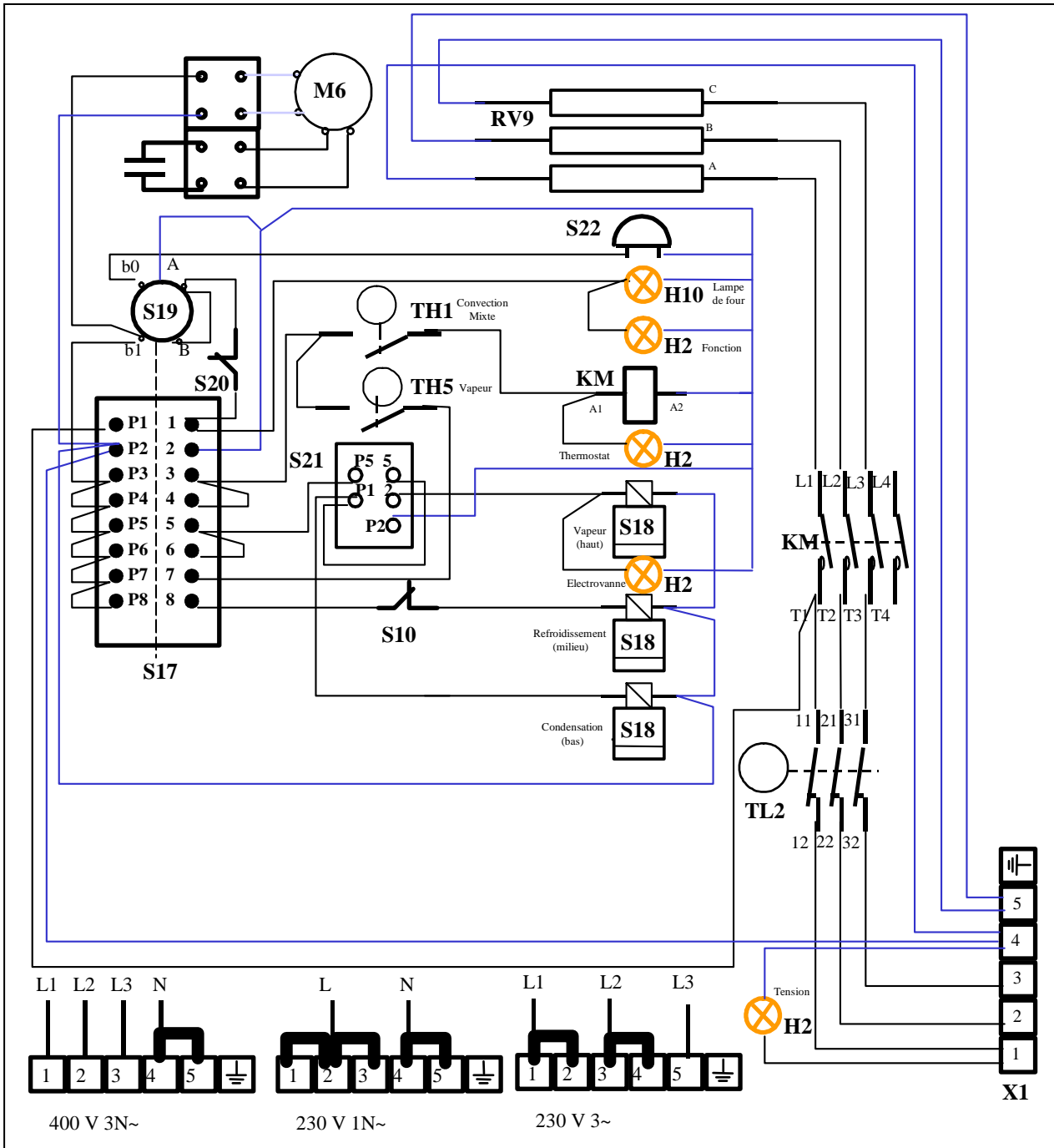
Replace the screws to grip the seal between the muffle and the front.

(NL) Vervangen van de afdichting van het voorpaneel: draai de 3 schroeven **F** aan de achterkant van het apparaat los (fig. 7) zodat de afdichting loskomt. Vervang de afdichting.

Draai de schroeven weer vast om de afdichting tussen oven en voorpaneel vast te klemmen.

**SCHEMAS ELECTRIQUES / ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAMMES /
ELEKTRISCHE SCHEMAS**

Voir tableau annexe 2 - See Table in Appendix 2 - Zie tabel bijlage 2.



