

# Sommaire

<b>1 Avertissements</b>	<b>40</b>
1.1 Comment lire le manuel d'utilisation	40
1.2 Ce manuel d'utilisation	40
1.3 But de l'appareil	40
1.4 Avertissements généraux de sécurité	40
1.5 Responsabilité du fabricant	41
1.6 Plaque d'identification	41
1.7 Élimination	41
<b>2 Description</b>	<b>42</b>
2.1 Description générale	42
2.2 Panneau de commandes	43
2.3 Autres parties	44
<b>3 Utilisation</b>	<b>45</b>
3.1 Avertissements	45
3.2 Première utilisation	46
3.3 Utilisation du four	46
3.4 Modalités de cuisson	47
<b>4 Nettoyage et entretien</b>	<b>48</b>
4.1 Avertissements	48
4.2 Nettoyage des surfaces	48
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	48
4.4 Taches d'aliments ou résidus	48
4.5 Démontage de la porte	48
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	49
4.7 Démontage des vitres internes	49
4.8 Nettoyage de l'intérieur du four	50
4.9 Entretien extraordinaire	51
4.10 Si l'appareil ne fonctionne pas	52
<b>5 Installation</b>	<b>53</b>
5.1 Branchement électrique	53
5.2 Branchement hydraulique	54
5.3 Positionnement	55

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



# Avertissements

## 1 Avertissements

### 1.1 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 : installation, mise en marche et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

### 1.2 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 durant tout le cycle de vie de l'appareil.

### 1.3 But de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans le milieu 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.

### 1.4 Avertissements généraux de sécurité

Pour votre sécurité et pour éviter d'endommager l'appareil, respectez toujours les avertissements généraux de sécurité ci-après. En général

- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



## Pour cet appareil

- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.

## 1.5 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 pièce de l'appareil,
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

## 1.6 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.

## 1.7 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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 :

- Enlevez les portes et laissez les accessoires (grilles et lèche-frites) dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants ne puissent s'enfermer à l'intérieur.
- 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

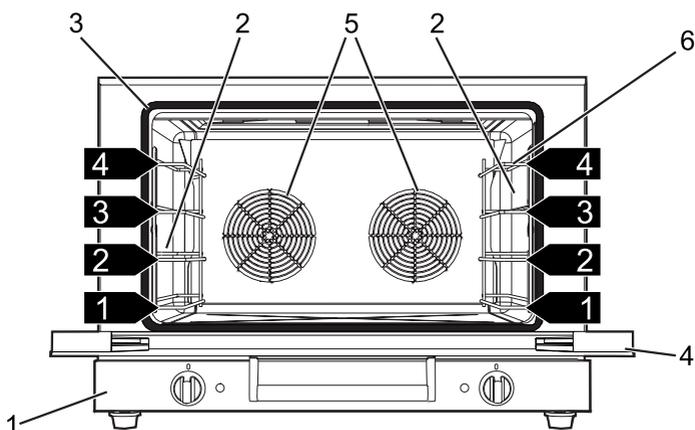
- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



