

Sommaire

1 Avertissements	55
1.1 Avertissements généraux de sécurité	55
1.2 Plaque d'identification	59
1.3 Responsabilité du fabricant	60
1.4 But de l'appareil	60
1.5 Élimination	60
1.6 Ce manuel d'utilisation	61
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	61
2 Description	62
2.1 Description générale	62
2.2 Panneau de commandes	63
2.3 Autres parties	64
2.4 Accessoires disponibles	64
3 Utilisation	65
3.1 Avertissements	65
3.2 Première utilisation	66
3.3 Utilisation du four	66
3.4 Conseils pour la cuisson	67
4 Nettoyage et entretien	69
4.1 Avertissements	69
4.2 Nettoyage des surfaces	69
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	69
4.4 Taches d'aliments ou résidus	69
4.5 Nettoyage des vitres de la porte	69
4.6 Démontage de la porte	70
4.7 Nettoyage de l'intérieur du four	72
4.8 Entretien extraordinaire	73
4.9 Si l'appareil ne fonctionne pas	75
5 Installation	76
5.1 Branchement électrique	76
5.2 Raccord hydraulique (sur certains modèles uniquement)	77
5.3 Positionnement	77

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smegfoodservice.com



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Dommmages corporels

-  **ATTENTION** : surfaces chaudes.
- **ATTENTION** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne laissez pas les jeunes enfants s'approcher.
- **ATTENTION** : Cet appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation : ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques durant la manutention des aliments à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil durant son fonctionnement.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Ne mettez pas, sur les niveaux les plus hauts et non visibles, de récipients contenant des liquides ou des aliments qui fondent pendant la cuisson.
- Le plancher adjacent à l'appareil pourrait être très glissant. Faites très attention
- Le processus de cuisson doit toujours être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être constamment surveillé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler et s'enflammer en surchauffant. Faites attention.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.



- ATTENTION : l'ouverture de la porte pendant ou juste après la cuisson peut libérer de la vapeur bouillante.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- **N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.**
- **N'UTILISEZ PAS DE BOMBES AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN MARCHE.**
- **NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.**
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

- Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil.

Dommages subis par l'appareil

- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les pièces en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques), de matériaux rêches ou des racloirs métalliques tranchants, car ils peuvent rayer la surface, en faisant voler le verre en éclats. Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- Les grilles et les lèchefrites doivent être insérées dans les glissières latérales jusqu'au point d'arrêt. Les dispositifs de blocage mécanique de sécurité empêchent l'extraction accidentelle de la grille et doivent être tournés vers le bas et vers l'arrière de l'appareil.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.



Avertissements

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Danger d'incendie : ne laissez aucun objet à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.**
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ou de récipients fermés à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.
- Enlevez de l'intérieur de la cavité de cuisson les abondants résidus d'aliments ou les débordements des cuissons précédentes.
- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson. Utilisez éventuellement la grille pour lèchefrite.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de manière à ce qu'il n'interfère pas avec la circulation d'air chaud à l'intérieur de la cavité de cuisson.

- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites directement sur la vitre interne du four quand la porte est ouverte.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.

Installation

- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter des éventuelles surchauffes, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90°C du type HO7RN-F.



- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous d'équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe pour éviter la possibilité de s'électrocuter.
- Permettez le débranchement de l'appareil après l'installation, au moyen d'une prise accessible ou d'un interrupteur dans le cas d'un raccordement fixe.
- Sur la ligne d'alimentation, prévoyez un dispositif qui assure la déconnexion du réseau omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts suffisante à permettre la déconnexion complète dans les conditions relevant de la catégorie III de surtension, conformément aux règles d'installation.
- La borne marquée de ce symbole  raccorde entre elles les parties qui sont normalement raccordées au potentiel de terre. Raccordez opportunément les appareils en utilisant cette borne pour en garantir l'équipotentialité.

