

GIO60

**Elektroherd und Elektroherd
mit Elektrobackofen**

**Cuisinière électrique et avec
Four électrique**

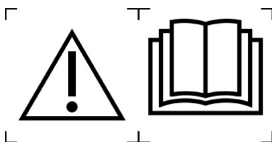


131722
131734



131764

DEUTSCH: Installations-, Benutzungs- und Wartungshandbuch
FRANCAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien



Index

1. INSTALLATION	23
1.1 Mises en garde générales de sécurité	23
1.2 Positionnement	27
1.3 Branchement électrique	28
1.4 Notes de sécurité sur l'installation.....	29
2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES	30
2.1. Mise en marche.....	30
2.2. Configuration	30
3. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE	31
3.1. Premier allumage du four	31
3.2. Cuisson	31
3.3. Boutons de commande sélecteur et thermostat	32
3.4. Thermostat de sécurité	32
3.5. Voyants	32
3.6. Symboles bouton sélecteur four	33
3.7. Conseils pour la cuisson.....	33
4. ENTRETIEN et NETTOYAGE	35
4.1. Nettoyage intérieur	35
4.3. Remplacement de la lampe du four	35
4.4. Kit porte froide	36
4.5. Nettoyage de la porte du four	36
4.6. Boutons	36
4.7. Réparation de la partie électrique.....	36
5. PROBLEMES ET SOLUTIONS	38
6. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	39

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

Ce four fait partie d'une ligne d'appareils électriques conçus pour la gastronomie. Ce sont des fours qui renferment une grande facilité d'utilisation, d'ergonomie et de contrôle de la cuisson dans un design agréable et moderne.

Le four est garanti 12 mois contre les éventuels défauts de fabrication à partir de la date indiquée sur la facture de vente. La garantie couvre le fonctionnement normal du four et exclut les matériaux consommables (les ampoules, les joints, etc.) et les pannes causées par l'installation, l'usure, la maintenance, la réparation, la décalcification et le nettoyage erronés, les manipulations et l'utilisation impropre.

1. INSTALLATION

1.1 Mises en garde générales de sécurité

- Lire attentivement ce manuel avant l'installation et la mise en marche des appareils car ce texte fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de ces derniers.
- Conserver avec soin et dans un lieu facile d'accès ce manuel pour toute consultation future par des opérateurs.
- Faire toujours en sorte que le manuel accompagne l'appareil en cas de transfert de propriété; en cas de besoin, une nouvelle copie peut être demandée au revendeur agréé ou directement au constructeur.
- Dès que l'emballage est retiré, vérifier que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente aucun dommage causé par le transport. Un appareil endommagé ne doit en aucun cas être installé et mis en marche ; dans le doute, contacter immédiatement l'assistance technique ou le revendeur de confiance.
- Le matériel d'emballage étant potentiellement dangereux, il doit être tenu à l'écart de la portée des enfants ou des animaux, et jetés conformément aux normes locales.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation et aux données figurant sur la plaque signalétique.
- Une installation ou un entretien différent de celui indiqué dans le manuel peut provoquer des dommages, des lésions ou des incidents mortels.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent uniquement être réalisées par un personnel professionnellement

qualifié et en suivant les instructions du constructeur.

- Durant le montage de l'appareil, le transit ou le stationnement des personnes non préposées à l'installation n'est pas autorisé à proximité de la zone de travail.
- L'appareil a été conçu pour cuisiner des aliments dans des lieux fermés et doit uniquement être utilisé pour cette fonction : par conséquent, toute utilisation différente doit être évitée car elle est impropre et dangereuse.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel convenablement formé sur son utilisation. Pour éviter le risque d'incidents ou de dommages causés à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement les instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans expériences et sans connaissances, à moins que ces dernières ne soient supervisées ou formées pour l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé afin de prévenir une accumulation excessive de substances nocives pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent ni utilisent l'appareil.
- Pendant le fonctionnement, faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans des conditions de fonctionnement, peuvent dépasser les 60° C.
- Il n'est pas nécessaire que l'utilisateur utilise des protections auditives

car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB(A).

