MARQUE: SIEMENS

REFERENCE: ET375CUA1E

CODIC: 4271220



NOTICE

SIEMENS



Elektro-Grill

Electric grill

Gril électrique

Grill elettrico

ET375CUA1E

siemens-home.com/welcome

de Gebrauchsanleitung 3
en Instruction manual 12
fr Mode d'emploi 21
it Istruzioni per l'uso 30

Register your product online

Table des matières

Utilisation conforme 21

Précautions de sécurité importantes 22

Causes de dommages 23

Protection de l'environnement 23
Conseils pour économiser l'énergie 23
Elimination écologique 23

Présentation de l'appareil 24
Votre nouveau gril à pierres de lave 24

Avant la première utilisation 24
Nettoyage de l'appareil 24
Faire chauffer le gril 24

Utilisation de l'appareil 25
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave 25
Réglage du gril 25
Préchauffer le gril 25
Sécurité anti-surchauffe 25
Rajouter de l'eau 26
Après la cuisson 26
Tableau pour les grillades 26
Conseils et astuces 27

Nettoyage 28
Ne pas utiliser ces produits nettoyants 28
Nettoyage de l'appareil 28

Service après-vente 29
Numéro E et numéro FD 29

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :
www.siemens-home.com et la boutique en ligne :
www.siemens-eshop.com

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

N'utilisez pas de protections inappropriées ni de grilles de protection-enfants. Elles peuvent provoquer des accidents.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Précautions de sécurité importantes

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols , nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. N'utilisez pas de charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- La graisse qui goutte peut brièvement s'enflammer pendant la grillade. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Respecter une distance de sécurité.
- Le gril reste chaud pendant longtemps après son extinction. Ne touchez pas le gril pendant 30 - 45 minutes après son extinction.
- Lorsque le couvercle de l'appareil est fermé il y a accumulation de chaleur. Fermez le couvercle seulement lorsque l'appareil est refroidi. N'allumez jamais l'appareil avec le couvercle. N'utilisez jamais le couvercle comme desserte ou chauffe-plat.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- **Risque généré par l'emploi d'accessoires inadaptés :** Utilisez seulement les accessoires d'origine conçus pour le gril. N'utilisez pas de barquettes à grillade ni de feuille d'aluminium. Cela risque d'endommager la grille.
- La chute d'objets durs ou pointus sur le bandeau en vitrocéramique ou sur le couvercle en vitrocéramique peut provoquer des dommages.

Protection de l'environnement

Dans ce chapitre vous obtenez des informations concernant l'économie d'énergie et sur la mise au rebut de l'appareil.

Conseils pour économiser l'énergie

- Ne préchauffez pas trop l'appareil jusqu'à ce qu'il ait atteint la température souhaitée.
- Revenez à temps à une puissance gril plus basse.
- Sélectionnez une puissance gril adaptée. Avec une puissance gril trop élevée, vous gaspillez de l'énergie.
- Exploitez la chaleur résiduelle du gril. Si les temps de cuisson sont plus longs, éteignez 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

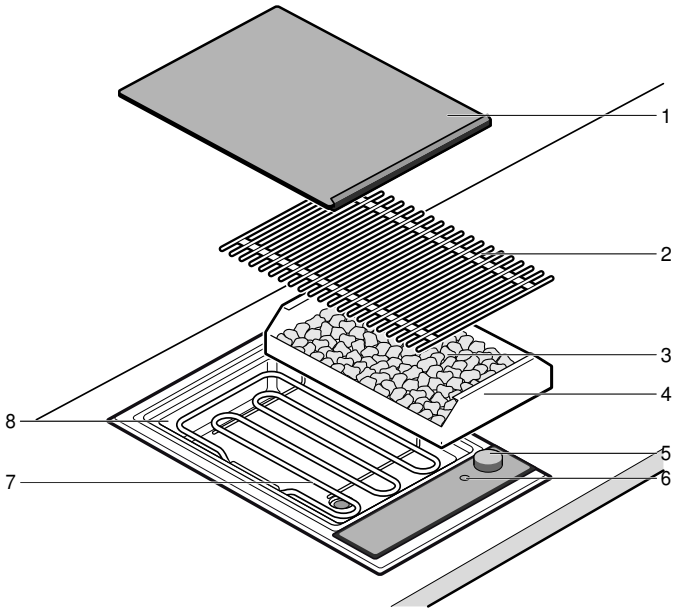


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande.