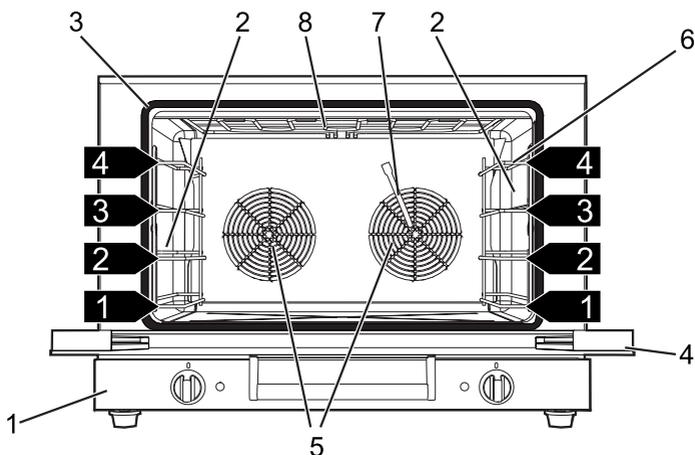
# Description

## 2 Description

### 2.1 Description générale



Modèle base



Modèle avec résistance du grill et système d'humidification

1 Panneau de commandes

2 Lampe

3 Joint

4 Porte

5 Turbine du four

6 Glissières de support pour grilles et lèche-frite

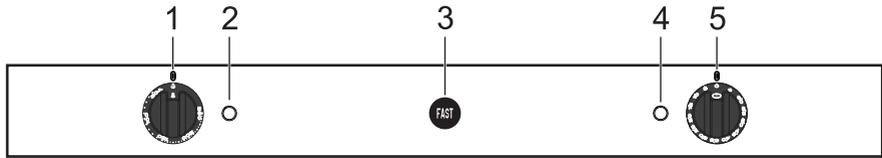
7 Tuyau du vapeur

8 Résistance du grill

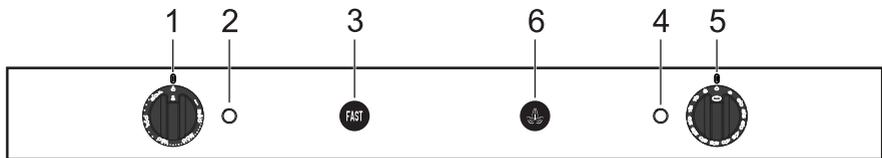
1,2,3... Niveau de la structure



## 2.2 Panneau de commandes



Modèle base



Modèle avec résistance du grill et système d'humidification

### Manette fonction/température (1)

Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.

Tournez la manette en sens horaire sur la valeur souhaitée comprise entre le minimum et le maximum. La fonction grill est présente seulement dans certains modèles .

### Voyant thermostat (2)

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.

### Touche FAST (3)

Elle règle la puissance maximale absorbée ; si elle est enfoncée, l'appareil absorbe 6,7 kW (puissance maximale), tandis que si elle n'est pas enfoncée l'appareil absorbe 4,5 kW (puissance minimale).

### Voyant de la minuterie (4)

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

### Manette de la minuterie (5)

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. Terminée la minuterie, 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.



## Description

### Bouton de l'humidification (6)

En appuyant sur cette touche  la vapeur commence à être distribuée ; le bouton reste active jusqu'au moment où l'on relâche le bouton.



La vapeur sera distribuée si à l'intérieur du four il y aura une température adaptée; positionnez la manette de la température au dessus de 150° C.

## 2.3 Autres parties

### Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques 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).

### Ventilation interne

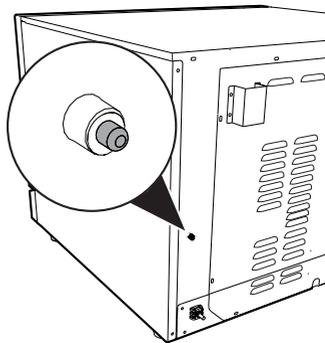
La turbine ou les turbines contrarotatives se désactivent automatiquement à l'ouverture de la porte ; elles se remettent en marche quand la porte est fermée.

### Éclairage interne

L'éclairage interne du four se met en marche lorsqu'on ouvre la porte (selon les modèles) ou quand on sélectionne une fonction quelconque.

### Thermostat de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui intervient en cas de grave dysfonctionnement. Pour le réarmement de la sécurité, il faut agir sur le bouton situé à l'arrière de l'appareil.



Contactez immédiatement le service d'assistance technique après l'intervention du thermostat de sécurité pour vérifier s'il y a eu une panne.



## 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 durant la manutention des 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 à des enfants de s'approcher à l'appareil durant le 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 du matériel inflammable 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 la sole de la chambre 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 la sole de la chambre de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.



## Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil

- Pour les cuissons humidifiées, l'eau ne doit pas avoir une dureté qui excède 10 - 11 ° F. Utilisez de l'eau traitée à l'aide d'un épurateur/adoucisseur.

### 3.2 Première utilisation

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 chambre 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



Le four est dimensionné pour une charge maximale de 3,5 kg.

### Allumage du four

Pour allumer le four :

1. Sélectionnez la température et la fonction de cuisson au moyen de la manette de la température.
2. Sélectionnez le temps de cuisson ou réglez une cuisson manuelle au moyen de la manette de la minuterie.



## 3.4 Modalités de cuisson



### Décongélation

Le mouvement de l'air à température ambiante provoque une décongélation rapide des nourritures. Cela garantit aux produits surgelés, ou provenant d'un freezer normal, une décongélation rapide sans modification du goût ou de l'aspect.



### Cuisson normale

La combinaison entre le ventilateur et les résistances circulaires (intégrées à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur.

50-250  
°C



### 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 du thermostat 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.



Appuyez sur la touche d'humidification pendant un maximum de 3 secondes par fois.



### Cuisson avec gril (sur certains modèles uniquement)

La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite / moyenne épaisseur et permet un dorage uniforme en fin de cuisson (utilisation du 3ème ou 4ème niveau). Elle permet de gratiner rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire la lèchefrite sur la glissière supérieure. Pour les cuissons rapides et peu consistantes, placez la grille sur la troisième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au gril, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur des morceaux.



La fonction gril est sélectionnée à la température de rôtissage d'environ 290° C. Cette température n'est pas modifiable par l'utilisateur.