Pour cet appareil

- Ces appareils sont conçus pour être utilisés dans des applications commerciales - pas pour la production de masse continue d'aliments.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- Contrôlez périodiquement l'intégrité des composants par l'intermédiaire du service d'assistance technique.
- Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB (A).

1.2 Plaque d'identification

- La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.



Avertissements

1.3 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions du manuel d'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.4 But de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans un cadre professionnel. Toute autre utilisation est impropre.

L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

1.5 Élimination



Conformément à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), cet appareil ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur. Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.



On précise que pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.6 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires, conseils de cuisson.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

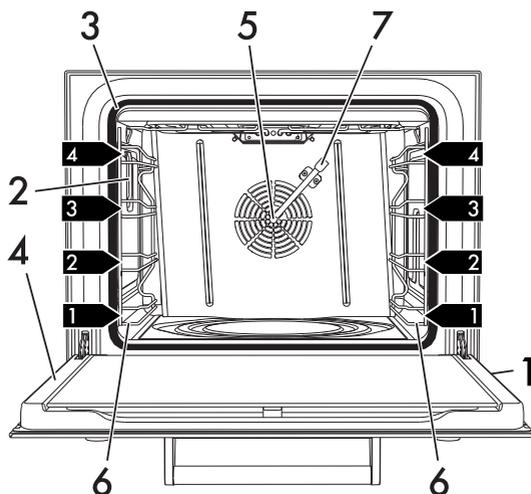
- Instruction d'utilisation individuelle.



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine

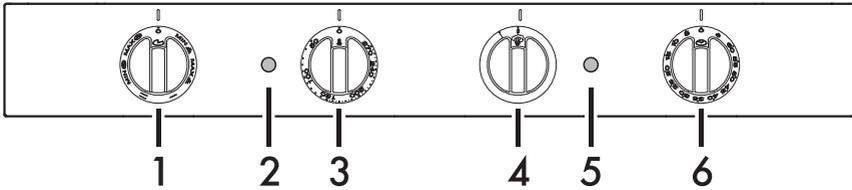
6 Glissières de support pour lèche-frites

7 Conduit d'arrivée d'eau (sur certains modèles uniquement)

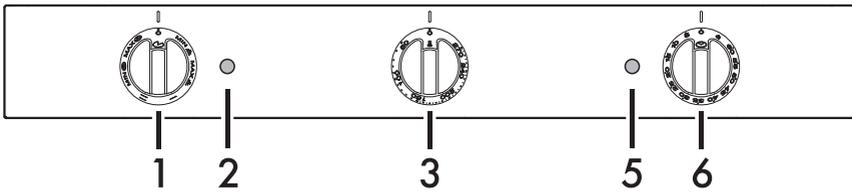
1,2,3... Niveau de la glissière



2.2 Panneau de commandes



Modèles avec humidification manuelle



Modèles sans humidification manuelle

1 Manette des fonctions

Les différentes fonctions du four s'adaptent aux différents modes de cuisson. Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, réglez la température de cuisson par la manette de la température.

2 Voyant du thermostat (couleur orange)

Lorsque le voyant est fixe, il indique que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée. Une fois que la température est atteinte, l'allumage et l'extinction indiquent le maintien constant de la température.

3 Manette de la température

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum.

4 Manette humidification (sur certains modèles uniquement)

Elle distribue de la vapeur pour améliorer la cuisson des aliments. Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur **1**. La distribution de la vapeur reste active jusqu'au relâchement de la manette.

5 Voyant minuteur (couleur verte)

L'extinction indique le début de la cuisson temporisée. L'allumage indique que la cuisson temporisée est terminée.



Description

6 Manette minuteur

Cette manette permet de sélectionner la cuisson manuelle ou temporisée. Tournez la manette sur le symbole  pour la cuisson manuelle ou sur les nombres pour sélectionner les minutes de cuisson. À la fin du compte, la manette se placera automatiquement sur la position **0**, le four s'éteint et un signal sonore se déclenche pour indiquer la fin de la cuisson.

