

5K-EBMF



155670

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Allemagne

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2023-12-12

Manuel d'utilisation original

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Sécurité | 2 |
| 1.1 | Explication des avertissements | 2 |
| 1.2 | Consignes de sécurité | 3 |
| 1.3 | Risques résiduels..... | 6 |
| 1.4 | Équipement de protection individuelle | 8 |
| 1.5 | Utilisation conforme à l'usage | 9 |
| 1.6 | Utilisation non conforme à l'usage | 9 |
| 2 | Généralités | 10 |
| 2.1 | Responsabilité et garantie | 10 |
| 2.2 | Protection des droits d'auteur | 10 |
| 2.3 | Déclaration de conformité | 10 |
| 3 | Transport, emballage et stockage | 11 |
| 3.1 | Inspection suite au transport..... | 11 |
| 3.2 | Emballage..... | 11 |
| 3.3 | Stockage..... | 11 |
| 4 | Paramètres techniques..... | 12 |
| 4.1 | Indications techniques | 12 |
| 4.2 | Fonctions de l'appareil | 13 |
| 4.3 | Éléments de l'appareil..... | 14 |
| 5 | Mode de installaton | 15 |
| 5.1 | Installation..... | 15 |
| 5.2 | Raccordement électrique | 19 |
| 6 | Mode d'emploi | 20 |
| 6.1 | Mise en marche | 20 |
| 6.2 | Utilisation de la zone de cuisson électrique | 21 |
| 6.3 | Commande du four multifonction | 22 |
| 7 | Nettoyage et maintenance..... | 31 |
| 7.1 | Consignes de sécurité pour le nettoyage..... | 31 |
| 7.2 | Nettoyage | 32 |
| 7.3 | Maintenance | 35 |
| 8 | Élimination des déchets..... | 36 |



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. Ne pas laisser les enfants s'amuser avec l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants nettoyer ou procéder à l'entretien de l'appareil.

Utilisation incorrecte et non conforme








- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.
- Les vapeurs d'alcool dans la chambre de traitement thermique pourraient s'enflammer. Ne pas préparer dans le fourneau de plats contenant de grandes quantités de boissons à haute teneur en alcool.
- Ajouter aux plats de faibles quantités de boissons à haute teneur en alcool.
- Ouvrir prudemment la porte du fourneau.

1.3 Risques résiduels

| Risques résiduels | Situation dangereuse | Avertissement |
|------------------------------------|---|---|
| Danger de glissement ou de chute | L'utilisateur, en raison de la présence d'eau ou de saleté, peut glisser sur le sol. | Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes. |
| Brûlures | L'opérateur touche délibérément les éléments de l'appareil. L'opérateur touche délibérément les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...). | |
| Choc électrique (Électrocution) | Toucher les éléments conducteurs d'électricité lors de la maintenance de l'appareil, sans avoir coupé au préalable l'alimentation électrique. L'opérateur réalise les opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans avoir coupé l'alimentation électrique de la machine), en restant allongé sur un sol mouillé. | La maintenance de l'appareil doit être faite par un personnel qualifié qui est équipé d'un équipement de protection individuelle protégeant contre le choc électrique. |
| | Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection défaillants au niveau électrique. | En amont de l'appareil, des dispositifs de protection doivent être installés conformément aux normes en vigueur. |
| Risque de chute | L'opérateur réalise des opérations sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil). | Ne réaliser aucune opération sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou en grimpe sur l'appareil). |
| Risque de basculement de la charge | Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée. | Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des auxiliaires adaptés ou un équipement de levage. |

| Risques résiduels | Situation dangereuse | Avertissement |
|---------------------|---|---|
| Produits chimiques | L'opérateur a affaire à des produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.) | Prendre les précautions nécessaires. Toujours respecter les consignes sur les fiches de données de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser un équipement de protection individuelle recommandé dans les fiches de données de sécurité. |
| Risque de blessure | Lors des travaux de maintenance, il y a risque de blessure si les parties intérieures du cadre de la machine sont touchées. | Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras). |
| Risque d'écrasement | Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts et des mains. | Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection). |
| Ergonomie | L'opérateur travaille sur la machine sans l'équipement de protection individuelle indispensable. | L'opérateur travaillant sur la machine doit utiliser un équipement de protection individuelle. |

1.4 Équipement de protection individuelle

| Phase | Vêtements de protection | Chaussures de protection | Gants | Protection des yeux | Protection auditive | Protection des voies respiratoires | Protection de la tête |
|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport | | X | | | | | |
| Déplacement | | X | | | | | |
| Déballage | | X | | | | | |
| Montage | | X | | | | | |
| Utilisation standard | X | X | X (*) | | | | |
| Réglages | | X | | | | | |
| Nettoyage standard | | X | | | | | |
| Nettoyage spécial | | X | X | | | | |
| Maintenance | | X | X (*) | | | | |
| Démontage | | X | | | | | |
| Mise au rebut | | X | | | | | |

| | |
|---|---|
| X | Équipement de protection individuelle prévu |
| | L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser |
| | Équipement de protection individuelle non prévu |

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation et réchauffement de plats (rôtissage des viandes, cuisson, braisage, fermentation, préparation de gâteaux, etc.) dans des récipients adaptés et avec des accessoires de cuisson appropriés.