- En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique agréé par le constructeur et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Avant d'intervenir sur l'appareil pour l'installation ou pour l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.
- Les interventions, altérations et modifications non expressément autorisées qui ne respectent pas les indications de ce manuel entraîneront l'annulation de la garantie.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur à proximité du four par ex.: friteuses ou plaques de cuisson.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, l'alimentation en énergie électrique doit être coupée.
- Avant la mise en marche de l'appareil, contrôler d'avoir retiré toutes les pièces de l'emballage, et veiller ensuite à les éliminer conformément aux normes en vigueur.
- Toute modification apportée à l'installation de l'appareil qui pourrait s'avérer nécessaire devra être approuvée et effectuée par un personnel technique autorisé.
- Toute réparation électrique doit être effectuée par un personnel hautement qualifié.
- Attention ! En cas d'endommagement des câbles d'alimentation électrique, il est impossible d'utiliser l'appareil.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel

uniquement.

- Aucun type de modification du câblage de l'appareil n'est admise.
- Le non-respect des consignes précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais aussi la vôtre.
- Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention lors de l'ouverture de la porte. RISQUES DE BRÛLURES !!
- L'extraction des plaques ou des grilles du four chaud doit être effectuée en protégeant les mains à l'aide de gants résistants à la chaleur.
- Au cours des opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants appropriés.
- ATTENTION : le sol à proximité de l'appareil pourrait être glissant.
- La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables

en cas de demande d'intervention pour une maintenance ou une réparation de l'appareil; il est par conséquent recommandé de ne pas l'enlever, de ne pas l'endommager et de ne pas la modifier.

- L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la Directive Machine 2006/42/CE.
- L'appareil est conforme aux exigences essentielles requises par la directive de compatibilité électromagnétique 2014/30/CE.
- L'appareil est conforme à l'exigence essentielle requise par la directive basse tension 2014/35/CE.

1.2 Positionnement

Les appareils ont été conçus pour être installés dans des milieux clos ; ils ne peuvent pas être utilisés à l'extérieur ni être exposés aux agents atmosphériques.

Le lieu désigné pour l'installation du four doit avoir une surface rigide, plate et horizontale capable de soutenir en toute sécurité autant le poids de l'ensemble appareil/support que celui du chargement au maximum de la capacité.

L'appareil doit être transporté jusqu'au lieu d'installation, emballé sur sa palette en bois.

Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement; ils peuvent être conservés sans risque ou être éliminés selon la réglementation en vigueur.

Enlever l'appareil de l'emballage et en vérifier l'intégrité ; le placer ensuite sur le lieu d'utilisation.

Procéder au nivellement et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de réglage comme indiqué en **Fig 1**.

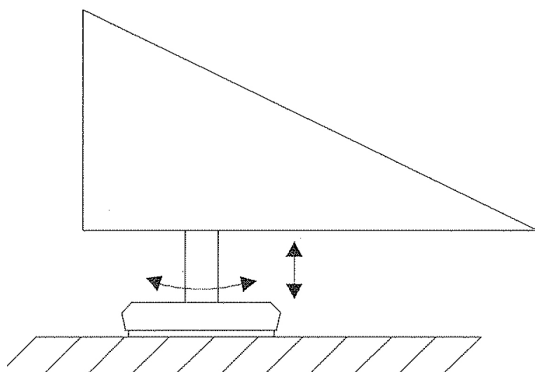


Fig.1

Les dénivelés ou les inclinaisons d'une certaine importance peuvent influencer négativement le fonctionnement de l'appareil.

Si l'appareil est placé contre un mur, ce dernier doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il est indispensable d'appliquer un isolant thermique.

Ôter des panneaux extérieurs de l'appareil toute la pellicule de protection en la détachant lentement, afin d'éviter que des traces de colle demeurent.

Contrôler que les ouvertures et les fissures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur ne soient en aucun cas bouchées.

Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes d'aspiration et d'évacuation de la chaleur, et placer l'appareil sous une hotte d'aspiration dont l'installation est aux normes.

Il convient de faire effectuer, tous les ans et conformément aux normes spécifiques, l'entretien périodique des fours par un technicien autorisé ; à cette occasion, tous les contrôles concernant le fonctionnement des composants électriques (contacteurs, système électronique, électrovannes, résistances, moteurs, ventilateurs de refroidissement, etc.), et les contrôles mécaniques relatifs au fonctionnement des portes, des charnières, des mécanismes de fermeture, des joints, seront effectués.