2.3 Autres parties

Niveaux de positionnement

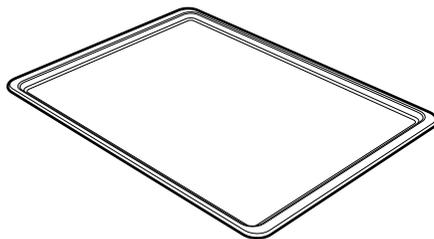
L'appareil dispose de niveaux permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d'enfournement sont considérées de bas en haut (voir 2.1 Description générale).

Éclairage interne

L'éclairage interne du four se déclenche quand l'appareil est en fonction ou bien lorsqu'on ouvre la porte.

2.4 Accessoires disponibles

Lèchefrite



Utile pour le rangement des aliments en cuisson.



Les accessoires du four pouvant entrer en contact avec les aliments sont fabriqués dans des matériaux conformes aux exigences de la législation en vigueur.



Les accessoires d'origine fournis ou en option peuvent être demandés dans les centres d'assistance autorisés. Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque de brûlures

- Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.
- Protégez vos mains avec des gants thermiques lorsque vous manipulez les aliments à l'intérieur du four.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher du four durant son fonctionnement.
- En cas d'intervention sur les aliments ou à la fin de la cuisson, ouvrez la porte 5 cm pour quelques secondes, laissez sortir la vapeur, puis ouvrez complètement la porte.



Température élevée à l'intérieur du four durant l'utilisation
Risque d'incendie ou d'explosion

- N'utilisez pas de produits en spray à proximité du four.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité du four.
- N'utilisez pas de vaisselle ni de récipients en plastique pour la cuisson des aliments.
- N'introduisez pas de boîtes ni de récipients fermés à l'intérieur du four.
- Ne laissez pas le four sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Sortez du four toutes les lèchefrites et les grilles non utilisées pendant la cuisson.



Utilisation impropre
Risque de dommages aux surfaces émaillées

- Ne couvrez pas le fond de la cavité de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.
- Ne posez pas de casseroles ni de lèchefrites sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



3.2 Première utilisation



- Poids de l'appareil à vide : 35 kg.
- Le four est dimensionné pour une charge maximale de 3,5 Kg.

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et dans la cavité de cuisson.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires (si présents) de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).
4. Chauffez le four à vide à la température maximale pour éliminer les éventuels résidus de fabrication.

3.3 Utilisation du four

Allumage du four

Pour allumer le four :

1. Sélectionnez la fonction de cuisson au moyen de la manette des fonctions.
2. Sélectionnez la température au moyen de la manette de la température.
3. Sélectionnez le temps de cuisson (jusqu'à 60 minutes) ou bien une cuisson manuelle  avec la manette du minuteur.

Liste des fonctions

MAX



Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (intégrée à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs niveaux) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.

MIN



Statique

Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéale pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Gril

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats de rôtissage surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), elle permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéale pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande.



Il est possible de rôtir seulement en fermant la porte : l'ouverture de cette dernière désactive les éléments chauffants.

MAX Sole brassée



La combinaison de la turbine et de la seule résistance de la sole permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Les symboles des fonctions Chaleur tournante et Sole brassée contiennent les mots « **MAX** » et « **MIN** », qui indiquent respectivement la vitesse maximale et minimale de la turbine.



Cuisson avec humidification (sur certains modèles uniquement)



L'humidification du four n'intervient pas à des températures inférieures à 150° C ; des températures plus basses produisent de la buée et des dégoulinements.



Tournez ensuite la manette de la température sur des valeurs supérieures à 150° C et attendez l'extinction de la lampe témoin du thermostat (orange) avant de commencer l'humidification du four.



On conseille de tourner la manette humidification d'un maximum de trois secondes à la fois.



L'humidification n'est possible que si la manette de température est positionnée sur une valeur supérieure à **150°C** et si la fonction est **Chaleur tournante MAX** ou **Sole brassée MAX**.

