

**PR330**



**203725**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 2.0

Date de création : 2025-02-17

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Éléments de l'appareil .....	10
4.3	Fonctions de l'appareil .....	10
5	Installation et utilisation .....	11
5.1	Installation .....	11
5.2	Utilisation .....	12
6	Nettoyage et maintenance .....	16
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	16
6.2	Nettoyage .....	17
7	Défaillances possibles .....	17
8	Élimination des déchets .....	18



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !**

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

## 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.

### **Risque pour la santé, produits alimentaires brûlés**

- L'acrylamide se trouvant dans les produits alimentaires brûlés est dangereux pour la santé et cancérigène.
- Éliminer les morceaux brûlés.
- Ne pas roussir les aliments.

### **Responsabilité de l'opérateur**

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

### **Personnel utilisant l'équipement**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### **Utilisation uniquement sous surveillance**

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

## 1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson de la pizza et de produits similaires.

## 1.4 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 :

- Cuisson de plats inadaptés.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

### 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.

FR

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.

#### 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

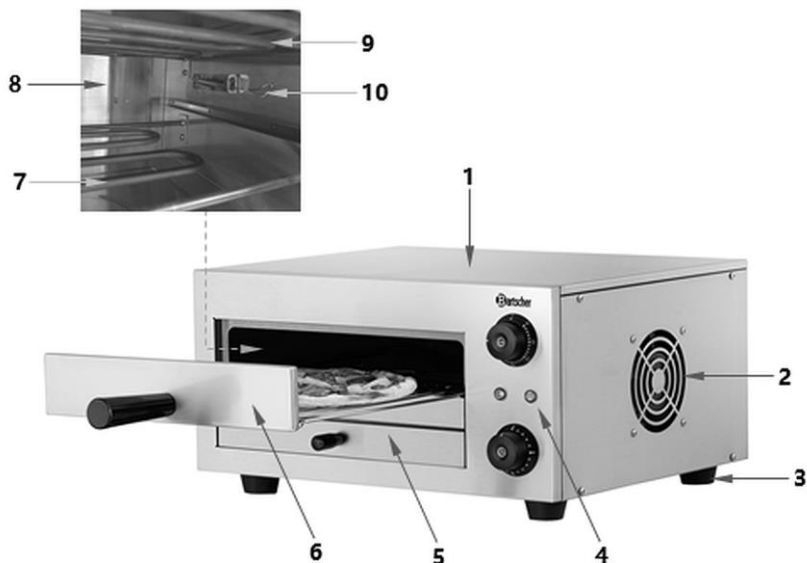
Nom :	Four pizza PR330
Numéro d'article :	203725
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de chambres de cuisson :	1
Dimensions à l'intérieur (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	330 x 345 x 60
Dimensions de la pizza, quantité / Ø max. en cm :	1 / 33
Dimensions de la grille à pizza (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	330 x 345 x 60
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	1,75 kW   230 V   50/60 Hz
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	500 x 480 x 261
Poids en kg :	18,07

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

#### Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être enfiché
- Fonctions : chaleur voûte / chaleur sole
- Chaleur voûte / sole réglable séparément : non
- Affichage de la température : non
- Minuterie : oui
- Éclairage intérieur : non
- Propriétés :
  - Durée de préchauffage : env. 10 minutes
  - Tiroir à miettes, amovible
  - Grille à pizza, raccord fixe avec porte de four et poignée
  - Minuterie : 0 – 15 minutes
  - Signal sonore lorsque la durée est écoulée

### 4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Corps                       | 2. Orifices de ventilation                      |
| 3. Pieds (4x)                  | 4. Panneau de commande                          |
| 5. Tiroir de nettoyage         | 6. Porte de four avec grille à pizza et poignée |
| 7. Élément chauffant inférieur | 8. Chambre de cuisson                           |
| 9. Élément chauffant supérieur | 10. Sonde de température                        |

### 4.3 Fonctions de l'appareil

Le four à pizza produit des pizzas fraîches ou précuites avec une pâte croustillante d'un diamètre de 33 cm. La température et la durée peuvent être réglées à l'aide du régulateur correspondant. Pour une manipulation facile, la grille de four est fixée avec la porte et la poignée.