Cet appareil est destiné à un usage ménager et dans des endroits semblables, comme par exemple :

- dans des cuisines pour les employés des magasins, des bureaux et autres locaux similaires ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, les motels et autres logements ;
- dans les chambres d'hôtes.

1.6 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Chauffage des pièces
- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

| | |
|--|---|
| Nom : | Fourneau vitro 5K-EBMF |
| Numéro d'article : | 155670 |
| Matériau : | inox, verre |
| Nombre de zones de cuisson: | 5 |
| Répartition des zones de cuisson : | 1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW |
| Dimensions des zones de cuisson, en mm: | 1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm |
| Nombre de fours : | 1 |
| Volume du four litres : | 104 |
| Dimensions du four (L x P x H) en mm : | 670 x 435 x 360 |
| Matériau du compartiment de cuisson : | acier, émaillé |
| Nombre de glissières : | 4 |
| Distance entre les glissières en mm : | 35 60 65 |
| Plage des températures de – à , en °C : | 50 - 250 |
| Raccordement du four : | 2,5 kW |
| Classe d'efficacité énergétique : | A (EU Nr. 65 / 2014) |
| Indice d'efficacité énergétique : | 95,3 |
| Consommation d'énergie Chaleur voûte / sole en kWh/cycle : | 0,94 |
| Consommation d'énergie Circulation d'air en kWh/cycle : | 0,96 |
| Puissance : | 11,5 kW 400 V 50/60 Hz |
| Dimensions (L x P x H) en mm : | 900 x 600 x 890 |
| Poids en kg : | 72,4 |

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : électrique
- Type de four : électrique
- Four multifonction
- Fonctions du four :
 - décongélation avec de l'air chaud
 - gril
 - gril + air chaud
 - air chaud
 - chaleur voûte / sole
 - air ventilé
 - chaleur sole avec de l'air chaud
- Propriétés du four :
 - triple vitrage
 - éclairage du four
 - minuterie
 - compartiment de cuisson étanche
 - compartiment de rangement sous le four : larg. 660 x profondeur 450 x hauteur 120 mm
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur réglable : 890 - 915 mm
- Propriétés : poignées en acier inoxydable
- Y compris :
 - 1 plaque de four
 - 2 grilles

4.2 Fonctions de l'appareil

Fourneau électrique avec 5 zones de cuisson pour cuisiner, rôtir ou cuire à la vapeur sur le plan de cuisson en vitrocéramique. Le four multifonction avec minuterie séduit par ses fonctions polyvalentes comme air chaud, chaleur voûte / sole, circulation d'air ou gril. Grâce à l'étanchéité du compartiment de cuisson, le four est en outre très économique en énergie et offre une capacité de nettoyage optimale.

4.3 Éléments de l'appareil

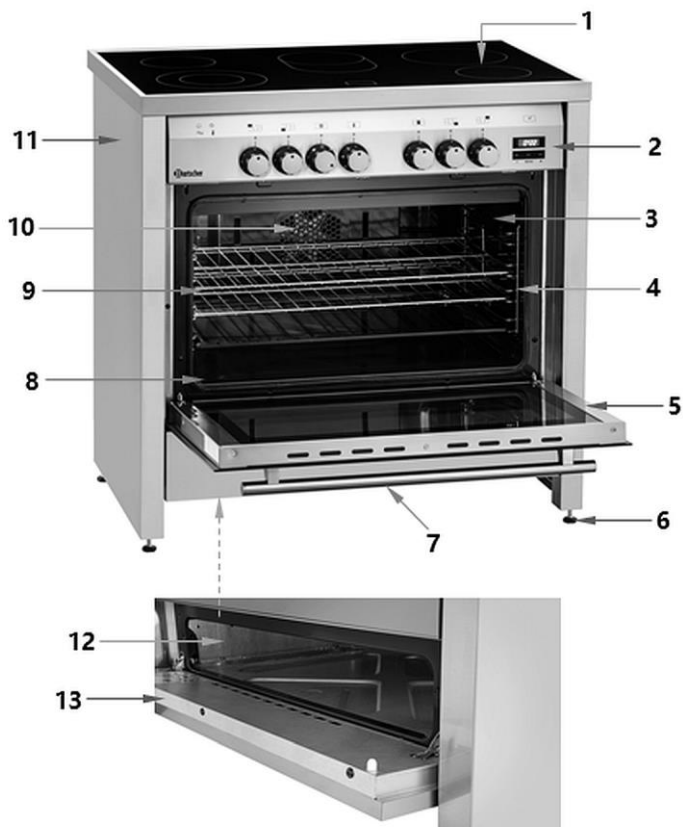


Fig. 1

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Plaque chauffante | 2. Panneau de commande |
| 3. Compartiment de cuisson | 4. Glissières |
| 5. Porte de four | 6. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 7. Poignée de porte de four | 8. Plaque de four (1x) |
| 9. Grilles (2x) | 10. Ventilateur |
| 11. Corps | 12. Compartiment de rangement |
| 13. Cache-compartiment du câble de raccordement | |

5 Mode de installaton

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

Déballage

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

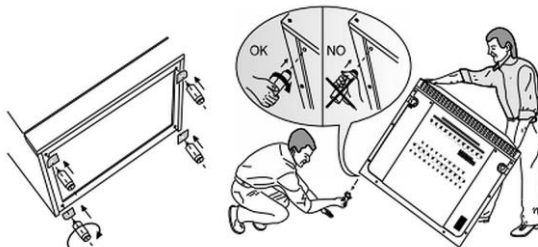


Fig. 2

- Monter les pieds fournis en les vissant dans les orifices prévus à cet effet, en-dessous de l'appareil (fig. 2)

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds.