3.4 Conseils pour la cuisson

Conseils généraux

- Utilisez une fonction ventilée pour obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux.
- En augmentant la température il n'est pas possible de réduire les temps de cuisson (les aliments risquent d'être trop cuits à l'extérieur et pas assez cuits à l'intérieur).



Utilisation

Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- Utilisez un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou appuyez simplement avec une cuiller sur la viande. Elle est prête lorsqu'elle est ferme ; dans le cas contraire, poursuivez la cuisson pendant quelques minutes.

Conseils pour la cuisson au Gril

- Vous pouvez griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ou préchauffé si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.
- Avec la fonction Gril, on conseille de tourner la manette de la température sur la valeur la plus élevée pour optimiser la cuisson.

Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules foncés en métal : ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l'intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10°C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

Conseils pour la décongélation

- Positionnez les aliments congelés dans un récipient sans couvercle et hors de l'emballage au premier niveau du four.
- Évitez de superposer les aliments.
- Pour décongeler la viande, utilisez une grille positionnée au deuxième niveau et une lèche-frite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.

Pour économiser l'énergie

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Gardez l'appareil toujours propre.

Conseils de cuisson avec fonctions Chaleur tournante

La turbine peut fonctionner à deux vitesses différentes :

- La vitesse maximale (**MAX**), associée à la puissance maximale de la résistance de chaleur tournante, est indiquée pour des cuissons franches et énergiques et pour des aliments de grandes dimensions (tartes, viandes, poissons, pâtes ou riz, etc.).
- La vitesse minimale (**MIN**), associée à la puissance minimale de la résistance de chaleur tournante, est indiquée pour des cuissons délicates et des aliments de petites dimensions (petits gâteaux et légumes).



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de raclours métalliques tranchants.
- Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil.

4.2 Nettoyage des surfaces

Pour une bonne conservation des surfaces, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

4.3 Nettoyage ordinaire quotidien

N'utilisez que des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.

Versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

4.4 Nettoyage de la cheminée

Pour un bon fonctionnement de l'appareil et pour éviter tout risque de détérioration, la zone d'évacuation des fumées doit être régulièrement maintenue propre et sèche.



Les fumées de cuisson qui s'échappent de la cheminée peuvent transporter des résidus de sucre ou de graisse. Nettoyez régulièrement les dépôts sur les surfaces externes comme indiqué dans le chapitre sur le nettoyage ordinaire quotidien.

4.5 Taches d'aliments ou résidus

Évitez absolument d'utiliser des éponges en acier et des raclours tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

4.6 Nettoyage des vitres de la porte

On conseille de nettoyer constamment les vitres de la porte. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de saleté



Nettoyage et entretien

résistante, lavez avec une éponge humide et un détergent normal.



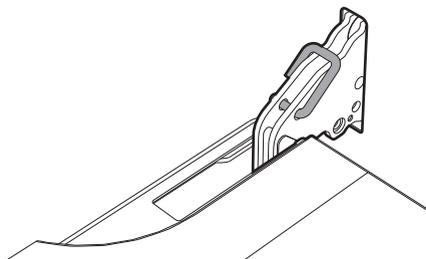
On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le fabricant.

4.7 Démontage de la porte

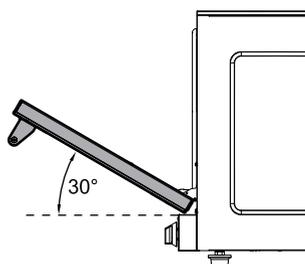
Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les petits axes fournis dans les trous des charnières indiqués sur la figure.

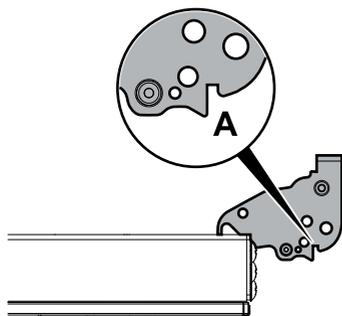


2. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.