Le modèle en acier inoxydable compact est conçu pour de petites quantités de production - idéal pour les bistros, bars à snacks ou la restauration rapide.

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation

#### Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez 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.

- 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.
- 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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
  - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
  - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
  - Assurer une position stable.
  - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
  - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
  - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

### Raccordement - courant électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir la plaque signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher la fiche à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
  
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

## 5.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

#### Risque de brûlures !

**La surface extérieure de l'appareil est très chaude lors du fonctionnement du dispositif.**

Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

Pour manipuler l'appareil, utiliser uniquement les interrupteurs et les régulateurs rotatifs prévus à cet effet.

**La chambre de cuisson se chauffe fortement lors du fonctionnement de l'appareil !**

Porter des gants de protection pour sortir la pizza du four.

Pour sortir la pizza, utiliser un ustensile adapté avec une longue poignée (p.ex. une pelle à pizza).

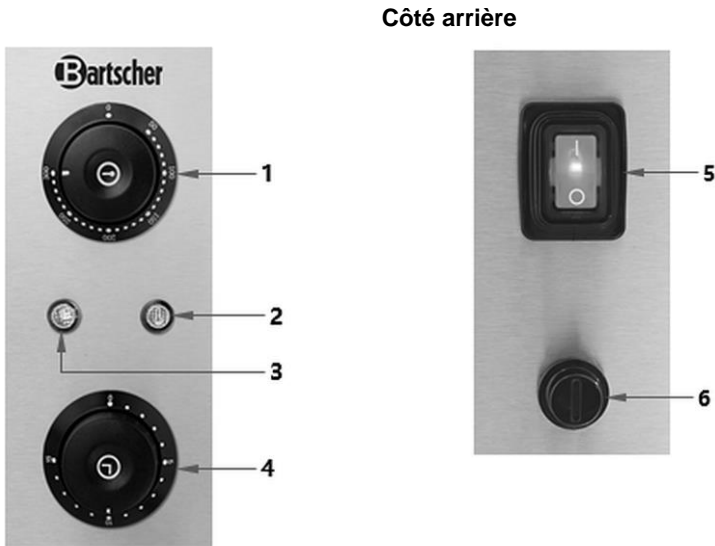
### Avant la première utilisation

1. À l'aide des vis, visser les poignées fournies au tiroir à miettes et à la porte du four.
2. Avant l'utilisation de l'appareil, le nettoyer selon les consignes indiquées au point « **Nettoyage** ».
3. Enfin, sécher soigneusement les éléments et les surfaces lavés.
4. Glisser le tiroir à miettes dans l'ouverture prévue à cet effet sous la porte du four. Ne jamais utiliser l'appareil sans le tiroir à miettes. Lors du fonctionnement de l'appareil, le tiroir à miettes doit être vidé et nettoyé régulièrement.
5. Insérer la porte de four avec grille à pizza et poignée.

## Installation et utilisation

6. Branchez l'appareil à une prise individuelle adaptée.
7. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt qui se trouve à l'arrière. Le témoin vert d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.
8. Avant la première utilisation, chauffer le four à pizza sans produits alimentaires, en le réglant sur la température de 200 C° (chaleur de voûte / de sole), pendant 30 minutes. Suivre les conseils indiqués au chapitre « **Réglage** ».  
Une odeur désagréable peut se dégager ; elle résulte de la présence de résidus de fabrication tels que les graisses, les huiles et les résines.
9. Assurer une ventilation correcte de la pièce où l'appareil est installé.

## Éléments de commande



FR

Fig. 2

1. Régulateur de la température de voûte / de sole
2. Témoin de chauffe (orange)
3. Témoin de travail (vert)
4. Régulateur de la durée (0 – 15 minutes)
5. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert)
6. Bouton RESET

### Réglages

#### Température

1. Pour régler la température souhaitée dans la chambre de cuisson, tourner le régulateur de la température de voûte et/ou de sole (1, fig. 2) sur les valeurs de réglage souhaitées.