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



## 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, ou de racloirs métalliques tranchants.

### 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 Taches d'aliments ou résidus

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

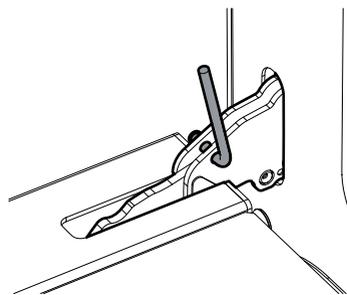
Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

### 4.5 Démontage de la porte

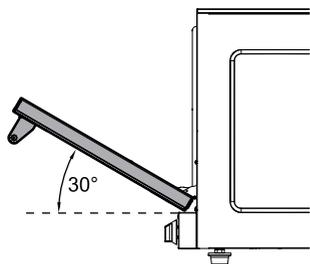
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

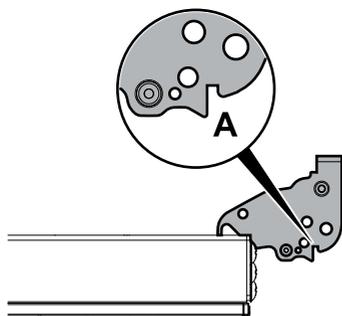
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



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

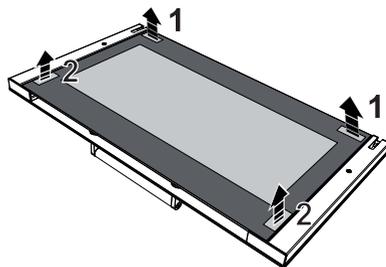


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.

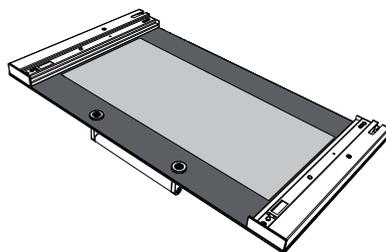
## 4.7 Démontage des vitres internes

Pour faciliter le nettoyage, les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées.

1. Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
2. Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2). De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.



3. 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.

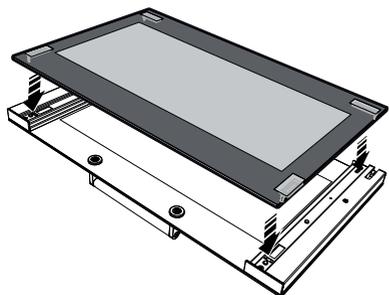


4. Remettez en place la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans



## Nettoyage et entretien

leurs logements sur la porte, par une légère pression.



### 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 l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les éventuels résidus.

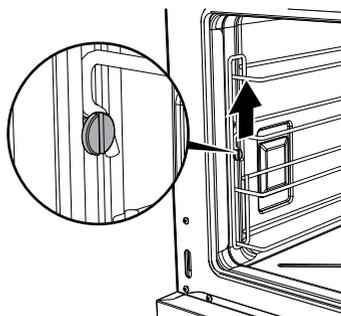


Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

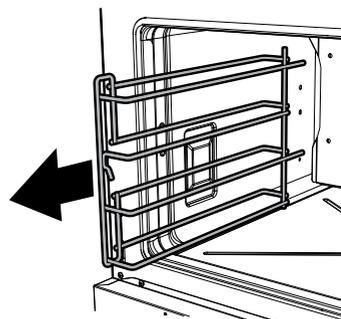
### Démontage des châssis de support pour grilles et lèche-frites

Le démontage des glissières facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

Dévissez les deux axes de fixation du support.



Pour démonter les glissières, tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière.



Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières.



## 4.9 Entretien extraordinaire

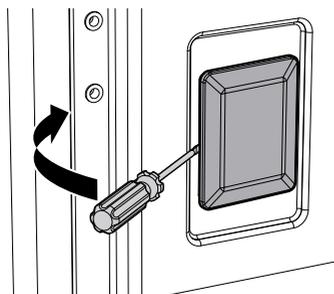


Pièces sous tension électrique  
**Danger d'électrocution**

- Mettez le four hors tension.

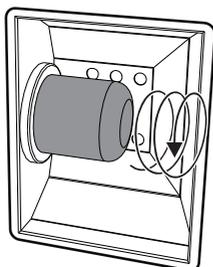
### Remplacement de la lampe d'éclairage interne

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



### En cas d'ampoule à incandescence :

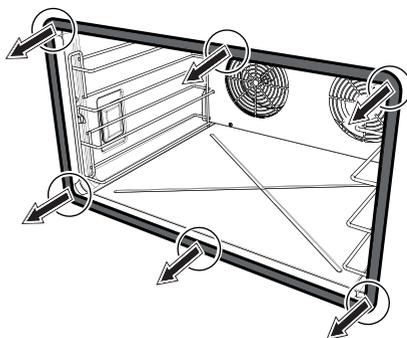
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



5. Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (25W).
6. Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.
7. Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

### Démontage du joint

Pour permettre un nettoyage minutieux du four, on peut démonter le joint de la porte. Des crochets situés aux quatre angles et centralement fixent le joint au bord. Tirez les bords du joint vers l'extérieur pour la démonter.