Déplacement de l'appareil

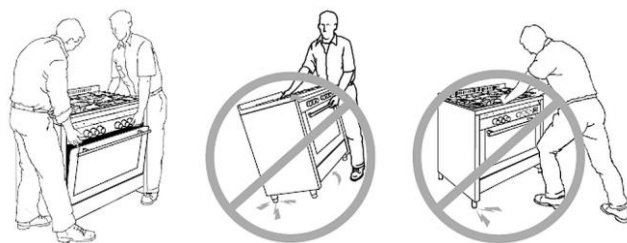


Fig. 3

1. L'appareil doit être transporté par deux personnes.
2. Ne pas soulever l'appareil en le tenant par la poignée de porte du four, mais ouvrir la porte et saisir la partie supérieure de l'espace de cuisson du four (des. 3).
3. **Ne jamais** faire glisser ni ne tirer l'appareil.

Installation

- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Garder une distance minimale de **150 mm** entre les parois latérales et arrière et les objets ou murs. Assurer une distance d'au moins **750 mm** entre la surface de l'appareil et les surfaces horizontales au-dessus de l'appareil.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent résister à une température d'au moins 65 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- Assurer des distances suffisantes sur le côté pour les éventuels travaux de service, de maintenance ou de réparation.
- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.

ATTENTION !

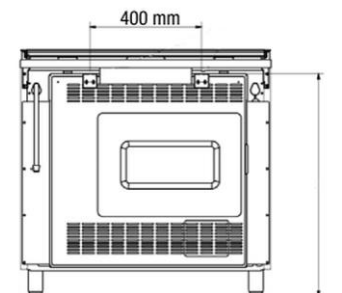
L'appareil ne convient pas pour une installation dans une armoire.

Dispositif d'augmentation de stabilité

ATTENTION !

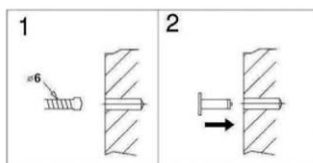
Chargé, l'appareil peut basculer vers l'avant.

Le dispositif d'augmentation de stabilité (les équerres, les goujons et les vis) fourni doit être fixé au mur à l'endroit correspondant.



A

Fig. 4



B

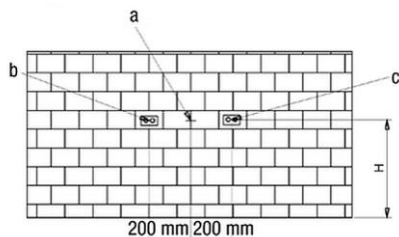
Fig. 5

FR

Sur l'arrière de l'appareil se trouve la paroi de protection du four.

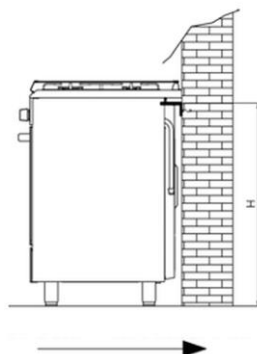
1. Mesurer avec précision la distance H du point supérieur de la paroi de protection au sol (A).

2. Grâce à la distance H mesurée, marquer sur le mur où l'appareil sera installé les emplacements des orifices pour la fixation des goujons (B).



C

Fig. 6



D

Fig. 7

Mode de installaton

3. Marquer également sur le mur le centre du fourneau, à la même hauteur que la distance H mesurée (C).
 - Percer des trous dans le mur.
4. Fixer les deux supports à une distance de 400 mm (200 mm du milieu) en utilisant 2 vis pour chacun des supports.
5. Placer le fourneau contre le mur sous les deux supports (D).

5.2 Raccordement électrique

- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- Installer en amont de l'appareil, à un endroit facilement accessible, un disjoncteur de sécurité d'une puissance adaptée pour débrancher tous les pôles de l'alimentation. La distance entre les contacts doit être d'au moins 3 mm et correspondre aux dispositions légales relatives à la sécurité d'installation (le conducteur de terre ne peut pas être associé à un coupe-circuit).
- Raccorder le conducteur de sécurité à la broche marquée par le symbole de mise à la terre, à côté de la réglette de la borne d'entrée.
- Assembler la structure en métal du dispositif électrique avec le dispositif de sécurité équipotentiel.
- Raccorder le câble à la broche marquée par le symbole équipotentiel sur la partie extérieure de l'appareil.
- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel et raccordé selon les normes en vigueur.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Placer le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas exposé aux températures ambiantes dépassant 50°C.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