« CFE 806 CV »

MANUEL D'UTILISATION USER'S MANUAL BEDIENINGSHANDLEIDING

(FR) Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE. La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

(GB) This appliance is intended for professional use and must be used by qualified persons. It must be installed in accordance with the applicable regulations and standards in an adequately ventilated room.

Any changeover to a gas other than that for which the appliance is set up must be carried out by a qualified installer.

Any changeover to a voltage other than that for which the appliance is set up must be carried out by a qualified installer.

WARRANTY. The warranty is stated on the sales contract. Please contact your approved Dealer if any work has to be carried out under warranty. This warranty excludes damage resulting from incorrect installation, improper use or inadequate servicing.

(NL) Dit apparaat is bestemd voor professionele toepassingen en mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel. Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte en volgens de geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd.

Het overschakelen op een andere gassoort dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE. De garantie wordt aangetekend op het verkoopcontract. Voor alle reparaties onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Mise en route / Initial operation / Aanzetten :

(FR) Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'enceinte à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.

Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

Avant toute utilisation en mode vapeur ou mixte, s'assurer que le circuit d'eau est ouvert.

(GB) Carefully clean interior using water and mild detergent before first use.

Before use, it is mandatory to remove all the internal and external plastic packing pieces, failure to do so will cause irreversible damage to the steel walls.

Before use in steam or mixed mode ensure the water circuit is open.

(NL) Voorafgaande aan ingebruikname: Inwendig reinigen met water en een zacht reinigingsmiddel.

Voor elk gebruik moeten alle plastic beschermonderdelen aan binnen- en buitenkant verwijderd worden, omdat anders de stalen wanden onherstelbaar beschadigd raken.

Voor elk gebruik in stoom- of combifunctie altijd eerst controleren of de watertoevoer openstaat.

(FR) L'ouverture de la porte arrête toutes les fonctions du four sauf le plafonnier qui reste allumé. Pour l'éteindre, il faut positionner le sélecteur de mode sur 0.

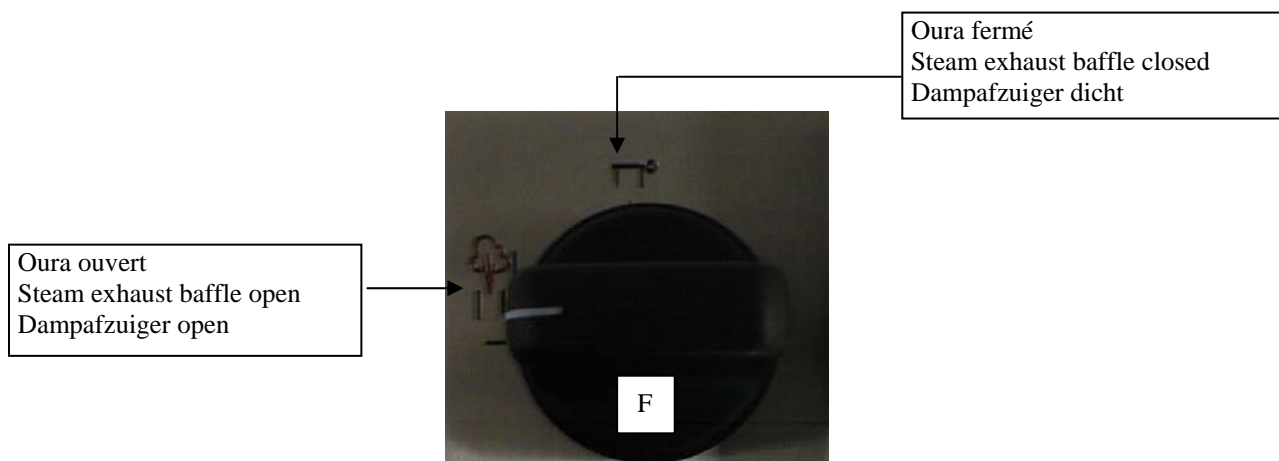
(GB) Opening the door stops all the oven functions except for the lamp which remains lit. To switch off the lamp switch the mode selector to 0.

(NL) Bij het openen van de deur worden alle functies van de oven uitgeschakeld behalve de plafondverlichting in de oven die blijft branden. Om de verlichting uit te schakelen moet de keuzeschakelaar op stand 0 worden gezet.

(FR) Une manette de commande **F** permet de fermer ou non l'évacuation des buées provoquées par la cuisson de certains aliments. En mode vapeur ou mixte, le oura doit être totalement ouvert.