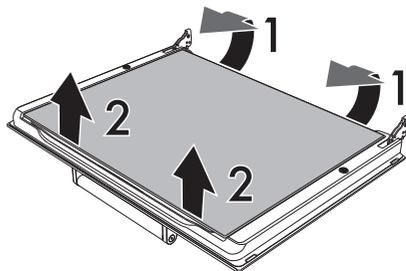




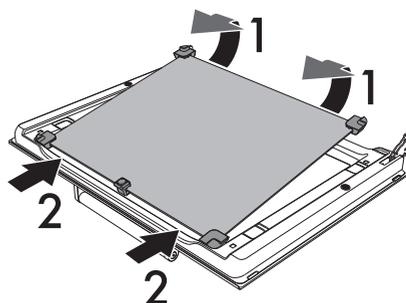
3. Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en vous assurant que les rainures **A** soient complètement posées sur les fentes. Abaissez la porte et, une fois en place, retirez les axes des trous des charnières.



2. Ensuite, tirez-la vers le haut dans la partie antérieure (**2**). De cette façon, les 4 axes fixés à la vitre se décrochent de leur logement sur la porte.



3. Retirez la vitre intermédiaire en le soulevant vers le haut.



Démontage des vitres internes



Utilisation impropre
Danger d'écrasement

- Assurez-vous d'avoir bloqué les charnières de la porte avant de démonter les vitres.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, les vitres internes composant la porte peuvent être démontées.

1. Retirez la vitre interne en la tirant doucement vers le haut dans la partie postérieure, selon le mouvement indiqué par les flèches (**1**).

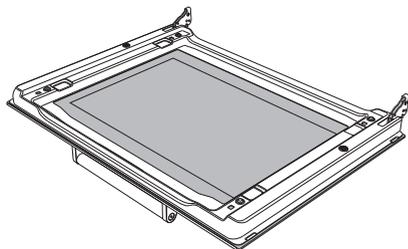


Faites attention à repositionner toutes les protections en caoutchouc de la vitre intermédiaire exactement comme avant leur extraction.

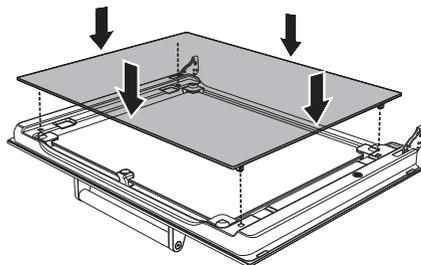


Nettoyage et entretien

4. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



6. Remettez en place la vitre interne. Faites attention à centrer et encastrer les 4 axes dans leur logement sur la porte en appuyant légèrement.



4.8 Nettoyage de l'intérieur du four

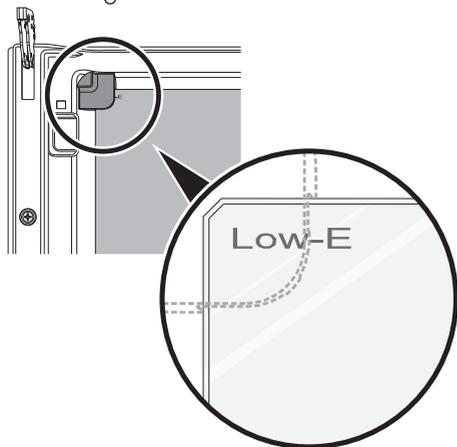
Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.



Il est conseillé de faire fonctionner le four à la température maximale pendant environ 15/20 minutes après avoir utilisé certains produits spécifiques afin d'éliminer d'éventuels résidus.

L'inscription « **Low-E** » se trouve dans l'angle postérieur gauche de la vitre intermédiaire. Pendant le remontage de la vitre, cette inscription doit toujours être bien lisible à travers celle-ci.