6 Mode d'emploi

Éléments de commande

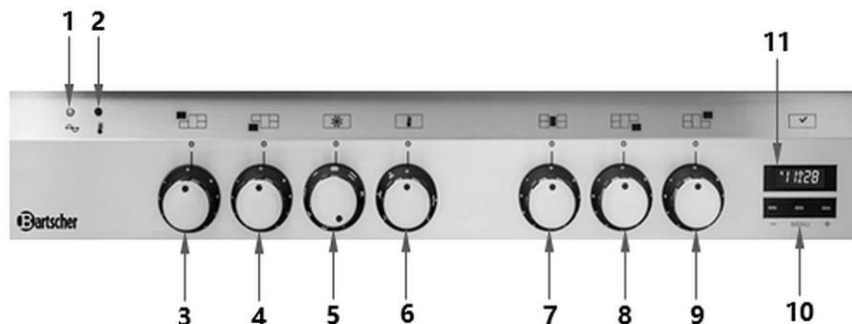


Fig. 8

- | | |
|---|---|
| 1. Témoin lumineux de marche (orange) | 2. Témoin de chauffe (orange) |
| 3. Bouton de réglage de la zone de cuisson arrière gauche | 4. Bouton de réglage de la zone de cuisson avant gauche |
| 5. Régulateur de fonction du four | 6. Régulateur de température du four |
| 7. Bouton de réglage de la zone de cuisson centrale | 8. Bouton de réglage de la zone de cuisson avant droite |
| 9. Bouton de réglage de la zone de cuisson arrière droite | 10. Minuterie |
| 11. Écran d'affichage numérique | |

6.1 Mise en marche

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au chapitre « **Nettoyage** ».
2. Sécher l'appareil soigneusement.
3. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.

6.2 Utilisation de la zone de cuisson électrique

Consignes pour l'utilisateur

- Utiliser des casseroles/poêles à fond plat et d'un diamètre adapté à la zone de cuisson.
- Le fond des casseroles doit être propre, lisse et sec pour ne pas rayer la surface vitrocéramique.
- Ne pas déposer de feuille aluminium ni de récipients en plastique sur les zones de cuisson chaudes.
- Ne pas utiliser les zones de cuisson comme une surface de dépôt pour différents objets.
- Ne placer aucun objet à proximité des zones de cuisson.
- Si la surface de la vitre céramique se fissure, éteindre l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses.

Réchauffement / maintien de la chaleur des plats

ATTENTION !

Ne pas placer de récipient vide sur la plaque de cuisson car ceci peut endommager l'appareil et le récipient.

CONSEIL !

Pour assurer l'efficacité optimale des zones de cuisson, ne pas utiliser de récipients d'un diamètre inférieur par rapport au diamètre de la zone de cuisson.

4. Placer le récipient de cuisson contenant les aliments sur la (les) zone(s) de cuisson adéquate(s).
5. Régler la température souhaitée pour la (les) zone(s) de cuisson en utilisant le bouton de réglage correspondant, le tourner sur la position de 1 - 9 (dans le sens des aiguilles d'une montre).

Le témoin orange de réchauffement s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le(s) régulateur(s) ne soi(en)t réglé(s) sur « 0 ».

6. Préparer les plats.
7. Lors de la cuisson, surveiller les plats et régler la température selon les étapes de préparation des plats, en l'augmentant ou en la baissant.

Arrêt du fourneau électrique

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le(s) régulateur(s) sur la position « 0 ».
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Indicateurs de chaleur résiduelle pour les zones de cuisson

La plaque de cuisson est équipée d'indicateurs de chaleur résiduelle pour les zones de cuisson données.

Ces indicateurs s'allument après la mise en marche des zones de cuisson et restent allumés tout au long de leur fonctionnement. Ils avertissent l'utilisateur que la zone de cuisson est chaude et qu'il ne faut pas la toucher pour éviter les brûlures.

Une fois la (les) zone(s) de cuisson éteinte(s), les indicateurs de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que la température baisse en-dessous de 50 °C.

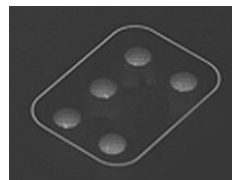


Fig. 9

6.3 Commande du four multifonction

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, retirer du compartiment de cuisson tous les accessoires et matériaux fournis.
2. Chauffer pendant au moins une heure le four vide, en réglant la plus haute température et en laissant la porte fermée (ne pas utiliser la fonction gril).
3. Éteindre ensuite l'appareil.
4. Ouvrir la porte du four.
5. Aérer la pièce.

CONSEIL !

L'odeur qui se dégage est l'odeur des substances d'étanchéité et de protection du four.

Indications et conseils

- Le traitement de morceaux de tailles différentes et l'utilisation de récipients fabriqués en matériaux différents et de différentes épaisseurs (terre cuite, verre, aluminium, acier) peuvent entraîner des écarts par rapport aux informations indiquées dans les recettes concernant la durée du traitement thermique.
- Si possible, dans le cas des aliments délicats et des aliments préparés avec des poudres à lever, éviter d'ouvrir la porte du four, pour ne pas modifier la température à l'intérieur du four.

Mode d'emploi

- Pour ne pas gaspiller l'énergie au cours d'un long traitement thermique, éteindre le four quelques minutes avant la durée indiquée dans la recette et laisser la porte du four fermée pour utiliser la chaleur résiduelle. L'isolation intérieure du four garantit d'excellents résultats du traitement thermique.

Réglages

Les réglages pour le four multifonctions peuvent se faire à l'aide des régulateurs de fonction, de température et de la minuterie sur le panneau de commande.