(GB) A control lever **F** is used to open or close the outlet for steam given off when certain food is cooked. In steam or mixed mode the steam exhaust baffle should be fully open.

(NL) Met de bedieningsknop **F** kan de afzuiger van de kookdampen die bij het bereiden van sommige gerechten ontstaan naar wens open- of dichtgezet worden. In stoom- of combifunctie moet de dampafzuiger volledig open.



(FR) ATTENTION LORS DE L'OUVERTURE DE LA PORTE EN MODE VAPEUR, MIXTE REGENERATION OU REFROIDISSEMENT.

Pour ne pas être aspergé par la vapeur d'eau, ouvrez la porte en 2 mouvements afin de permettre l'évacuation d'une partie de celle-ci.

(GB) CAUTION WHEN OPENING THE DOOR IN STEAM, MIXED, WARMING OR COOLING MODE.

To avoid being scalded by hot steam, open the door a little to allow some of the steam to escape before opening it fully.

(NL) WEES VOORZICHTIG BIJ HET OPENEN VAN DE OVENDEUR IN STOOM-, COMBI-, REGENEER- OF AFKOEL-FUNCTIE.

Om geen hete stoom over u heen te krijgen moet de deur in twee stappen geopend worden zodat een deel van de stoom eerst door een kleine opening kan ontsnappen.

Conseils d'utilisation / Useful hint / Gebruikstips :

(FR) Avant toute cuisson, il est recommandé de préchauffer le four d'environ 30 à 40° au-dessus de la température de cuisson du produit. Le préchauffage est particulièrement recommandé pour des cuissons de faible durée ou de démarrage rapide (ex : feuilletage).

Pour des cuissons longues (rôtisserie), le départ four froid peut-être utilisé, dans ce cas, augmentez le temps de cuisson de la valeur d'un préchauffage.

Le chargement du four devra toujours privilégier la libre circulation de l'air, un espace de 20 à 30 mm sera conservé entre les préparations et les parois du four.

Pour la cuisson des pâtisseries, il est conseillé de ne pas dépasser la température de 180°.

(GB) Preheat oven at approx. 30° to 40° above cooking temperature prior to loading. Preheating is particularly recommended for short cook times or high-temperature starts (e.g., puff pastry).

Longer cook times (roasts) can be started with a cold oven - add preheat time to cook time. Never impede air circulation when loading the oven and keep food 20 to 30 mm away from oven walls. Do not exceed 180°C in the case of pastry.

Never impede air circulation when loading the oven and keep food 20 to 30 mm away from oven walls.

Do not exceed 180°C in the case of pastry.