1.3 Branchement électrique

L'installation électrique, comme prescrit et spécifié par la réglementation en vigueur, doit être dotée d'une mise à la terre efficace. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement si l'installation électrique est aux normes.

Avant l'installation, s'assurer que la tension et la fréquence du système d'alimentation présent sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique (**Fig.2**) appliquée directement au dos ou sur le certificat de garantie. Les opérations d'installation et de réglage doivent être réalisées avec une extrême attention par un personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

MOD		NR	000000/00/00	
POWER SUPPLY		xN xxx V AC xx HZ		
OVEN POWER KW		BOILER POWER KW		
TOT. POWER KW		CE		IP

Fig.2

Avant de procéder au raccordement électrique, il faut vérifier attentivement que :

- le limiteur de pression et le système soient dimensionnés de sorte à supporter la charge de l'appareil, disponible sur la plaque technique ;
- le système d'alimentation soit doté d'un branchement à la terre efficace ; dans le cas contraire, il devra être réalisé à part, conformément aux normes en vigueur ;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire de raccordement soient facilement accessibles avec l'appareil installé.

Positionner l'interrupteur général auquel sera branchée la fiche du cordon d'alimentation sur 0 (zéro). Faire vérifier par un personnel qualifié que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

Pour le raccordement, il suffit donc de connecter au cordon d'alimentation

une fiche normalisée adaptée à la charge absorbée et de la brancher à une prise de courant adéquate, en veillant d'abord à ce que cette dernière dispose d'un contact à la terre efficace.

Pour un branchement direct au réseau d'alimentation, il est nécessaire d'interposer, entre l'appareil et le réseau, un interrupteur omnipolaire dimensionné en fonction de la charge, dont les contacts ont une distance minimale d'ouverture de 3mm.

La tension d'alimentation, avec la machine en marche, ne doit pas s'éloigner de la valeur de tension nominale de $\pm 10\%$.

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être vérifiée selon les indications figurant dans la réglementation en vigueur.

Pour le branchement, une borne est placée sur le châssis et marquée par le symbole de **Fig. 3**.



Fig.3

Caractéristiques électriques

Modèle	Tension V	Fréquence Hz	Nombre de plaques	Puissance max plaques kW	Puissance max nominale KW
LPE674E	400 3N	50/60	4	2	10.2
LPE4721	230 1N		2	2	4
LPE6741	230 1N		4	2	8
LPE6743	400 3N		4	2	8

Tab. 1

1.4 Notes de sécurité sur l'installation

Si l'appareil se trouve à proximité d'autres électroménagers, veiller à ce que les câbles électriques et les tuyaux soient suffisamment éloignés des parties chaudes de l'appareil.

S'assurer qu'il y ait une circulation suffisante d'air autour de l'appareil.

Éviter l'installation du produit à proximité de produits inflammables.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION GÉNÉRALES

2.1. Mise en marche

L'appareil devra être destiné seulement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est à considérer comme impropre.

Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, il est nécessaire d'enlever tout le matériel d'emballage et de procéder à un nettoyage soigné de la grille pour éliminer les graisses industrielles, de la façon suivante :

- contrôler qu'aucun objet autour de l'appareil ne soit un obstacle pour l'afflux d'air nécessaire à la combustion et que le local soit suffisamment ventilé.
- Contrôler l'efficacité des dispositifs d'évacuation des fumées de cuisson.

2.2. Configuration

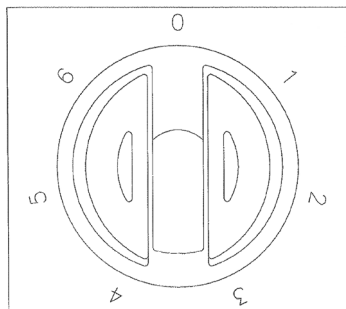


Fig.4

Allumage

Activer l'interrupteur principal, tourner ensuite le bouton pour le positionner sur la valeur de température souhaitée.

Le voyant orange reste allumé durant le fonctionnement des résistances.

Extinction

Remettre le bouton sur « 0 ».

Si l'appareil n'est pas utilisé, désactiver l'interrupteur omnipolaire.

La position n° **1** correspond à la plus petite puissance alors que la position n° **6** correspond à la puissance maximale (**Fig.4**).