Fonctionnalités





L'appareil dispose de différentes fonctions. L'utilisation des fonctions est décrite dans le tableau suivant.





1. Pour préparer le plat souhaité dans le four, utiliser le régulateur de fonction pour régler la fonction correspondante.

ATTENTION !

Lors de fonctionnement de l'appareil, la porte du four doit rester fermée quelle que soit la méthode de traitement thermique utilisée.

FR

| Symbole | Fonction | Symbole | Fonction |
|---|--|---|--|
|  | <p>Chaleur de voûte / de sole</p> <p>La chaleur est produite par les résistances se trouvant dans les parties inférieure et supérieure du four. Fonction à utiliser pour les pâtisseries et les recettes traditionnelles.</p> |  | <p>Chaleur sole avec de l'air chaud</p> <p>La chaleur de la résistance inférieure circule.</p> <p>Fonction recommandée pour terminer le traitement thermique et pour la stérilisation.</p> |
|  | <p>Air chaud</p> <p>La chaleur des résistances inférieure et supérieure ainsi que le ventilateur permettent la distribution optimale de la chaleur et le traitement thermique de quelques plats à la fois.</p> |  | <p>Chaleur tournante</p> <p>Le ventilateur assure la circulation de l'air dans le compartiment de cuisson et permet un traitement thermique uniforme sur tous les niveaux sans transmission des odeurs.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
|  | Décongélation avec ventilateur Le ventilateur se met en marche sans les résistances de chauffe. Décongélation rapide et optimale en quelques minutes. |  | Gril Fonction optimale pour le traitement de tranches fines de viande. |
|  | Gril + air chaud Le gril, grâce au soutien du ventilateur, distribue uniformément la chaleur. Cette fonction est parfaite pour les morceaux de viande moyens/grands, pour qu'il soient croustillants à l'extérieur et tendre à l'intérieur. |  | Éclairage du four Il éclaire le compartiment de cuisson. Utile pour l'observation du traitement thermique des plats. |

Tab. 1

FR

Température

1. Régler la température du traitement thermique/de la cuisson adapté au plat donné, en utilisant le régulateur de température.

La température peut être réglée dans une étendue de 50 °C à 250 °C. La température peut être changée à tout moment, il suffit de tourner le bouton régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.

Le témoin de chauffe sur le panneau de commande reste allumé tant que l'appareil se chauffe et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

2. Placer les plats dans le compartiment de cuisson.

Lorsque la température dans le four baisse, le témoin orange de chauffe s'allume de nouveau et l'appareil se chauffe de nouveau à la température réglée.

ATTENTION !

Chacune des fonctions présentées ci-dessus peut être utilisée uniquement avec un réglage correct des températures.

Suivre les consignes de réglage de la température indiquées dans les chapitres suivants.

Mode d'emploi

Gril

Réglage de la température : 60 °C – env. 250 °C

La fonction gril est utilisée pour gratiner, rôtir et dorer les plats. Le temps du traitement thermique ne doit pas dépasser 5 minutes.

Gril + air chaud

Réglage de la température : 60 °C - 200 °C

Cette fonction est conçue pour la grillade de la viande, des légumes et de la volaille. Lors de la grillade sur grille, placer la plaque de four avec un peu d'eau sur le niveau en-dessous, pour limiter les éclaboussures de graisse et la formation de fumée.

Chaleur tournante

Réglage de la température : 60 °C - 250 °C

Une fois la fonction choisie, l'air dans le four est distribué de manière uniforme à tous les niveaux, ce qui assure des résultats optimaux lors du traitement thermique / la cuisson de quelques plats à la fois, si la durée du traitement thermique sur différents niveaux est adaptée.

Avant de placer les plats, préchauffer le four.

Cette fonction est particulièrement utile pour la préparation des gâteaux et de plus grandes quantités de plats.

FR

Décongélation

Pour accélérer la décongélation de la viande, du poisson et du pain, régler la température dans une étendue de 80°C à 100°C.

Cette fonction est utilisée pour décongeler tout type de produits alimentaires.

Cette fonction est recommandée en particulier aux produits alimentaires délicats qui ne nécessitent pas de chaleur comme par exemple les sauces à la crème ou les desserts et tartes aux fruits, etc.

Grâce au ventilateur, la durée de décongélation est de moitié plus courte avec cette fonction.

Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume lorsque le régulateur des fonctions est enclenché. Il reste allumé lors du fonctionnement du four et s'éteint une fois l'appareil éteint.

Durée du traitement thermique / de la cuisson

La durée du traitement thermique / de la cuisson dépend du type et de la quantité des aliments, des préférences individuelles et de l'expérience.

CONSEIL !

En réglant la durée du traitement thermique, prendre en compte le temps nécessaire au réchauffement du four.

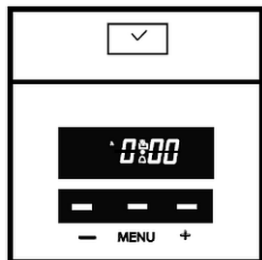


Fig. 10

Le programmateur tactile fonctionne en 3 modes :

1. **Décompte des minutes** : Une fois la durée du traitement thermique / de la cuisson réglée, le décompte des minutes est lancé et une fois le processus fini, un signal sonore est émis.
2. **Arrêt automatique de la durée du traitement thermique / de la cuisson** : Une fois la durée réglée écoulée, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore est émis.
3. **Départ différé** : Une fois la durée de traitement thermique / de la cuisson et l'heure de l'arrêt réglés, le four se met en marche et s'arrête automatiquement.