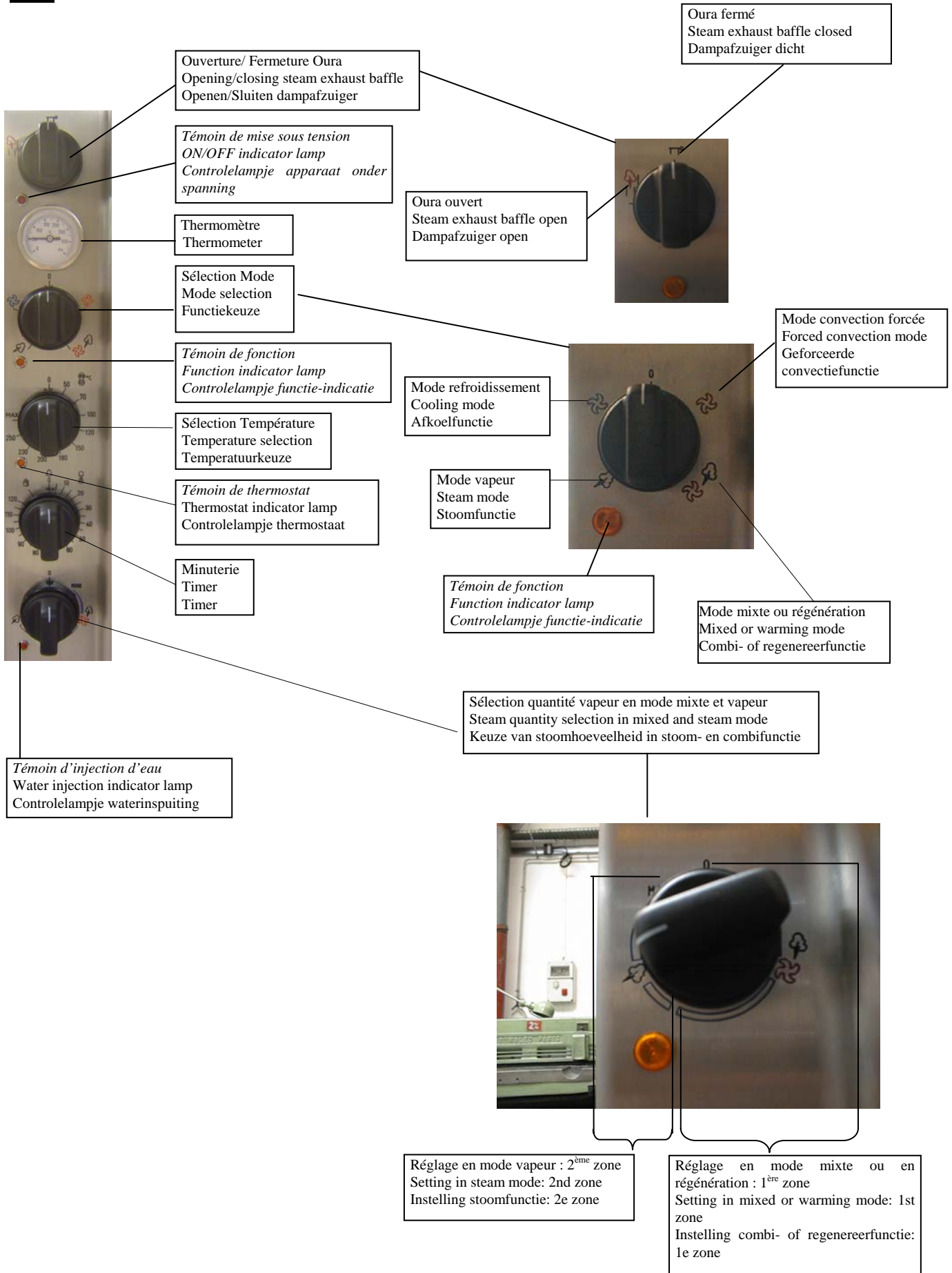
(NL) Voorverwarmen tot 30° à 40° boven de kooktemperatuur wordt aanbevolen, zeker wanneer de kooktijd kort is of bij hoge temperatuur begint (bladerdeegwaren, bijvoorbeeld).

Bij langere kooktijd (gebraad) is voorverwarmen niet nodig. Wel moet de theoretische opwarmtijd aan de kookduur worden toegevoegd.

Zet gerechten altijd zodanig in de oven dat de luchtcirculatie niet belemmerd wordt (20 à 30 mm vrije ruimte rondom).

Stel voor gebak de temperatuur niet hoger in dan 180°C.

Commandes du four mixte / Controls of hybrid oven / Bedieningsknoppen van de combi-oven



(FR) Le four mixte permet la cuisson sous quatre modes possibles : MODE CONVECTION FORCEE – MODE MIXTE – MODE VAPEUR – MODE REGENERATION.

(GB) A mixed oven provides four possible modes for cooking : FORCED CONVECTION MODE - MIXED MODE - STEAM MODE - WARMING MODE

(NL) Met de combi-oven zijn vier kooktechnieken mogelijk : GEFORCEERDE CONVECTIEFUNCTIE – COMBIFUNCTIE – STOOMFUNCTIE - REGENEREREFUNCTIE

MODE CONVECTION FORCEE / FORCED CONVECTION MODE / GEFORCEERDE CONVECTIEFUNCTIE

(FR) Le four à convection forcée représente une évolution récente dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbine située dans le four, elle aspire l'air et le rejette sur une résistance créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four à convection forcée est réglé par un thermostat de 300°C.

Le four à convection forcée offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongelations des aliments surgelés sont régulières

(GB) The forced convection oven is a recent development in cooking techniques. Its principle is straightforward: air circulates over a heating element, is heated when it comes into contact with the element and the heat thus obtained in the oven is used to cook food.

The air is circulated by a fan in the oven. It draws in the air and expels it over an element thereby creating movement known as convection.

A thermostat maintains the assisted convection oven at a temperature of 300°C.

Forced convection ovens have many advantages, the main benefit being that identical or different dishes can be cooked evenly at several levels. It is therefore particularly suitable for cooking cakes, pastries, Viennese bread or flaky pastry.

It heats quickly and defrosts frozen food evenly.

(NL) Ovens met geforceerde convektie zijn een recente ontwikkeling in kooktechniek. Het werkingsprincipe is eenvoudig. De lucht wordt over een verwarmingselement gestuurd waardoor de lucht met calorische geladen wordt. De aldus verkregen hitte in de ovenruimte bakt en braadt het voedsel gaar.