Votre nouveau gril à pierres de lave



N°	Désignation
1	Couvercle en vitrocéramique
2	Grille
3	Pierres de lave
4	Bac à pierres de lave
5	Interrupteur
6	Témoin de service
7	Résistance chauffante du gril
8	Bac du gril (bain-marie)

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici les instructions à suivre avant de préparer des mets pour la première fois avec votre appareil. Commencez par lire les consignes de sécurité.⟶ *"Précautions de sécurité importantes" à la page 22*

Nettoyage de l'appareil

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires avec de l'eau tiède additionnée de liquide vaisselle.

Faire chauffer le gril

Faites chauffer le gril sans aliments pendant quelques minutes à la puissance maximale. Cela permet d'éliminer l'odeur de neuf. Un léger dégagement de fumée est normal lors de la première chauffe.

Utilisation de l’appareil

Ce chapitre vous permet d'apprendre comment régler votre appareil. Dans le tableau, vous trouverez les réglages pour différents plats.

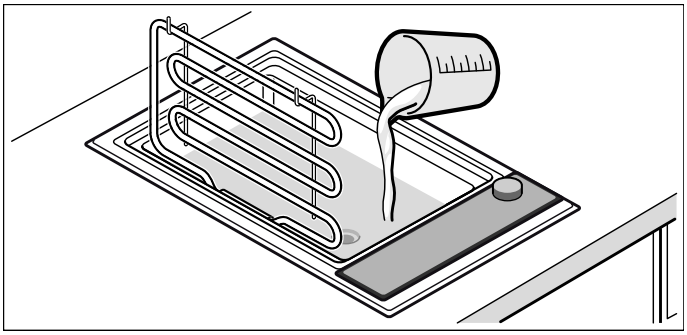
Grillades avec de l'eau et des pierres de lave

Remarque : Remplissez le bac du gril d'eau avant chaque utilisation. Sinon, l'appareil surchauffe.

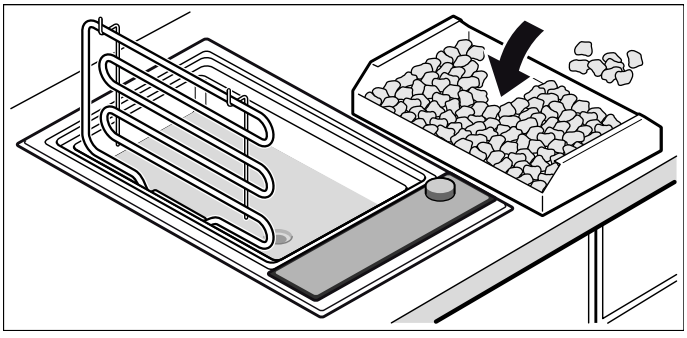
La quantité d'eau dépend de l'utilisation ou non de pierres de lave. Les pierres de lave emmagasinent la chaleur de la résistance chauffante du gril garantissent un rayonnement thermique intensif ainsi qu'une répartition uniforme de la chaleur.

Remplir les bacs d'eau et de pierres de lave

1. Sortez la grille et rabattre la résistance chauffante vers le haut. Sortez le bac à pierres de lave de l'appareil.
2. Assurez-vous que le robinet d'écoulement est bien fermé.
3. Versez de l'eau dans le bac du gril.
   Grillades avec pierres de lave : 0,7 litre (repère inférieur)
   Grillades sans pierres de lave : 2,5 litres (repère supérieur)



4. Pour faire des grillades avec des pierres de lave : sortez les pierres de lave de leur emballage et placez-les dans le récipient à pierres de lave. Insérez le bac à pierres de lave dans l'appareil.



5. Rabattre les résistances chauffantes vers le bas, mettez la grille en place.

Le gril est opérationnel.

Réglage du gril

Réglez la puissance de chauffe du gril avec le sélecteur. Vous pouvez régler la puissance de chauffe en continu. Le témoin de service est allumé quand le gril est allumé.

Tournez le sélecteur sur 0 pour éteindre l'appareil.