Verrouillage du clavier : La minuterie est équipée d'un verrouillage automatique du clavier, si dans les 7 secondes aucune opération n'est détectée. Pour désactiver le verrouillage, appuyer sur une quelconque touche et la maintenir pressée pendant 2 secondes.

Réglage de l'heure du programmateur : Maintenir pressées simultanément les touches « + » et « - », jusqu'à ce que le curseur du milieu entre les heures et les minutes commence à clignoter. Appuyer ensuite sur « + » ou « - » pour régler l'heure. Une fois l'heure réglée, n'appuyer sur aucune autre touche. Après quelques secondes, un signal sonore confirme le réglage.

Réglage du décompte (fonction de décompte des minutes) : le décompte des minutes fonctionne indépendamment du four et il peut être utilisé pour toutes les fonctions de cuisson. Appuyer sur la touche « Menu » jusqu'à ce que l'affichage numérique change.

Relâcher la touche et régler le temps (les minutes) à l'aide des touches « + » et « - ». Une fois le temps réglé, relâcher la touche et attendre le signal sonore confirmant le réglage. L'écran d'affichage numérique affiche l'icône d'une cloche. Une fois les minutes écoulées, un signal sonore est émis. Pour l'arrêter, appuyer sur une quelconque touche. Pour supprimer l'icône de la cloche de l'affichage numérique, maintenir pressée la touche « Menu ».

Vérification du temps restant (avant qu'il ne s'écoule) : maintenir pressée la touche « Menu ». Pour supprimer le temps réglé, appuyer sur la touche « Menu » jusqu'à ce que l'affichage change et ensuite, appuyer simultanément sur les touches « + » et « - ». Ainsi, le temps réglé est supprimé.

Réglage de l'arrêt automatique : Allumer le four et régler la fonction et la température. Appuyer sur la touche « Menu » jusqu'à ce que l'affichage change et ensuite, appuyer de nouveau sur la touche. L'écran d'affichage affiche « DUR » (indiquant la durée). Appuyer sur les touches « + » et « - » pour régler le temps du

Mode d'emploi

traitement thermique / de la cuisson. Ensuite, attendre le signal sonore de confirmation sans presser aucune touche. Une fois la durée réglée écoulée, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Pour l'arrêter, appuyer sur une quelconque touche.

Ventilateur de refroidissement de l'appareil

Le ventilateur de refroidissement permet de baisser la température de l'appareil par la circulation de l'air entre la porte du four, le panneau de commande et la partie intérieure sous le niveau de cuisson. Le ventilateur de refroidissement entre les niveaux de cuisson et la partie supérieure du four s'allume automatiquement quelques minutes après la mise en marche du four. Il reste en marche même après l'arrêt du four, jusqu'au refroidissement complet de la surface extérieure de l'appareil.

Compartiment de rangement sous la porte du four

L'appareil dispose d'un compartiment de rangement où il est possible de garder les accessoires en métal quand ils ne sont pas utilisés.

ATTENTION !

Ne pas conserver dans le compartiment de rangement de matériaux inflammables, comme le papier, les chiffons, etc.

Niveaux du four

Le four possède 4 niveaux : 1 inférieur, 2 centraux, 1 supérieur.

CONSEIL !

Toujours adapter les niveaux aux plats cuisinés.

Les niveaux centraux sont adaptés à la majorité des processus de traitement thermique car la température réglée est parfaitement stable dans cette zone.

Les distances entre les niveaux sont les suivantes :

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Fig. 11

Arrêt du four

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de température et des fonctions sur la position « 0 ».
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Tableaux de traitement thermique

| Plats à cuire/réchauffer | Niveau | Température en degrés °C | Temps de traitement thermique / de cuisson (min.) |
|-----------------------------|---------|--------------------------|---|
| Plats sucrés | | | |
| Pâte brisée | 2 (1-3) | 180-190 | 30-35 |
| Pâte pétrie | 2 (1-3) | 190-200 | 30-35 |
| Pâtisseries croustillantes | 2 (1-3) | 180-190 | 30-35 |
| Gâteau aux prunes | 2 (1-3) | 180-190 | 30-35 |
| Gâteau aux fruits | 2 (1-3) | 165-180 | 35-45 |
| Gâteau aux noix | 2 (1-3) | 180-190 | 40-45 |
| Strudel | 2 (1-3) | 185-195 | 35-45 |
| Sablé | 2 (1-3) | 185 | 35-45 |
| Pudding au caramel | 2 (1-3) | 130 | 30-35 |
| Gâteau au chocolat | 2 (1-3) | 180 | 35-40 |
| Brioches | 2 (1-3) | 180-190 | 25-30 |
| Biscuits | 2 (1-3) | 165 | 20 |
| Pain | 2 (1-3) | 200-230 | 10-15 |
| Petits pains à la confiture | 1 (1-2) | 180-190 | 20 |
| Muffins | 2 (1-3) | 185-200 | 25-35 |
| Pain et pizza | | | |
| Pizza | 2 (1-3) | 195-210 | 20-30 |
| Fougasse | 2 (1-3) | 190-210 | 20-30 |
| Pain | 3 (2-3) | 215-230 | 40-50 |