De luchtcirculatie wordt verkregen door middel van een turbine in de oven. De lucht wordt door de turbine aangezogen en over een verwarmingselement gevoerd, waardoor er een beweging ontstaat die convectie wordt genoemd.

De geforceerde convectionoven wordt gereguleerd door een thermostaat op 300°C.

Ovens met geforceerde convektie bieden vele voordelen. Ze zijn ideaal voor het gelijkmatig bakken van dezelfde of verschillende gerechten op meerdere niveaus. Dus zeer geschikt voor het bakken van gebak, croissants, bladerdeeg, enz.

De aankooktijd is snel, diepgevroren voedsel wordt gelijkmatig ontdooid.

Mise en / Using / Aansteken

(FR) Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson. Sélectionner le mode convection. Tourner le thermostat sur la température désirée. Régler la minuterie sur le temps de cuisson estimée.

En mode convection, le oura peut être fermé.

(GB) The oven must be pre-heated at the thermostat setting chosen for cooking.

Selecting convection mode. Set the thermostat to the required temperature. Set the timer to the estimated cooking time.

The steam exhaust baffle can be closed in convection mode.

(NL) De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

Zet de schakelaar op convectiefunctie. Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur.. Stel de timer in op de gewenste kooktijd.

In convection-functie kan de dampafzuiger gesloten blijven.



Conseil d'utilisation / Useful hint / Gebruikstips

(FR) *Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le four, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position 220° C du thermostat pendant 20 minutes, puis de passer à la position maximum pendant deux heures environ, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.*

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire. Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four à convection forcée se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.

Utiliser des plats à bords hauts pour vos rôtis afin d'éviter au maximum les projections grasses (cocotte sans couvercle par exemple).

Lors de la cuisson de tartes aux fruits, placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements.

Nous vous conseillons en outre de ne jamais placer les aliments directement dans le plat lèchefrite ou directement sur le fond de four.

(GB) *Before using the oven for the first time, it is advisable to switch it on without anything in it at the maximum thermostat position for 1/2 hour in order to eliminate the smell of fumes due to the composition of the mineral wool used to insulate the oven and residues from greases applied during manufacture. These odours will disappear after the oven has been used a few times.*

When cooking different dishes simultaneously, preferably place cakes and pastries at higher levels above other items to be cooked. If the cooking times of dishes vary, place them in the oven so that they are cooked just in time to serve them and remove them as soon as they are ready.

Use pans with high edges for roasting in order to minimise grease splashes (e.g. casserole without lid).

When cooking fruit tarts, place the drip tray at the bottom of the oven in order to collect any spillages.

It is also advisable never to place foodstuffs directly in the drip tray

(NL) *Wij adviseren om voor het eerste gebruik de oven eerst een 1/2 uur "leeg" te verwarmen met de thermostaat op maximumstand, om de dampen, afgegeven door het staalwolisolatiemateriaal en door de resten van tijdens het fabricageproces toegepaste vetten, af te voeren. Deze dampen verdwijnen als de oven een paar keer gebruikt is.*

Bij het bakken van verschillende gerechten tegelijkertijd, moet het gebak altijd op de bovenste rekken geplaatst worden, boven de andere gerechten. Bij gerechten met verschillende bereidingstijd bepaalt het moment waarop ze opgediend moeten worden het moment waarop ze in de oven gezet worden. Op die manier zijn de gerechten gaar in volgorde van opdiening.

Gebruik ovenschalen met hoge opstaande randen voor uw rollades om het opspatten van vet zoveel mogelijk te voorkomen (braadpan zonder deksel bijvoorbeeld).

Zet bij het bakken van vruchtentaarten de vetopvangschaal onder in de oven om overgekookt vocht op te vangen.

Wij adviseren het voedsel nooit rechtstreeks op de vetopvangschaal of direct op de ovenbodem te plaatsen.

MODE MIXTE / MIXED MODE / COMBIFUNCTIE

(FR) Une cuisson plus traditionnelle : L'ajout de vapeur d'eau réglable évite le dessèchement des aliments. Elle est homogène sans brûler ou « croûter » les plats.

La souplesse des réglages permet d'adapter votre four à vos besoins.

(GB) Traditional cooking: adding adjustable quantities of steam prevents food from drying out. Food cooks uniformly without burning or crisping.

The variety of settings means the oven can be suited to your needs.