3. UTILISATION DU FOUR ÉLECTRIQUE

3.1. Premier allumage du four

Le premier allumage doit être effectué avec le four vide. Régler le thermostat au maximum en mettant le sélecteur sur le symbole de cuisson ventilée multiple.

Chauffer pendant environ 60 minutes ; durant cette opération, aérer la pièce.

Au cours des premières minutes de fonctionnement, le four pourrait produire de la fumée et des odeurs désagréables.

Ceci est dû au chauffage thermique et aux graisses utilisées durant la fabrication.

À la fin de ce cycle, laisser refroidir et nettoyer soigneusement l'intérieur avec de l'eau chaude et du nettoyant doux.

Durant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Il faut faire attention à ne pas toucher les résistances à l'intérieur du four

3.2. Cuisson

Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée. Pour enlever les plats du four, se doter de gants de protection. Les récipients doivent être en mesure de résister à des températures supérieures à 250°C.

Faire attention aux assaisonnements avec des huiles ou des graisses, surtout si elles se déposent sur le fond du four, car, à des températures élevées, elles peuvent prendre feu.

Les rainures latérales à l'intérieur du four **Fig. 5** offrent la possibilité de régler la hauteur de la grille, offrant ainsi une température plus importante sur la partie supérieure et inférieure des plats en fonction de la position choisie.

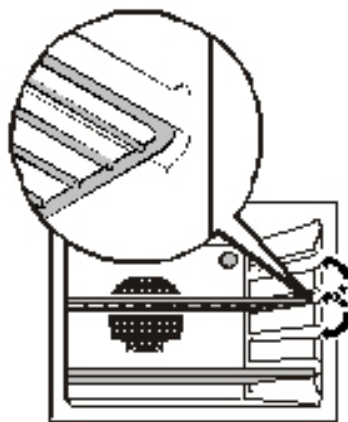


Fig.5

3.3. Boutons de commande sélecteur et thermostat

Pour utiliser le four électrique, il faut agir aussi bien sur le bouton du sélecteur n° **6**, qui permet de choisir le type de chauffage du four le plus adapté aux différents besoins de cuisson, que sur le bouton du thermostat n° **4** qui doit être positionné sur la température souhaitée.

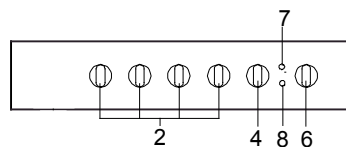


Fig.6

Les différents types de chauffage du four sont indiqués par des symboles qui seront expliqués par la suite ; le thermostat, après avoir atteint la température prédéfinie, se chargera de la maintenir constante durant la cuisson.

3.4. Thermostat de sécurité

Afin d'éviter les risques de surchauffe dus à une utilisation incorrecte de l'appareil ou à un défaut des composants, le four est doté d'un thermostat de sécurité qui, en cas de fonctionnement anormal, coupe l'alimentation électrique.







Le réarmement du thermostat, en fonction de la baisse de la température du four, est automatique. Par conséquent, en cas d'intervention du thermostat en raison d'une utilisation incorrecte du four, il suffit d'attendre le refroidissement du four et d'éliminer la cause pour pouvoir le réutiliser ; dans le cas contraire, si l'intervention est due à un défaut des composants, il est nécessaire de faire intervenir l'Assistance Technique.

3.5. Voyants

Faire référence à la **Fig 6** de la même page.

Les cuisinières sont dotées de 2 voyants. Le premier, n° **7**, Fig. 6, indique la mise sous tension de n'importe quel composant, alors que le deuxième, n° **8**, est relié au thermostat et fonctionne par intermittence en signalant l'intervention du thermostat pour le maintien de la température constante à l'intérieur du four.