5. Remettez en place la vitre intermédiaire de façon à ce que l'inscription « **Low-E** » soit lisible avec la porte ouverte, comme sur la figure ci-dessous :



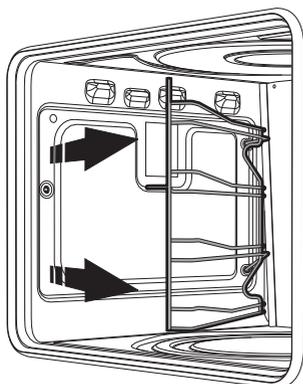
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.



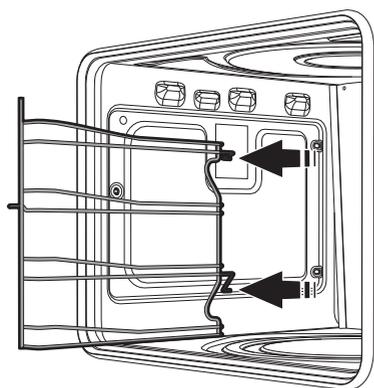
Démontage des glissières de support pour lèche-frites

Le démontage des glissières de guidage facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales. Pour enlever les glissières de guidage :

1. Tirez la glissière vers l'intérieur du four de façon à la décrocher de son emboîtement



2. Faites-la glisser hors des logements placés à l'arrière.



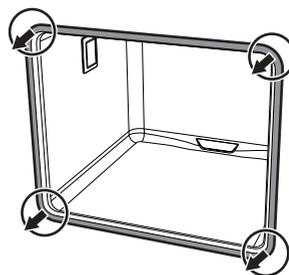
3. À la fin du nettoyage, répétez les opérations qui viennent d'être mentionnées pour remettre les glissières de guidage en place.

4.9 Entretien extraordinaire

Démontez et montez le joint du four

Pour démonter le joint du four :

- Décrochez les crochets positionnés aux 4 coins et tirez le joint du four vers l'extérieur.



Pour monter le joint du four :

- Accrochez les crochets positionnés aux 4 coins du joint du four.

Conseils pour l'entretien du joint du four

Le joint du four doit être souple et élastique. Pour maintenir la propreté du joint du four, utilisez une éponge non abrasive et lavez à l'eau tiède.



Nettoyage et entretien

Remplacement de la lampe d'éclairage interne



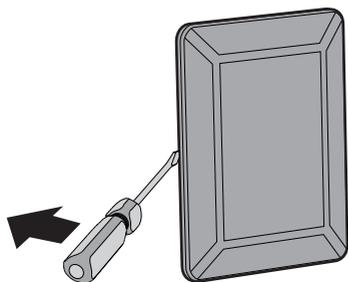
Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

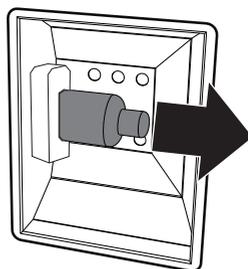
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



Veillez à ne pas rayer l'émail de la paroi de la cavité de cuisson.

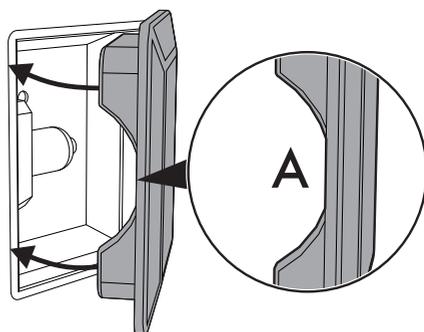


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.

5. Remplacez la lampe par une autre semblable (40 W).
6. Remontez le couvercle. Le façonnage interne de la vitre (A) doit rester tourné vers la porte.