Il est possible de régler la température en continu, dans une étendue de 50 C° à 300 C°.

Le témoin de chauffe orange s'allumera.

Le témoin s'éteint une fois la température réglée atteinte et il s'allume de nouveau quand la température dans la chambre de cuisson baisse.

Les éléments chauffants se mettent en marche et l'appareil se chauffe de nouveau à la température réglée.



Fig. 3

#### CONSEIL !

**Avant la cuisson, toujours préchauffer l'appareil à la température désirée. La durée de réchauffement est d'env. 10 minutes.**

FR

#### Temps de cuisson

##### CONSEIL !

**Le four à pizza se chauffe uniquement quand la minuterie est activée.**

1. Pour allumer l'appareil, régler le régulateur rotatif de la durée sur la position entre 0 - 15 (minutes).

Le témoin vert du mode de fonctionnement s'allume alors et signale la mise en marche de l'appareil.



Fig. 4

2. Régler la durée de cuisson voulue.

Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore est émis. Le témoin vert de contrôle s'éteint.

3. Pour interrompre la durée réglée précédemment, tourner le régulateur à gauche sur la position « 0 ».

### Cuisson de la pizza



Fig. 5

1. À l'aide de la poignée sortir la porte du four avec la grille à pizza.
2. Placer la pizza préparée (Ø de 33 cm) sur la grille à pizza.
3. À l'aide de la poignée insérer la porte du four avec la grille à pizza dans la chambre de cuisson.
4. Faire les réglages nécessaires de la température et de la durée de cuisson en suivant les consignes du chapitre « **Réglages** ».

Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore est émis.

5. Une fois la pizza cuite, la retirer du four.
6. Pour ce faire, sortir complètement la porte du four avec la grille à l'aide de la poignée et placer la pizza sur une assiette.



Fig. 6

FR

### Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de température et le régulateur de la durée sur la position « **0** ».
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

### Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un **dispositif de protection contre la surchauffe**. Il s'active en cas de surchauffe de l'appareil et éteint l'appareil. Après l'arrêt automatique grâce au système de sécurité contre la surchauffe, il n'est possible de rallumer l'appareil qu'en appuyant sur le bouton RESET se trouvant à l'arrière.

Dans ce cas :

- attendre que l'appareil refroidisse ;
- dévisser le couvercle en plastique cachant le bouton RESET, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ;
- appuyer sur la touche RESET ;
- visser de nouveau la protection en plastique dans le sens des aiguilles d'une montre.
- remettre l'appareil en marche.

## 6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

FR

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

### 6.1 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.

### 6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil.
2. Retirer le tiroir à miettes et le vider.
3. Retirer de l'appareil la grille à pizza avec la porte et la poignée.
4. Retirer la grille à pizza à l'aide de la poignée.
5. Nettoyer les éléments retirés en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux ou une éponge et un produit nettoyant doux.
6. Rincer soigneusement les éléments lavés à l'eau claire.
7. Essuyer le boîtier à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
8. Sécher soigneusement les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
9. Placer de nouveau les éléments retirés dans l'appareil.
10. Vérifier régulièrement les orifices d'aération de l'appareil et les nettoyer à l'aide d'une brosse souple ou d'un aspirateur, afin d'assurer une bonne circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil.

## 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Élimination
Absence de fonction	L'appareil n'est pas branché correctement à l'alimentation.	Brancher correctement l'appareil à l'alimentation électrique
	Fusible grillé	Changer le fusible

Erreur	Cause probable	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la température et la durée de cuisson sont réglées, mais il ne se chauffe pas	Thermostat endommagé	Contacteur le service après-vente
	Élément chauffant grillé	Contacteur le service après-vente
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la température est réglée mais le témoin orange de chauffe ne s'allume pas	Le témoin de chauffe est endommagé	Contacteur le service après-vente
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la durée de cuisson est réglée, mais le témoin de travail vert ne s'allume pas	Le témoin de fonctionnement est endommagé	Contacteur le service après-vente

## 8 Élimination des déchets

FR

### 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.