3.6. Symboles bouton sélecteur four

	<p>Cuisson traditionnelle Il s'agit du fonctionnement simultané de la résistance supérieure et de la résistance inférieure. Elle permet de cuisiner tous les types de plat. Idéale pour les tartes levées, les pizzas, les rôtis et les flans. Si la cuisson requiert plus de chaleur en haut qu'en bas, régler la hauteur de la grille.</p>		<p>Cuisson finale/réchauffer Le fonctionnement de la seule résistance inférieure donne une touche finale à la cuisson et est très utile pour réchauffer les plats. Elle est indiquée pour compléter la cuisson des biscuits, des tartes et des tartes salées.</p>
	<p>Rissolage S'obtient avec le fonctionnement de la résistance supérieure et permet de dorer la surface des plats mis au four. Permet d'obtenir d'excellents résultats dans la cuisson des lasagnes, des flans à base de pâte ou de légumes.</p>		<p>Grill traditionnel Avec le fonctionnement de la seule résistance supérieure centrale, il permet d'obtenir d'excellents résultats dans la cuisson des viandes de moyenne/faible épaisseur. Très utile pour griller le pain.</p>
	<p>Cuisson intensive Le fonctionnement de la ventilation associé à la cuisson traditionnelle assure des cuissons rapides et uniformes même pour des préparations délicates comme les biscuits et la pâtisserie.</p>		<p>Grill ventilé L'action combinée du grill et de la ventilation assure une cuisson bien distribuée. Même les viandes de grande épaisseur et les plats particulièrement volumineux peuvent être grillés de manière parfaite.</p>

Tab. 2

3.7. Conseils pour la cuisson







Ci-après sont fournies quelques indications sur les modes et sur les temps de cuisson de certains plats ; il faut tous les cas tenir compte du fait qu'ils font référence à une cuisson effectuée avec un four dans des conditions optimales.

Étant donné que, souvent, les appareils du client particulier ne sont pas dans des conditions optimales (par exemple en raison de la variation de la tension d'alimentation), et par ailleurs que les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature, du volume et de l'homogénéité des plats, l'utilisateur devra adapter les instructions fournies en fonction de la situation effective de la cuisinière, et contrôler attentivement les premières cuissons, jusqu'à l'obtention de l'expérience nécessaire pour utiliser au mieux l'appareil.

Il est dans tous les cas important d'ouvrir le moins possible la porte du four durant la cuisson. Si à la fin de la cuisson, il est nécessaire de cuire plus la partie supérieure du plat, positionner le sélecteur sur le symbole du rissolage, et pour la partie inférieure, sur le symbole de la cuisson finale/réchauffer, tous les deux figurant dans le paragraphe 3.6.

TYPE PLAT	SELECTEUR	TEMPÉRATURE °C	TEMPS MINUTES	
Lasagnes	1	200	50-60	
Pizza	1	240	15-20	
Viandes (temps de cuisson par cm d'épaisseur)	Rôtis			
	Cuisson longue	5	175	12-15
	Cuisson courte		200	10-12
	Pain de viande		200	30-40
Volaille	Canard 1.5/2Kg		200	120-180
	Oie 3Kg	1	200	150-210
	Poulet rôti		200	60-90
	Dinde 5Kg		175	240 environ
Gibier	Lièvre		200	60-90
	Cuisse de chevreuil	1	200	90-150
	Cuisse de cerf		175	90-180
Poisson	Mulets cabot	5	200	40-45
Légumes	Flan	5	200	40-50
Grill	Côtelettes		200	15-20
	Saucisses	4	200	20-25
	Poulet grillé		200	60
Grill ventilé	Gratinage des viandes d'une épaisseur importante et des plats volumineux	6	180	20
Desserts moulés avec pâte battue	Panettones et fou-gasses		175	55-65
	Fougasse authentique	1	175	60-70
	Gâteau suprême		175	60-70
Desserts sans moule	Fond de tarte		175	30-40
	" avec garniture de fruits	1	175	50-60
	" avec garniture sèche		175	40-50
Desserts moulés de Pâte Brisée	Fond de tarte		200	8-10
	" avec ricotte	5	200	25-35
	"avec fruits		200	25-35
Desserts moulés avec pâte levée	Pain blanc 1kg de farine	1	200	25-35
Petits desserts	Pâte à foncer		200	10-15
	Pâte Brisée	1	200	30-45
	Pâte à biscuit		200	15-20

Légende Sélecteur

 1	 2	 3
 4	 5	 6

Tab. 3

4. ENTRETIEN et NETTOYAGE

Avant d'intervenir sur l'appareil pour le nettoyage ou l'entretien, le débrancher de l'alimentation électrique.

À la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil, aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des pannes de fonctionnement.