Remarque : Le gril régule par l'activation et la désactivation de la résistance chauffante. Même à la puissance maximale, la résistance chauffante peut s'allumer et s'éteindre.

Préchauffer le gril

Ne mettez la pièce à griller en place qu'après expiration de la période de préchauffage. Pour ce faire, observez les indications du tableau de grillades. Préchauffez toujours le gril à la puissance 9.

La période de préchauffage oscille entre 8 et 12 minutes.

Remarque : Préchauffez le gril vide pendant 8 à 12 minutes maximum. Des durées de chauffage plus longueurs peuvent entraîner la coupure de l'appareil (sécurité-anti-surchauffe). Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le remettre en marche.

Sécurité anti-surchauffe

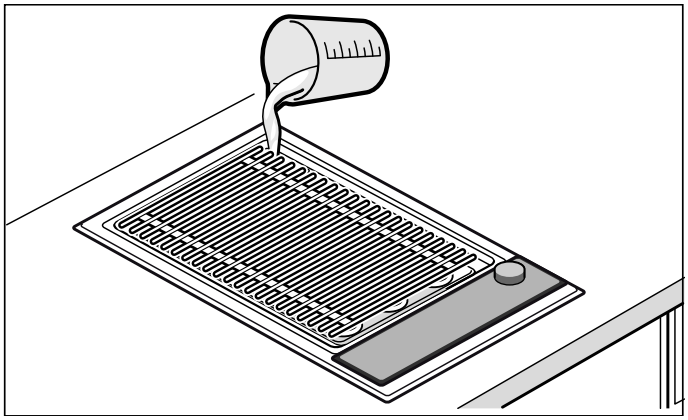
La sécurité anti-surchauffe coupe le chauffage lorsque le gril est en surchauffe. Quand le gril a suffisamment refroidi, le chauffage du gril se rallume automatiquement.

Rajouter de l'eau

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !
Si de l'eau tombe sur la grille ou la résistance au moment où vous en rajoutez, cela entraîne un dégagement de vapeur. En ajoutant de l'eau, ne mettez pas la main au-dessus du gril et ne versez pas d'eau sur les pièces chaudes du gril.

S'il y a trop d'eau dans le bac du gril, la sécurité anti-surchauffe éteint l'appareil. Surveillez donc le niveau d'eau dans le bac du gril pendant la grillade et rajoutez de l'eau si nécessaire.

Remarque : Pour rajouter de l'eau, vous n'avez pas besoin de retirer la grille ni de relever la résistance chauffante du gril. Avant de rajouter de l'eau, laissez le gril refroidir suffisamment.



Grillades avec et sans pierres de lave : 0,7 litre

Après la cuisson

Pour remettre le couvercle en vitrocéramique sur le gril, attendez que ce dernier ait complètement refroidi. Si les pierres de lave sont mouillées, laissez-les complètement sécher avant de mettre le couvercle en vitrocéramique, afin d'éviter qu'elles ne moisissent.

Si l'eau est encore chaude lors de la vidange, rajoutez d'abord de l'eau froide pour la refroidir ! Pour vider l'eau, placez sous le robinet de vidange un récipient résistant à la chaleur. Ouvrez le robinet en tournant le levier de 90° vers le bas. Refermez ensuite le robinet en tournant le levier vers le haut jusqu'en butée.

Tableau pour les grillades

Les indications dans les tableaux sont indicatives et concernent un gril préchauffé. Les valeurs sont susceptibles de varier en fonction de la nature de la pièce à griller et de la quantité.

ne mettez les pièces à griller en place qu'après expiration de la période de préchauffage.

Tournez la pièce à griller au moins une fois.