7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



4.10 Si l'appareil ne fonctionne pas

Problème	Solution possible
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La manette du minuteur est positionnée sur 0. • La fiche n'est pas correctement branchée dans la prise. • Il y a une panne ou un mauvais fonctionnement de l'installation électrique. • Il y a des fusibles interrompus ou des interrupteurs désactivés.
Le four met trop longtemps pour cuire ou cuit trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"> • La programmation de la température n'est pas correcte.
Il se forme de l'humidité à l'intérieur du four et sur les aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments restent trop longtemps dans le four après la fin de la cuisson. Ne les laissez pas plus de 15-20 minutes dans le four après la fin de la cuisson.

Ce produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur relatives aux appareillages électriques. Les éventuels contrôles techniques ou les réparations doivent être effectués par du personnel qualifié, afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur.



Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, avant d'appeler le Service Après-Vente, contrôlez personnellement que toutes les opérations ci-dessus aient été effectuées.



Installation

5 Installation

5.1 Branchement électrique



La borne marquée de ce symbole  raccorde entre elles les parties qui sont normalement raccordées au potentiel de terre. Raccordez opportunément les appareils en utilisant cette borne pour en garantir l'équipotentialité.



Si la tension de phase descend sous 190V~, le four pourrait subir une baisse des performances qui n'est pas due au produit.

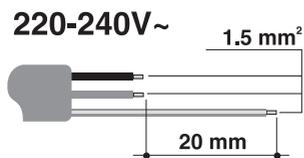
Informations générales

Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque. La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil. N'enlevez jamais la plaque.

Effectuez la mise à la terre avec un câble plus long des autres câbles d'au moins 20 mm.

L'appareil est équipé d'un câble tripolaire de type H07RN-F (3 x 1,5 mm², par rapport à la section du conducteur interne) avec une fiche.

Modalités de branchement



Les valeurs indiquées se réfèrent à la section du conducteur interne.

Branchement au moyen d'une prise et d'une fiche

Contrôlez que la fiche et la prise de courant soient du même type et que leur portée soit compatible avec le courant maximum absorbé par l'appareil. Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- **Le câble électrique doit exclusivement être remplacé par un technicien qualifié.**

1. Desserrez les vis du carter postérieur et démontez ce dernier pour accéder au bornier.
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.



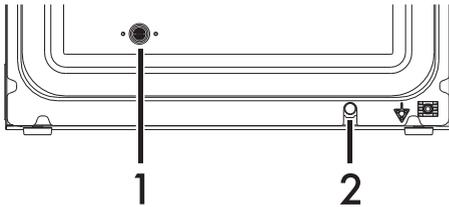
5.2 Raccord hydraulique (sur certains modèles uniquement)



**Utilisation impropre
Risque de dommages à
l'appareil**

- Si la conduite de l'eau est neuve ou après une longue période de repos, avant de réaliser le raccordement, assurez-vous, en la laissant couler, que l'eau devient limpide et qu'elle est sans impuretés.
- La pression à l'entrée doit être comprise entre un minimum de 0,05 MPa et un maximum de 0,5 MPa.

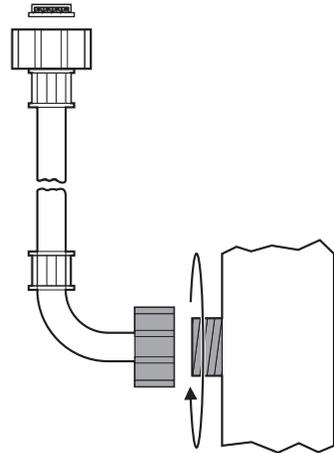
L'ouverture du raccord hydraulique et celle du raccord électrique se trouvent sur le panneau postérieur de l'appareil.



1 Raccord pour humidification interne (sur certains modèles uniquement).

2 Borne de raccordement électrique.

Raccordez l'entrée **1** à une prise d'eau avec un filetage de $\frac{3}{4}$ ".



5.3 Positionnement



**Appareil lourd
Danger de blessures par
écrasement**

- Positionnez l'appareil avec l'aide d'une autre personne.



**Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à
l'appareil**

- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour positionner l'appareil.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.