L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou à haute pression. De la même manière, pour nettoyer l'appareil, il ne faut pas utiliser de paille de fer, des brosses ou des raclettes en acier ; il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable, en la passant dans le sens du satinage des tôles.

Attendre que la chambre de cuisson soit froide.

Enlever les résidus amovibles manuellement et mettre les parties démontables dans le lave-vaisselle.

Pour le nettoyage de la chambre de cuisson il faut utiliser de l'eau tiède savonneuse. Toutes les surfaces concernées devront ensuite être abondamment rincées, en veillant à ce qu'il ne reste pas de résidus de nettoyant.

Pour nettoyer les parties extérieures du four utiliser un chiffon humide et un nettoyant doux.

4.1. Nettoyage intérieur

Laver les parties émaillées avec de l'eau tiède et du nettoyant à l'aide d'une éponge douce. Ne pas utiliser de paille de fer ni de substances abrasives pour ne pas abîmer l'émail. Bien rincer et sécher à l'aide d'un chiffon doux.

Si des résidus d'aliments sont présents après la cuisson, il est conseillable de nettoyer le four pour éviter que la cuisson suivante ne les brûle et ne rende le nettoyage difficile.

4.3. Remplacement de la lampe du four

S'assurer que l'appareil est éteint et que la fiche est débranchée avant de remplacer la lampe, afin d'éviter la possibilité d'électrocutions.

Dévisser la protection en verre **Fig. 8**.

Enlever la lampe en la dévissant et la remplacer par une nouvelle ayant des caractéristiques identiques. Revisser la protection.

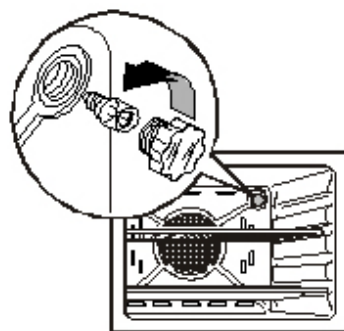


Fig.8

Caractéristiques de la lampe

Alimentation	230V
Puissance	15W
Douille type	E 14
Résistante à des températures de	300°C

4.4. Kit porte froide

Un dispositif supplémentaire de protection est disponible pour réduire la température de la porte du four. Cette pièce devait être montée en cas de présence de jeunes enfants.

L'application du dispositif sera effectuée par un personnel qualifié. Pour la commande, indiquer l'article et le numéro de série de l'appareil disponible dans le certificat de garantie et la demander au centre d'assistance le plus proche.

4.5. Nettoyage de la porte du four

Pour un nettoyage soignée des vitres, il est conseillé de démonter la vitre intérieure **Fig. 9**.

Ouvrir entièrement la porte et dévisser les deux vis qui fixent la vitre intérieure. Nettoyer les deux vitres, uniquement avec de l'eau chaude et un chiffon humide.

Remonter le tout à la fin du nettoyage.

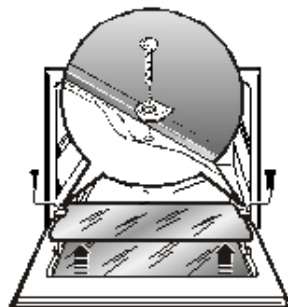


Fig.9

4.6. Boutons

Les boutons de la plaque de cuisson ne doivent être enlevés qu'en cas de besoin absolu, et non pas pour le simple nettoyage ; dans tous les cas, l'opération doit être réalisée avec une attention extrême, en veillant à remonter les boutons correctement dans leurs logements, afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement.

4.7. Réparation de la partie électrique

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, contrôler que :

- La fiche est bien insérée dans la prise de courant.
- L'interrupteur général de la pièce est activé.

Après ces contrôles, faire réaliser si nécessaire les réparations par un personnel qualifié, en consultant la liste des Centres d'Assistance Technique.

Attention ! En cas d'endommagement des câbles d'alimentation électrique, il est impossible d'utiliser l'appareil.

Avant de réaliser une quelconque opération de démontage, débrancher la fiche de la prise de courant.

REPLACEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

Le cordon d'alimentation doit être en H05RR-F, de 3 x 1mm² de section (voir plaque) ; il doit être remplacé de la manière suivante :

- ouvrir le bornier **Fig. 10** ;
- Insérer les conducteurs dans leurs bornes respectives : N - L - Terre ;
- Fixer le câble à l'aide du serre-câble ;
- Refermer le bornier en exerçant une pression sur le couvercle jusqu'à ce que ce dernier se bloque, ou bien en le refermant avec la vis, en fonction des modèles.