Pièce à griller	Temps de préchauffage sur la position 9, en minutes	Position gril au-dessus des pierres de lave	Position gril au-dessus du bain-marie	Temps de grillade en minutes	Information
Bifteck, médium, 2-3 cm	12	8 - 9	8 - 9	8 - 10	
T-Bone, rose, 3 cm	10	7 - 8	8 - 9	10 - 15	
Échine de porc, sans os	10	8 - 9	8 - 9	12 - 16	
Côtelettes de porc, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	15 - 20	Entailler le long de l'os
Côtes d'agneau, roses, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	8 - 12	
Blanc de poulet, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
Ailes de poulet, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	15 - 20	
Escalopes de dinde, natures, 2 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
Darne de saumon, 3 cm	8	7 - 8	8 - 9	20 - 25	Huilez la grille
Steak de thon, 2 cm	8	7 - 8	8 - 9	10 - 15	Huilez la grille
Truite, entière, 200 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	Huilez bien la peau, huilez de nouveau avant de la retourner
Gambas, à 30 g	10	7 - 8	8 - 9	12 - 15	
Hamburger/palets de viande hachée, 1 cm	10	7 - 8	8 - 9	12 - 17	
Brochettes chachlyk, à 100 g	8	7 - 8	8 - 9	17 - 25	Retournez-les souvent
Saucisse grillée, à 100 g	10	7 - 8	8 - 9	10 - 20	
Légumes	8	7 - 8	8 - 9	8 - 12	par ex. aubergines, courgettes en tranches de 1 cm d'épaisseur, poivrons en carrés

Conseils et astuces

- Préchauffez toujours le gril. Le rayonnement de chaleur intensif permet ainsi la formation raide d'une croûte, ce qui empêche le jus de viande de s'échapper.
- Avant de le griller, vous pouvez enduite l'aliment à cuire d'huile résistante à la chaleur (par ex. huile d'arachide) ou le faire mariner. Ce qui améliore le goût. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile/de marinade au risque qu'elle ne prenne feu et qu'elle dégage beaucoup de fumée.
- Ne pas saler la viande avant de la griller. Des nutriments solubles et du jus de viande peuvent alors sortir.
- Placez la pièce à griller directement sur la grille. N'utilisez pas de film d'aluminium ni de plats à griller.
- Ne retournez les pièces à griller que si elles détachent facilement de la grille. Si la viande reste accrochée à la grille, les fibres seront détruites et le jus de viande s'échappe.
- Ne piquez pas la viande pendant la grillade, sinon du jus de viande peut s'échapper.
- Les pièces de viande salées telles que le jambon ou le Kasseler ne se prêtent pas à la grillade. Une combinaison nocive pour la santé peut se former.
- Inciser plusieurs fois les côtelettes au niveau de l'os et dans la couche de graisse pour ne pas qu'elles se bombent pendant la grillade.
- Retirer les couches de graisse plutôt après la grillade qu'avant, sinon la viande perd du jus et de l'arôme.
- Les pièces de volaille deviennent particulièrement croustillantes et brunes si vous les badigeonnez de beurre, d'eau salée ou de jus d'orange vers la fin du temps de grillade.
- À convenance, après les avoir grillés, les fruits peuvent être assaisonnés avec du sirop d'érable ou du jus de citron.
- Pour les légumes avec un longue durée de cuisson (les épis de maïs), vous pouvez les précuire avant de les griller.
- Grillez les filets de poisson en commençant côté peau. Badigeonnez la peau d'huile afin qu'elle ne reste pas accrochée à la grille.
- Servez les aliments grillés bien chauds. Ne les maintenez pas au chaud, sinon elles durcissent.
- La graisse qui s'égoutte peut s'enflammer sur la résistance chauffante et former des petites flammes et de la fumée. Afin de réduire ce problème, les mets contenant beaucoup de graisse devraient être grillés au-dessus du bain-marie.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage et d'entretien appropriés auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Ne pas utiliser ces produits nettoyants

- Produits abrasifs ou agressifs
- Nettoyants contenant de l'acide (vinaigre, acide citrique, etc.)
- Nettoyants chlorés ou alcoolisés
- Produit pour four en bombe aérosol
- Éponges à vaisselle dures, grattantes, brosses ou tampons à récurer
- Rincer soigneusement les éponges et lavettes neuves avant de les utiliser.

Nettoyage de l'appareil

Laisser refroidir l'appareil et le nettoyer après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi de faire brûler les restes d'aliments. S'ils sont brûlés à plusieurs reprises, il est difficile de se débarrasser de ces résidus.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Retirez la grille.
3. Basculer lé résistance chauffante vers le haut.
4. Sortez le récipient pour pierres de lave avec les pierres de lave.
5. Laissez ramollir les parties carbonisées dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle.
   Remarque : Ne grattez pas les parties carbonisées.