Installation



Dégagement de chaleur durant le fonctionnement de l'appareil

Risque d'incendie

- Les placages, les colles ou les revêtements en plastique des meubles adjacents doivent être thermorésistants (minimum 90° C).



Installation incorrecte

Risque de dommages à la personne

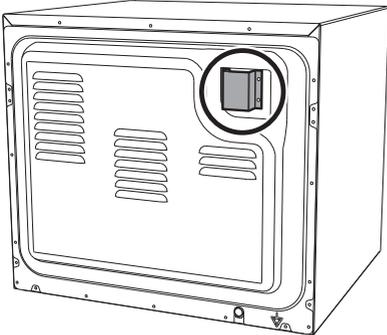
- Le plan d'appui de l'appareil ne doit pas dépasser la hauteur de 1,60 m au-dessus du sol.

Nivellement

Mettez le four à niveau sur le sol en agissant sur les pieds réglables. L'excursion du pied est de 10 mm environ.

Cheminée d'évacuation de la vapeur

Une cheminée pour l'évacuation de la vapeur produite pendant la phase de cuisson est située à l'arrière de l'appareil.



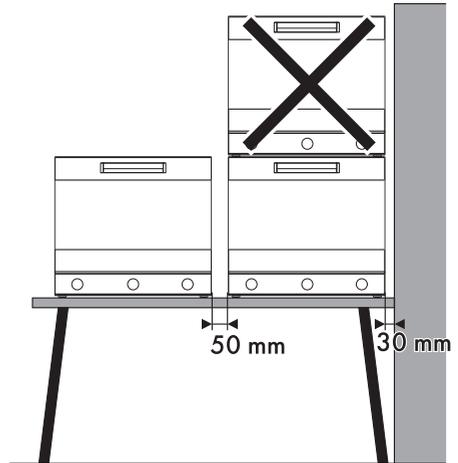
Cette cheminée doit être laissée complètement dégagée. Ne l'écrasez pas.

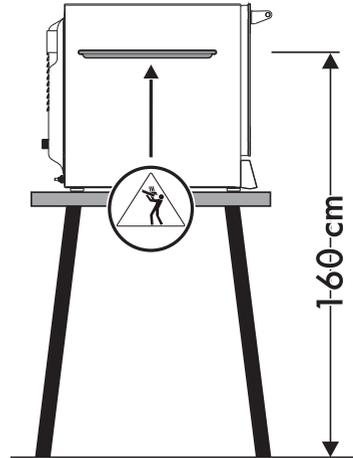
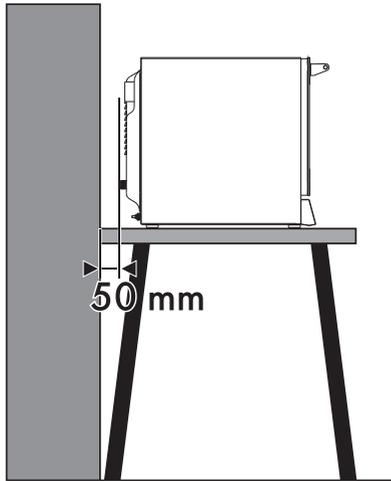
Installations groupées

Dans le cas de plusieurs installations, disposez deux appareils ou plus à une distance de 50 mm entre eux et placez-les à une distance d'au moins 50 mm d'une éventuelle paroi postérieure et à 30 mm d'une éventuelle paroi latérale.



Il est interdit de superposer deux appareils ou plus.





FR



L'appareil doit être installé au-dessus d'un banc de travail. N'installez pas l'appareil au sol.



Haute température des aliments
Risque de brûlures

- Pour des raisons de sécurité, NE positionnez PAS la lèche-frite à une hauteur supérieure à 160 cm.
- Si nécessaire, **appliquez OBLIGATOIREMENT l'autocollant fourni à la hauteur indiquée sur la figure ci-dessus.**