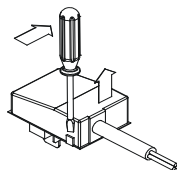


Fig.10

5. PROBLEMES ET SOLUTIONS

Les voyants ne s'allument pas	Vérifier le branchement de l'appareil au secteur. Contrôler la configuration des boutons pour la cuisson. Vérifier le disjoncteur de l'installation électrique. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
Le voyant du thermostat ne s'allume pas	Tourner le bouton du sélecteur pour le positionner sur une fonction. Tourner le bouton du sélecteur pour le positionner sur une température. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
La lampe interne du four ne fonctionne pas	Contrôler que le cordon d'alimentation est branché au secteur. Remplacer la lampe du four par une autre ayant les mêmes caractéristiques, en suivant les indications figurant dans le paragraphe « Entretien et nettoyage ». Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
Présence d'humidité à l'intérieur du four	Éviter de laisser des aliments dans le four après la cuisson.
Présence d'humidité à l'intérieur du four durant la cuisson	Augmenter la température de 15/20°C durant la cuisson.
De la fumée sort du four	Contrôler que les parois et le fond du four sont propres. Les éventuels dépôts d'aliment créent de la fumée et des odeurs. Le nettoyage doit être effectué après chaque cuisson. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.
Temps de cuisson trop longs	Vérifier que la température sélectionnée correspond aux caractéristiques du produit à cuire. Si la panne persiste, contacter un Centre d'Assistance.

6. MISE AU REBUT DE L'APPAREIL

L'appareil, à la fin de son cycle de vie, devra obligatoirement être détruit conformément aux lois en vigueur.

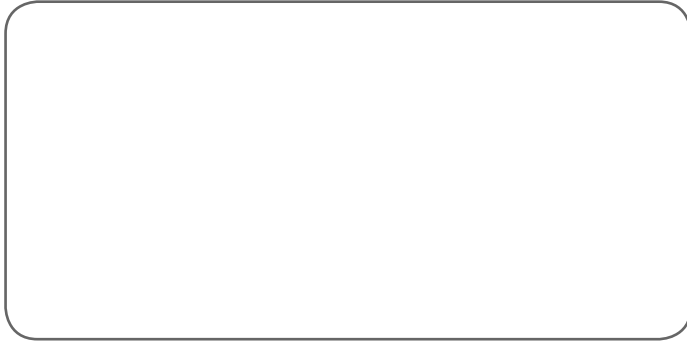
Le symbole de la **Fig.11** indique que, à la fin de sa vie utile, l'appareil doit être mis au rebut conformément aux indications de la directive du parlement européen 2012/19/EU du 04/06/2012.



Fig. 11

Informations sur la mise au rebut dans les pays de l'union européenne

La directive communautaire sur les appareils DEEE a été reçue de manière différente par chaque pays. Par conséquent, pour mettre cet appareil au rebut, il est conseillé de contacter les autorités locales ou le revendeur pour s'informer sur la méthode correcte de mise au rebut.



DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE DURCH EINE FALSCHER INSTALLATION, ÄNDERUNGEN AM GERÄT, UNKORREKTE NUTZUNG, SCHLECHTE WARTUNG ODER NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT VERURSACHT WORDEN SIND.

DAS HERSTELLERUNTERNEHMEN BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, ÄNDERUNGEN AM PRODUKT VORZUNEHMEN, DIE ES FÜR NOTWENDIG ODER NÜTZLICH HÄLT.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE QUANT AUX DOMMAGES DUS À UNE INSTALLATION ERRONEE, UNE MODIFICATION DE L'APPAREIL, UNE UTILISATION IMPROPRE, UN MAUVAIS ENTRETIEN, LE NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET L'INEXPIRIENCE DANS L'UTILISATION.

LE CONSTRUCTEUR SE RÉSERVE LE DROIT D'APPORTER À TOUT MOMENT LES MODIFICATIONS QU'IL CONSIDÈRE COMME NÉCESSAIRES OU UTILES AU PRODUIT.