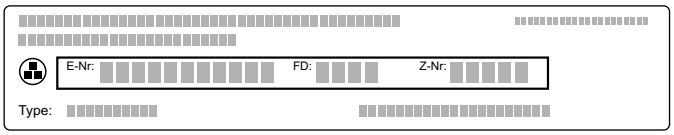
Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Grille	Éliminez les gros résidus avec une brosse à vaisselle. Laissez tremper la grille dans l'évier. Nettoyez-la avec une brosse et du liquide vaisselle et séchez-la soigneusement. Appliquez notre gel nettoyant pour four (référence 00463582) sur les salissures tenaces et laissez agir au moins 2 heures, voire la nuit entière si les salissures sont tenaces. Ensuite, rincez soigneusement et séchez. Respecter les consignes figurant sur l'emballage du nettoyant. **Remarque :** Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !
Bac Récipient pour pièces de lave et bac du gril	Sortez les pierres de lave ou laissez l'eau s'écouler. Brossez-les dans l'évier avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et séchez-les avec un torchon doux. Laissez tremper les salissures tenaces ou éliminez-les avec notre gel nettoyant pour gril (référence 00463582).
Pierres de lave	À l'occasion, séchez les pierres de lave très humides dans le four à 200 °C. Ce qui permet d'éviter la formation d'une possible moisissure. Remplacez les pierres de lave quand elles sont noires. Les pierres de lave sont alors saturées en graisse et peuvent dégager une forte fumée pendant l'utilisation ou la graisse peut s'enflammer. Vous trouverez des pierres de lave adaptées auprès de votre revendeur (n° de commande 00291050). Lors de l'appoint, assurez-vous que la résistance chauffante ne repose pas directement sur les pierres de lave.
Bandeau de commande et dessus vitrocéramique	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros sur la face arrière de l'appareil.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	**FD-Nr.**
Service après-vente ☏	

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

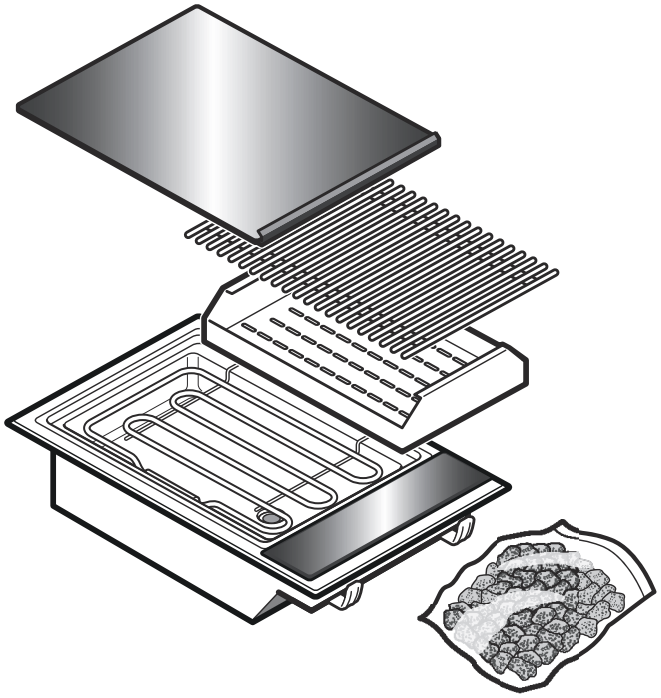
Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d’origine adaptées à votre appareil.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com