Mode d'emploi

| Plats à cuire/traiter | Niveau | Température en degrés °C | Temps de traitement thermique / de cuisson (min.) |
|------------------------------|---------|--------------------------|---|
| soufflés/gratins | | | |
| Lasagnes | 2 (2-4) | 165-180 | 30-40 |
| Gratin de pâtes | 2 (2-4) | 180-190 | 35-45 |
| Gratin de légumes | 2 (1-3) | 170-180 | 30-40 |
| Rôti de viande | | | |
| Bœuf 1 kg | 2 (1-3) | 200-220 | 50-60 |
| Agneau 1 kg | 2 (1-3) | 180-200 | 50-60 |
| Viande de porc 1 kg | 2 (1-3) | 180-200 | 60-70 |
| Veau 1 kg | 2 (1-3) | 180-200 | 60-70 |
| Volaille | 2 (1-3) | 195-210 | 40 |
| Canard | 2 (1-3) | 195-210 | 120-180 |
| Oie | 2 (1-3) | 195-210 | 120 |
| Dinde | 2 (1-3) | 195-210 | 120 |
| Lapin | 2 (1-3) | 200-210 | 40 |
| Faisan | 2 (1-3) | 195-210 | 40-50 |
| Poisson | | | |
| Filets et morceaux de viande | 2 (1-3) | 160-170 | 20-30 |
| Rôti | 2 (1-3) | 180-190 | 25-35 |
| Cuisson dans un film | 2 (1-3) | 190-200 | 25-35 |

Tab. 2

FR

Remarques relatives au traitement thermique/ à la cuisson

- Les données indiquées sont présentées à titre indicatif. Elles peuvent et doivent être modifiées selon les préférences et les habitudes;
- Le temps de traitement thermique/cuisson indiqué dans le tableau ne prend pas en compte le réchauffement du four, ce qui est toujours recommandé.
- Le temps et la température de traitement thermique/cuisson indiqués correspondent à une quantité moyenne d'aliments (1/1,5 kg pour la viande, gâteaux, pizza, pain 0,5/0,8 kg).
- Procéder à traitement thermique multiple sur différents niveaux en utilisant des récipients sur le niveau central.

Tableau de grillade

| Produit grillé | Niveau | Température en degrés °C | Temps de traitement thermique / de cuisson en min. |
|-----------------------|--------|--------------------------|--|
| Pain grillé | 3-4 | 200 | 3-4 |
| Hamburger | 3-4 | 200 | 5-7 |
| Brochettes de poisson | 3-4 | 200 | 6-8 |
| Crustacés | 3-4 | 200 | 6-8 |
| Saucisses | 3-4 | 200 | 7-10 |
| Côtelettes | 3-4 | 200 | 7-10 |
| Brochettes de viande | 3-4 | 200 | 8-10 |
| Steaks | 3-4 | 200 | 8-12 |
| Volaille | 3-4 | 200 | 30-35 |

Tab. 3

FR

Remarques relatives à la grillade :

- Dans le cas des recettes nécessitant le réchauffement du four, y consacrer 5-10 minutes.
- Le temps indiqué concerne un côté du produit, il est donc nécessaire de le retourner.
- Insérer au niveau inférieur une plaque de four avec un peu d'eau (env. 0,2 l) pour éviter les éclaboussures de graisse et éviter la formation de fumée.

7 Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

ATTENTION !

L'utilisation de produits nettoyants inadaptés peut entraîner la corrosion de l'appareil ou l'endommagement des surfaces.

Utiliser uniquement des produits destinés au nettoyage de l'acier inoxydable pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable (corps de la cuisinière, zone de cuisson, grille coulissante, porte de four, glissières et grille).

En utilisant la paille de fer, les brosses en acier ou les grattoirs métalliques, des particules de fer peuvent se déposer et entraîner ainsi la formation de taches de rouille.

Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou d'autres produits abrasifs pour le nettoyage du compartiment de traitement thermique, car ils pourraient endommager la surface émaillée du compartiment de traitement thermique. Utiliser des produits nettoyants adaptés.

Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.)

Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.

7.2 Nettoyage

Pour assurer la meilleure fonctionnalité, l'hygiène et l'efficacité de l'appareil, le nettoyer à la fin de chaque jour de travail (si nécessaire plus souvent). Ceci permet d'éviter que les restes d'aliments brûlent.

Surface de cuisson / corps

1. Nettoyer les taches de saleté (les traces de doigts; les taches de nourriture ou la saleté ne contenant pas de sucre) sur les surfaces de cuisson et sur le corps de l'appareil, à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge.
2. Essuyer le boîtier et le panneau de commande de l'appareil avec un chiffon doux humide.
3. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau.
4. Sécher les surfaces lavées.

Four multifonction

Pour assurer le bon état du four, le nettoyer régulièrement après son refroidissement.