(NL) Dit is een meer traditionele manier van koken: door toevoeging van (een instelbare hoeveelheid) waterdamp wordt voorkomen dat de voedingsmiddelen uitdrogen. In deze functie worden de gerechten homogeen gaar zonder te verbranden en zonder korstvorming.

Door de vele instelmogelijkheden kunt u de oven volledig naar uw hand zetten.

Mise en service/ Using / Aansteken

(FR) Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson.

Sélectionner le mode mixte. Tourner le thermostat sur la température désirée.

Régler la minuterie sur le temps de cuisson estimée.

Positionner le doseur d'énergie pour régler la quantité de vapeur. Attention en mode mixte le doseur doit être positionner dans la première zone de réglage (voir figure)

(GB) The oven must be pre-heated at the thermostat setting chosen for cooking.

Selecting convection mode. Set the thermostat to the required temperature. Set the timer to the estimated cooking time.

Position the power controller to adjust the quantity of steam. CAUTION, in mixed mode the setting must be positioned to the first setting zone (see figure).

(NL) De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

Zet de schakelaar op convectiefunctie. Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. Stel de timer in op de gewenste kooktijd.

Zet de energiedoseringschakelaar in de gewenste stand om de stoomhoeveelheid in te stellen. Let op : in combi-functie moet de doseringsschakelaar in de 1e zone worden gezet (zie figuur).



MODE VAPEUR / STEAM MODE / STOOMFUNCTIE

(FR) Le principe de fonctionnement du four en mode vapeur est très simple. Des gouttelettes d'eau sont projetées sur une résistance de 7.20 kW ce qui entraîne une production de vapeur. Un doseur d'énergie ajuste la quantité d'eau projetée et permet de maîtriser la cuisson.

L'utilisation du four dans ce mode vous permet la cuisson simultanée de plats de composition différente en préservant leur goût propre. Vous pourrez cuire à l'étouffée, blanchir ou stériliser. Les aliments préparés à la vapeur conservent la totalité de leur goût et aspect originel, leurs vitamines et sels minéraux.

Une cuisine saine et diététique est à la portée de tous. Idéal pour la cuisson des légumes, poissons voir certaines viandes.

(GB) The operating principle of the oven in steam mode is very simple. Droplets of water are sprayed onto a 7.2-kW element which creates steam. A power controller adjusts the quantity of water sprayed in order to control the cooking.

Using the oven in this mode enables you to cook different dishes together so that each dish retains its individual flavour. You can steam, blanch or sterilise food. Steam-cooked food retains all its flavour and appearance, vitamins and mineral salts. Ideal for cooking vegetables, fish and even certain meats.

(NL) Het werkingsprincipe van de oven in stoomfunctie is heel eenvoudig. Er worden waterdruppels op een verwarmingselement van 7,20 kW gespoten waardoor er stoom ontstaat. Het kookproces wordt geregeld d.m.v. een energiedoseringschakelaar die de hoeveelheid ingespoten water beheerst.

In deze functie kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd verwerken zonder dat geur en smaak elkaar beïnvloeden. U kunt stoven, blancheren en steriliseren. De stoomtechniek garandeert een volledig behoud van smaak, vorm, vitamines en minerale zouten van de gerechten. Ideaal voor het bereiden van groenten, vis en zelfs sommige vleessoorten.

Mise en service / Using / Aansteken

(FR) Le préchauffage du four doit se faire sur le repère du thermostat choisi pour la cuisson.

Sélectionner le mode vapeur. Tourner le thermostat sur la température désirée.

Régler la minuterie sur le temps de cuisson estimée.

Positionner le doseur d'énergie pour régler la quantité de vapeur. Attention en mode vapeur le doseur doit être positionner dans la seconde zone de réglage (voir figure).

(GB) The oven must be pre-heated at the thermostat setting chosen for cooking.

Selecting steam mode. Set the thermostat to the required temperature. Set the timer to the estimated cooking time.

Position the power controller to adjust the quantity of steam. CAUTION, in steam mode the setting must be positioned to the second setting zone (see figure).

(NL) De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

Zet de schakelaar op stoomfunctie. Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. Stel de timer in op de gewenste kooktijd.

Zet de energiedoseringschakelaar in de gewenste stand om de stoomhoeveelheid in te stellen. Let op: in stoomfunctie moet de doseringsschakelaar in de 2e zone worden gezet (zie figuur).



MODE REGENERATION / WARMING MODE/ REGENEREEERFUNCTIE

(FR) Le mode régénération correspond à une position particulière du mode mixte. Il permet la remise en température rapide, sans dessèchement, d'aliments préparés et dressés d'avance sur une assiette sans les cuire ou les saturés en eau.