9001077903
950526

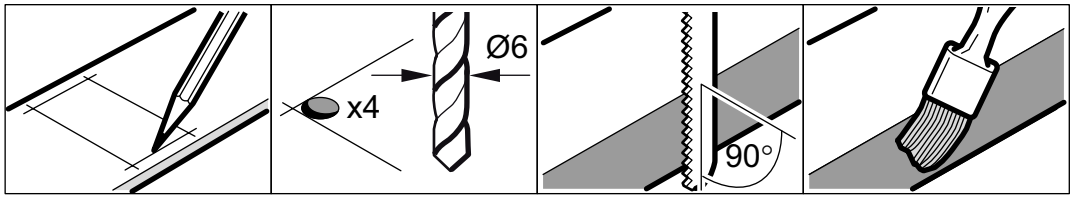


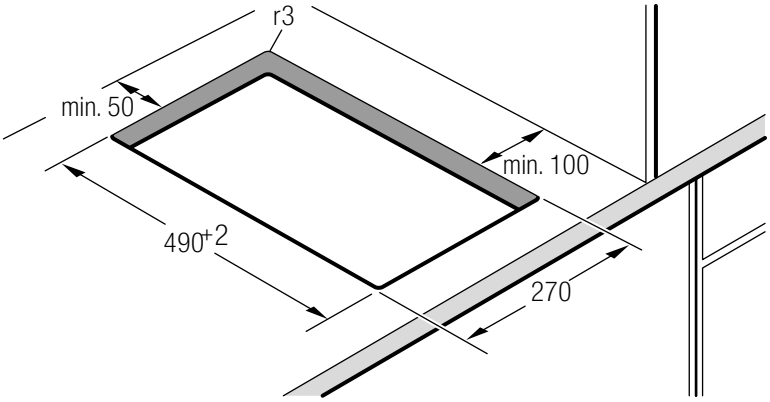
de **Montageanleitung**
en **Installation instructions**
bg **Ръководство за монтаж**
cs **Montážní návod**
da **Monteringsvejledning**

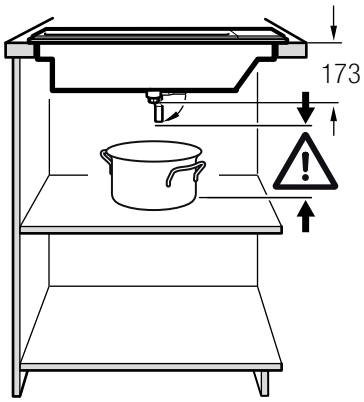


el **Οδηγίες εγκατάστασης**
es **Instrucciones de montaje**
et **Paigaldusjuhend**
fi **Asennusohje**
fr **Notice de montage**
hr **Upute za montažu**
hu **Szerelési útmutató**
id **Instruksi pemasangan**
it **Istruzioni per il montaggio**
kk **Орнату туралы нұсқаулар**
lt **Montavimo instrukcija**
lv **Montāžas instrukcija**
nl **Installatievoorschrift**
no **Monteringsveiledning**
pl **Instrukcja montażu**
pt **Instruções de montagem**
ro **Instrucțiuni de montaj**
ru **Инструкция по монтажу**
sk **Montážny návod**
sl **Navodila za montažo**
sv **Monteringsanvisning**
th **คำแนะนำวิธีประกอบเครื่อง**
uk **Інструкція з монтажу**
zh **安装说明**
zh-hk **安裝說明**
zh-tw **安裝說明**