1. Retirer tous les éléments amovibles et accessoires du four.
2. Laver les grilles (et les plaques de four utilisées) avec de l'eau chaude et un produit nettoyant non abrasif.
3. Rincer les grilles (et les plaques de four utilisées) à l'eau claire et les laisser sécher ou les essuyer en utilisant un chiffon doux.
4. Nettoyer soigneusement les glissières et l'intérieur du compartiment de traitement thermique à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux adapté aux surfaces émaillées.
5. Rincer à l'eau claire et veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant.
6. Enfin, sécher le compartiment de traitement thermique et les glissières.

ATTENTION !

Après le nettoyage du four avec des produits nettoyants spéciaux, allumer le four en réglant la puissance maximale pour 20 minutes pour éliminer les restes du compartiment de traitement thermique.

Porte de four

1. Pour faciliter le nettoyage du compartiment de traitement thermique, il est possible d'enlever la porte du four. Suivre les consignes suivantes (fig. ci-dessous) :

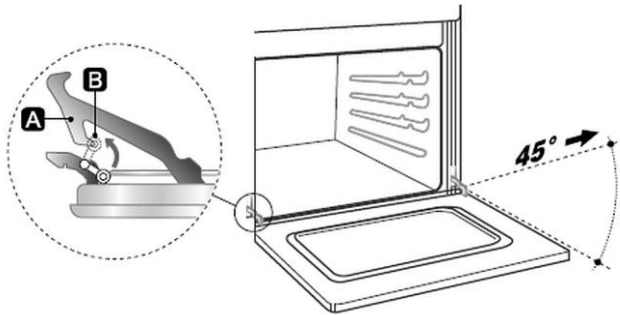


Fig. 12

- ouvrir complètement la porte du four ;
 - soulever le levier **B** et saisir la porte du four avec les deux mains à proximité des charnières **A**;
 - soulever la porte du four de manière à ce qu'elle se positionne à 45° par rapport au four,
 - retirer la porte du four ;
2. Nettoyer la porte du four à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux. Essuyer avec un chiffon sec.
 3. Après le nettoyage, fixer de nouveau la porte du four en insérant les charnières A dans les fentes en bas et en bloquant le levier B

FR

Vitre intérieure de la porte du four

ATTENTION !

Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface vitrée et briser le verre.

1. Si cela est nécessaire, il est possible retirer la vitre intérieure de la porte du four pour la nettoyer. Cette opération peut être réalisée uniquement si l'appareil est froid.

Pour retirer la vitre intérieure de la porte du four, suivre les indications suivantes (fig. ci-dessous):

- ouvrir légèrement la porte du four ;
- appuyer simultanément sur les boutons noirs à côté des supports latéraux de la porte vitrée du four et les glisser vers le haut ;
- retirer le profil supérieur de la porte du four.
- sortir la vitre intérieure en la tirant vers soi.

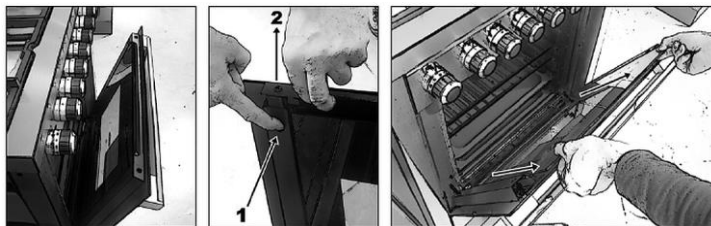


Fig. 13

2. Nettoyer la vitre intérieure de la porte du four à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
3. Sécher soigneusement la vitre intérieure des deux côtés.
4. Pour placer de nouveau la vitre, suivre les consignes dans l'ordre inverse (fig. ci-dessous).
5. S'assurer en même temps que la vitre intérieure est fixée correctement par rapport aux supports latéraux et que dans l'angle inférieur marqué par une flèche se trouve l'inscription VIT. Fixer ensuite le profil de la porte du four.

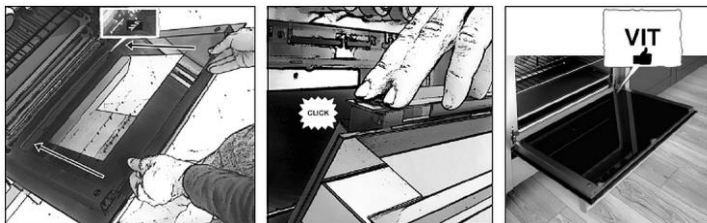


Fig. 14

7.3 Maintenance

Faire contrôler l'appareil par un technicien spécialisé au moins une fois par an ou selon les besoins plus souvent.

Remplacement de la lampe du four

1. Si l'éclairage intérieur du four ne fonctionne pas, changer l'ampoule du four de la manière suivante :
 - s'assurer que l'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique ;
 - laisser l'appareil refroidir complètement ;
 - Dévisser la protection **A** de l'éclairage du four ;
 - démonter l'ampoule endommagée du four **B**;
 - remplacer l'ampoule endommagée du four par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) et de la même puissance ;
 - Visser de nouveau la protection **A** de l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre.

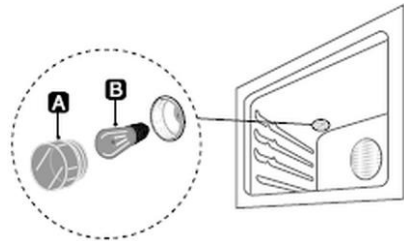


Fig. 15

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.