(GB) The warming mode uses a special position in mixed mode. The temperature is reached rapidly without drying food prepared and served in advance on a plate. This mode does not cook or saturate the food with water.

(NL) De regeneratiefunctie is een specifieke stand in combi-functie. In deze functie kunt u snel en zonder uitdrogen gerechten regenereren die van tevoren voorbereid en op een bord geschikt zijn, zonder dat ze verder garen of teveel vocht opnemen.

Mise en service / Using / Aansteken

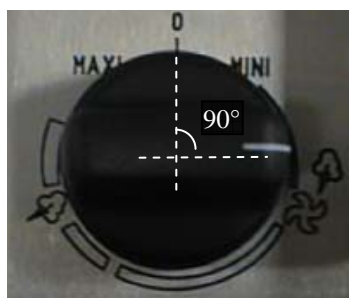
(FR) Sélectionner le mode mixte.
Tourner le thermostat sur 110°C.
Régler la minuterie sur le temps de cuisson.
Positionner le doseur d'énergie pour régler la quantité de vapeur à 90°C par rapport à la position 0, dans la première zone de réglage (voir figure)

(GB) Select mixed mode. Turn the thermostat to 110°C. Set the timer to the estimated cooking time. Position the power controller to adjust the quantity of steam to an angle of 90° relative to position 0 in the first setting zone (see figure).

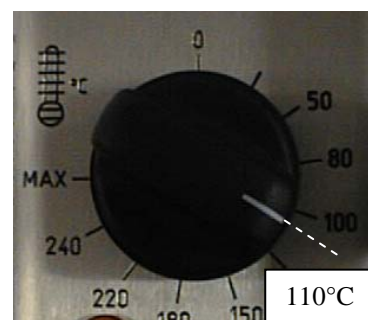
(NL) Zet de schakelaar op combi-functie. Zet de thermostaat op 110°C. Stel de timer in op de gewenste kooktijd. Draai de energiedoseringschakelaar 90° naar rechts ten opzichte van stand 0, zodat hij zich in de 1e zone bevindt (zie figuur).



Mode mixte
Mixed mode
Combifunctie



Quantité vapeur à 90° dans la 1^{ère} zone
Quantity of steam at an angle of 90° in the 1st zone.
Stoomhoeveelheid op 90° in de 1e zone.



Thermostat : 110°C
Thermostat : 110°C
Thermostaat : 110°C

MODE REFROIDISSEMENT / COOLING MODE / AFKOELFUNCTIE

(FR) Ce mode vous permet une descente en température très rapide, pour enchaîner par exemple une cuisson en mode vapeur ou mixte à la suite d'une cuisson en mode convection. Ce mode ne fonctionne que si le oura est complètement ouvert.

(GB) This mode provides a very rapid drop in temperature when cooking in steam or mixed mode, for example, directly follows convection mode cooking. This mode only operates provided the steam exhaust baffle is fully open.

(NL) In deze functie kunt u snel afkoelen, bijvoorbeeld om meteen na het koken in convectiefunctie aan te sluiten met koken in stoom- of combifunctie. Deze functie werkt alleen als de dampafzuiger helemaal openstaat.

Mise en service / Using / Aansteken

- (FR) Ouvrir le oura. Sélectionner le mode refroidissement. Régler la minuterie.
- (GB) Open the steam exhaust baffle. Select cooling mode. Set the timer.
- (NL) Zet de dampafzuiger open. Zet de schakelaar op afkoelfunctie. Stel de timer in.



NETTOYAGE / CLEANING / REINIGING

(FR) AVANT TOUTES OPERATIONS DE NETTOYAGE, S'ASURER DE LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.

DANGER : CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE NETTOYÉ AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU.

(GB) BEFORE ANY CLEANING OPERATION CHECK THAT THE APPLIANCE IS DISCONNECTED FROM THE SUPPLY.

DANGER : NEVER USE PRESSURISED WATER JETS TO CLEAN THIS APPLIANCE OR EXPOSE IT TO SPLASHING WATER

(NL) VOOR HET REINIGEN ALTIJD EERST DE STROOMVOORZIENING NAAR HET APPARAAT ONDERBREKEN.

BELANGRIJK : DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEREINIGD MET HOGEDRUK-WATERSTRALEN NOCH WORDEN BLOOTGESTELD AAN GROTE HOEVEELHEDEN OPSPATTEND WATER.