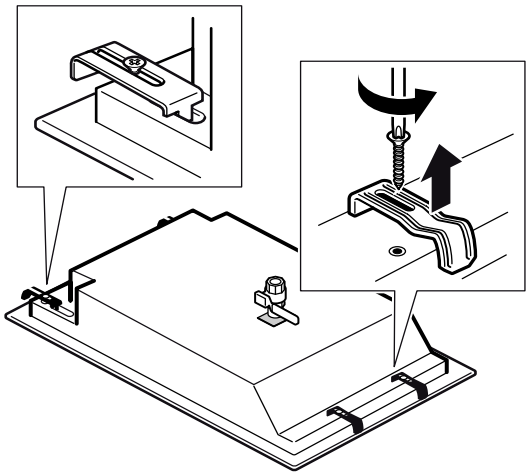
1



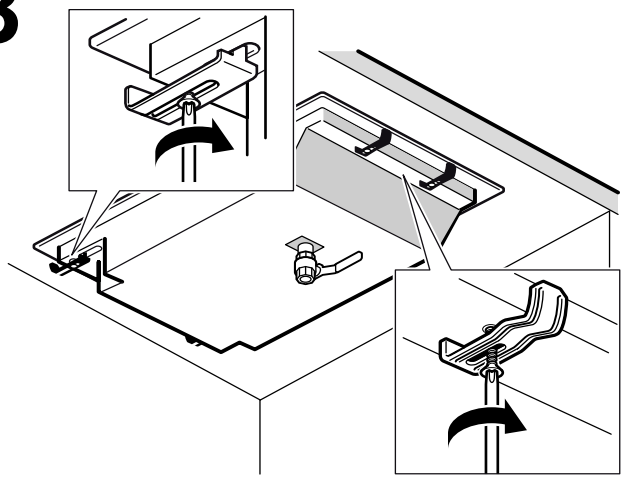




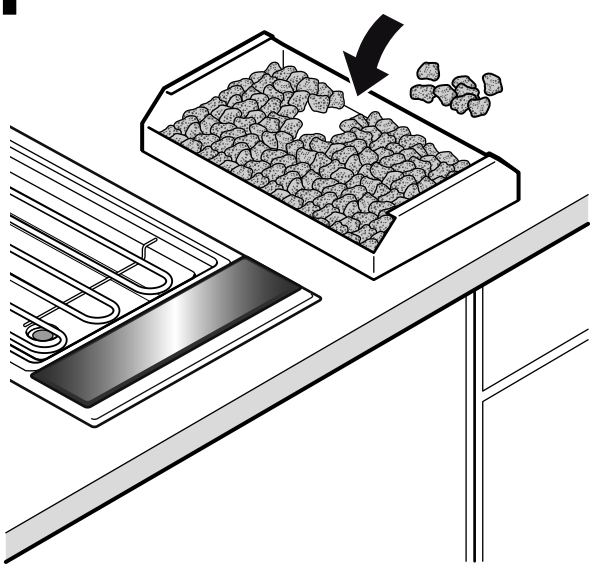
2



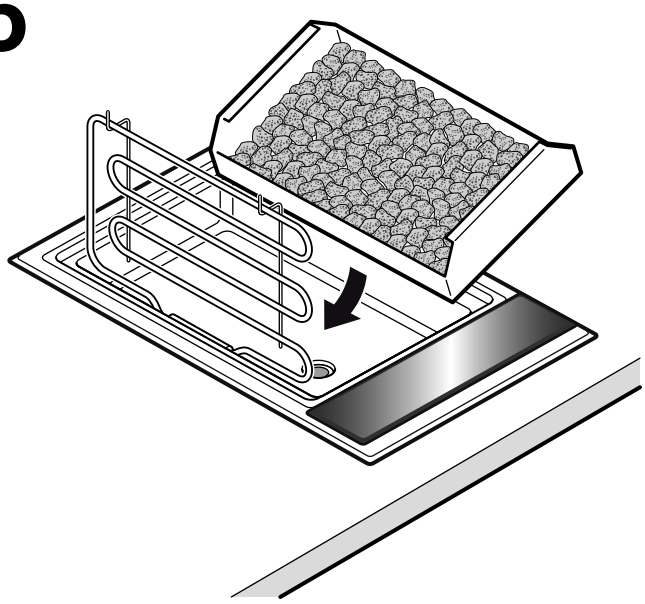
3



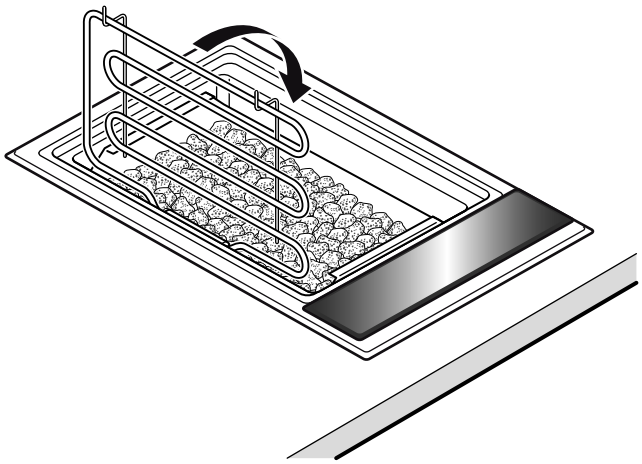
4



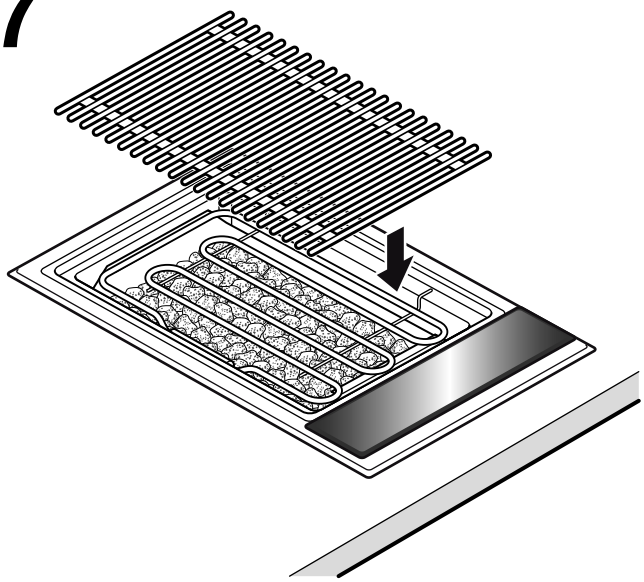
5



6



7



⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

La sécurité de l'appareil à l'usage est garantie s'il a été encastré conformément à la notice de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil.

Avant tout travail, couper l'alimentation électrique.

Pour éviter les blessures par coupure, porter des gants de protection. Les pièces accessibles pendant le montage peuvent avoir des arêtes vives.

Pour l'installation, respecter les règles et normes en vigueur dans le domaine de la construction ainsi que les instructions du fournisseur local d'électricité.

Cet appareil fait partie de la classe 3 (à installer dans un meuble de cuisine). Il faut le poser conformément au schéma. Respecter la distance minimale entre l'appareil et les murs ou les éléments de meuble sur les côtés ainsi que vers l'arrière.

Cet appareil n'est pas prévu pour le fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance externe.

Préparation du meuble (fig.1)

Le meuble d'encastrement doit résister à des températures jusqu'à 90 °C. La stabilité du meuble d'encastrement doit aussi être garantie après les travaux de découpe.

L'utilisation de baguettes de terminaison murales en plastique sur les plans de travail, derrière l'appareil encastré n'est pas autorisée.

Réaliser la découpe dans le plan de travail conformément au croquis d'installation. L'angle du chant de la découpe par rapport au plan de travail doit être de 90°.

Enlever les copeaux après les travaux de découpe. Sceller les chants de découpe de façon thermostable et étanche.

Observer une distance minimale de 10 mm entre la face inférieure de l'appareil et les modules de meuble.