## 4.10 Si l'appareil ne fonctionne pas

Problème	Solution possible
Le four ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La manette de la minuterie est positionnée sur 0.</li><li>• La fiche n'est pas correctement introduite dans la prise.</li><li>• Il y a une anomalie ou un mauvais fonctionnement de l'installation électrique.</li><li>• Il y a des fusibles interrompus ou des interrupteurs désactivés.</li></ul>
Le four met trop de temps pour cuire ou cuit trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"><li>• La programmation de la température n'est pas correcte.</li></ul>
La vapeur n'est pas distribuée.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous n'avez pas bien appuyé sur le bouton d'humidification.</li><li>• La porte du four n'est pas bien fermée.</li></ul>
Il se forme de l'humidité à l'intérieur du four et sur les aliments	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments restent trop longtemps dans le four après la fin de la cuisson. Ne les laissez pas dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.</li></ul>
Il y a de l'eau à l'intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le dispositif qui contrôle l'arrivée d'eau à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement.</li><li>• La commande de distribution a été activée pour une période de temps trop prolongée.</li></ul>

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-dessous aient été effectuées.



## 5 Installation

### 5.1 Branchement électrique



**Tension électrique**  
**Danger d'électrocution**

- 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.
- Mettez l'appareil hors tension.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90° C de type H07RN-F.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.



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.

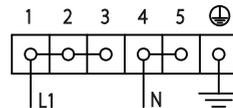
N'enlevez jamais la plaque.

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

L'appareil est doté aussi d'un câble pentapolaire du type H07RN-F (5 x 1,5 mm<sup>2</sup>, en se référant à la section du conducteur interne).

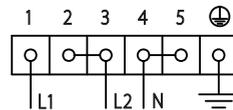
### Modalités de branchement

- **220-240 V 1N~**



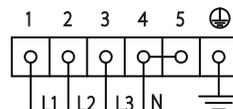
Utilisez un câble **tripolaire 3 x 4 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 2N~**



Utilisez un câble **tétrapolaire 4 x 2,5 mm<sup>2</sup>**.

- **380-415 V 3N~**





# Installation

Utilisez un câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm<sup>2</sup>**.



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

## Branchement fixe

Préparez sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire conformément aux règles d'installation.

Le dispositif d'interruption doit être situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.

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

Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.

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.

1. Pour accéder au bornier, enlevez le carter arrière de l'appareil en dévissant les vis.
2. Remplacez le câble.
3. Assurez-vous que les câbles suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec l'appareil.

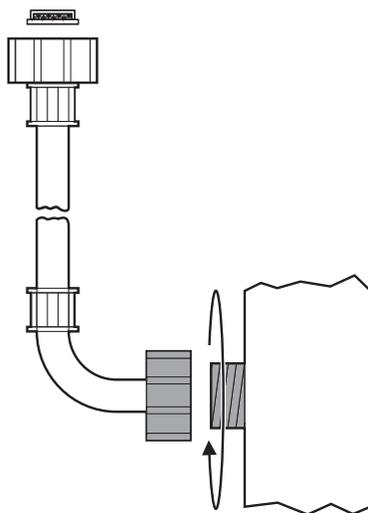
## 5.2 Branchement hydraulique



**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 en entrée doit être comprise entre un minimum de 50 kPa et un maximum de 500 kPa.

Raccordez la prise d'entrée de l'eau à l'arrière de l'appareil sur une prise d'eau à embout fileté de  $\frac{3}{4}$  gaz.





## 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.



### 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 160 mm au-dessus du sol.

## Tuyau d'évacuation de la vapeur

À l'arrière de l'appareil (selon le modèle) des cheminées sont positionnées pour évacuer le vapeur produit en phase de cuisson.



Celles-ci doivent rester complètement libres. Évitez-en l'écrasement.

## Nivellement

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



## Distances



Installation incorrecte

**Risque de dommages à l'appareil**

- Il n'est pas possible d'installer les appareils de façon superposée sans avoir installé le kit correspondant pour leur empilage (sur requête).

Positionnez l'appareil à une distance d'au moins 50 mm du mur postérieur et de 30 mm du mur latéral. Gardez une distance minimale de 50 mm entre un appareil et l'autre, en cas d'installations multiples placés côte à côte.