(FR) Déposez les ensembles échelles et, nettoyez les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. Rincez et séchez.

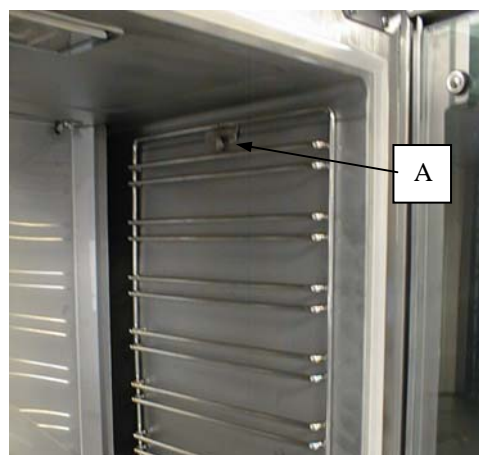
Si le four a été utilisé en mode « convection forcée » durant une longue période il sera plus facile à nettoyer après un fonctionnement de 10 à 15 mn en mode « vapeur ».

(GB) Remove the runner assemblies and clean the walls with a non-abrasive cleaning agent. Harsh cleaning agents should not be used. Rinse and dry.

If the oven has been used in forced convection mode over a long period of time it will be easier to clean if the oven is set to steam mode for 10 to 15 minutes.

(NL) Demonteer de steunframes en reinig de ovenwanden met een niet schurend reinigingsmiddel. Gebruik nooit bijtende reinigingsmiddelen. Afspoelen en afdrogen.

Als de oven gedurende een lange periode in "geforceerde convectie"-functie is gebruikt, is hij gemakkelijker te reinigen als u hem eerst 10 tot 15 minuten in stoomfunctie laat functioneren.



Démontage échelles : Desserrer la vis A. Retirer l'échelle.
Dismantling runners : Loosen screw A. Remove the runner.
Demonteren van de steunframes : Draai de schroef A los.
Verwijder het steunframe.

(FR) Une attention toute particulière doit être portée à l'orifice d'évacuation des condensats situé au centre de la sole du four, qui peut être obturé par des résidus alimentaires.

Si l'orifice d'évacuation situé au centre de la sole du four est bouché par une accumulation de condensats, injecter de l'eau à l'aide d'un tuyau dont on y aura insérer l'extrémité.

Régulièrement vider et nettoyer les deux goulottes de récupération des condensats fixées sur l'avant et sous la porte de l'appareil.

(GB) Special care should be paid to the condensate drainage hole located in the centre of the oven floor which can become blocked by food matter.

If the drainage hole located in the centre of the oven floor becomes blocked with accumulated condensate, insert one end of a pipe in the hole and inject water.

The two condensate collection channels fastened to the front and under the oven door should be regularly emptied and cleaned.

(NL) Vooral de condensaatafvoeropening in het midden van de ovenbodem moet grondig gereinigd worden om te voorkomen dat deze verstopt raakt met voedselresten.

Als de afvoeropening in het midden van de ovenvloer verstopt is door condensaatophoping, spuit er dan water doorheen met een slang.

Leeg en reinig regelmatig de twee condensaatgoten aan de voorkant en onder de deur van het apparaat.

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.



Goulottes de récupération des condensats
Goulottes de récupération des condensats
Goulottes de récupération des condensats



(FR) Ouverture vitre athermique pour nettoyage

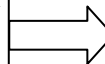
Appuyer et soulever la vitre pour la désengager des vis à molette. Nettoyer la vitre. Refermer la correctement .

(GB) Opening the heat-reflecting window for cleaning purposes

Press and lift the window to disengage it from the shouldered pins. Clean the window. Ensure it is correctly reinserted.

(NL) Openen van athermische glasplaat voor reiniging

Druk op de glasplaat en hef hem op om hem van de kraagpenen los te maken. Reinig de plaat. Doe de glasplaat weer goed dicht.



Carrosserie / Body panels / Omkasting

(FR) Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

(GB) You can use special-purpose products for stainless steel (e.g. SUMAINOX ®, JOHNSON STAINLESS STEEL ®, PPZ STAINLESS STEEL ®). Never use abrasive products.

(NL) U kunt speciale roestvrijstaal reinigingsproducten gebruiken (bijvoorbeeld SUMAINOX ®, JONSHON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), maar gebruik nooit schurende middelen.

(FR) **ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.**

(GB) **CAUTION : Use NO chlorinated cleansers to clean this unit.**

(NL) **WAARSCHUWING : Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om deze apparaten te reinigen.**