Remarque : Prévoir un espace libre pour une casserole dans l'élément bas pour évacuer l'eau hors du gril.

Raccordement électrique

Appareil avec cordon d'alimentation secteur sans fiche : observer les conditions de raccordement nationales en vigueur lors du raccordement au secteur.

Veiller à une protection par fusible suffisante de l'installation domestique. Respecter les indications sur la plaque signalétique.

L'appareil est conforme à la classe de protection I et doit uniquement être utilisé avec une prise à conducteur de protection.

Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, côté secteur, il faudra installer un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

Si le cordon d'alimentation secteur a été endommagé, il faut le remplacer par un cordon spécial. Seul notre service après-vente est habilité à le faire.

Cordon d'alimentation secteur : type H05 VV-F ou H05 VVH2-F (3G1,5 mm²).

Ne pas pincer ni coincer le câble de raccordement.

Remarque concernant les appareils avec display : si U400 apparaît sur le display de l'appareil, c'est qu'il est mal raccordé. Débrancher l'appareil du secteur, vérifier le branchement.

Pour les réparations, mettre dans tous les cas l'appareil hors tension. Ne jamais ouvrir l'appareil, en cas de besoin, informer le service après-vente.

Pose de l'appareil

Insérer l'appareil dans la découpe de sorte que les éléments de commande se trouvent devant et les fixer avec les éléments de serrage.

Remarque : Ne pas utiliser de tournevis électrique.

Jeu de pièces de montage

En cas de montage de deux ou de plusieurs appareils directement côte à côte, un ou plusieurs jeux de pièces de montage sera/ seront requis.

Démontage de l'appareil

Mettre l'appareil hors tension. Faire sortir l'appareil en le poussant par le bas.

Attention !

Risque de détérioration de l'appareil ! Ne pas extraire l'appareil par le haut en faisant levier.