

Sommaire

1 Avertissements	48
1.1 Comment lire le manuel d'utilisation	48
1.2 Ce manuel d'utilisation	48
1.3 But de l'appareil	48
1.4 Avertissements généraux de sécurité	48
1.5 Responsabilité du fabricant	49
1.6 Plaque d'identification	49
1.7 Élimination	49
2 Description	50
2.1 Description générale	50
2.2 Panneau de commandes	51
2.3 Autres parties	51
3 Utilisation	52
3.1 Avertissements	52
3.2 Première utilisation	53
3.3 Utilisation du four	54
4 Nettoyage et entretien	60
4.1 Avertissements	60
4.2 Nettoyage des surfaces	60
4.3 Nettoyage ordinaire quotidien	60
4.4 Taches d'aliments ou résidus	60
4.5 Démontage de la porte	60
4.6 Nettoyage des vitres de la porte	61
4.7 Démontage des vitres internes	61
4.8 Nettoyage de l'intérieur du four	62
4.9 Entretien extraordinaire	63
4.10 Si l'appareil ne fonctionne pas	64
5 Installation	65
5.1 Branchement électrique	65
5.2 Branchement hydraulique	66
5.3 Positionnement	67

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 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

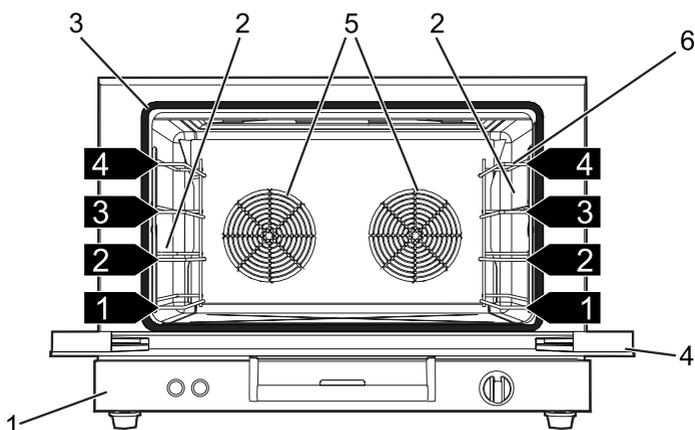
- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.



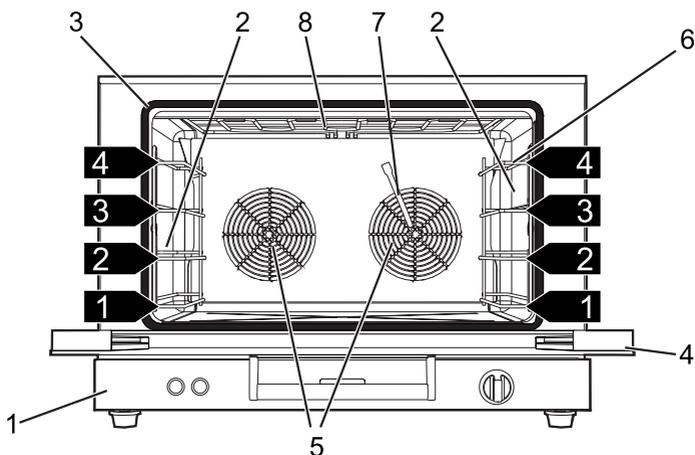
Description

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

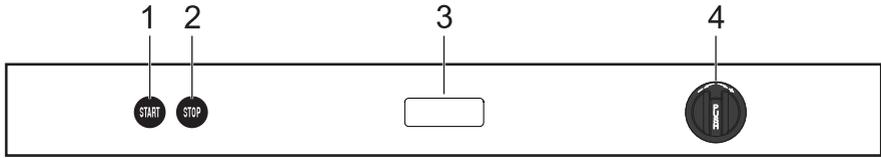
7 Tuyau du vapeur

8 Résistance du grill

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



2.2 Panneau de commandes



Modèle base / Modèle avec résistance du gril et système d'humidification

Bouton START (1)

Il démarre la cuisson ou un cycle de refroidissement rapide à sa fin. Dans le modèle humidifié il démarre aussi le cycle d'humidification manuel.

Bouton STOP (2)

Il termine la cuisson en tout moment.

Afficheur (3)

Il permet d'afficher le programme sélectionné ainsi que les paramètres de cuisson.

Manette de sélection des programmes (4)

Sélection du programme de cuisson et modification des paramètres réglés, tels que la température et la durée.

2.3 Autres parties

Plaques de positionnement

L'appareil dispose de plaques permettant de positionner les lèche-frites 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

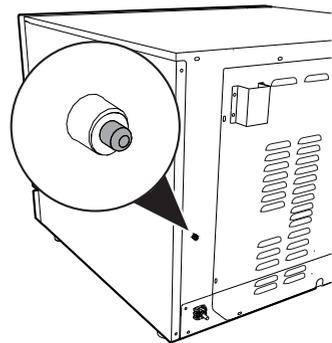
de la porte ; elles se remettent en marche quand la porte est fermée.

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.

Réglage de la puissance



Le réglage de la puissance doit être effectué au premier branchement électrique de l'appareil. La valeur sélectionnée est mémorisée et utilisée de façon automatique aux mises en marches suivantes du four.

Après avoir branché l'appareil à l'alimentation électrique, la puissance maximale absorbée clignotante sera visualisée.



Dans le cas où le paramètre a déjà été réglé précédemment et il est nécessaire de le modifier, maintenez la manette enfoncée pendant au moins 3 secondes de l'état OFF.

1. Tournez la manette sur **+**/**-** pour sélectionner la puissance maximale absorbée.



Puissances à sélectionner
branchement triphasé
8.3 kW ; 5.5 kW ; 3.0
branchement mono/biphasé
5.5 kW ; 3.0 kW

2. Enfoncez la manette pour confirmer la sélection.



3.3 Utilisation du four



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



Pendant la cuisson, s'il est nécessaire d'ouvrir la porte de l'appareil, la cuisson sera interrompue et le message **door** sera visualisé accompagné d'un signal acoustique. On reprend la cuisson en refermant la porte du four.

Choix des programmes

Cet appareil permet de sélectionner 40 programmes de cuisson dont :

- 38 programmes éditables et mémorisables au choix de l'utilisateur ;
- 1 programme de préchauffage avec démarrage différé P39 ;
- 1 programme manuel P40.



Modèle base :

- P01 : P38 fonctions thermoventilées.

Modèle avec gril et système d'humidification :

- P01 : P38 fonctions thermoventilées.
- P29 : P33 fonctions gril statique
- P34 : P38 fonctions gril ventilé

Option d'humidification (sur certains modèles uniquement)

Pour les programmes thermoventilés (à l'exception de P39) il est possible de régler 3 niveaux d'humidification différents. À chaque niveau correspond un temps de pause précis entre une humidification et l'autre.



Modalités d'humidification :

- H0 aucune humidification
- H1 (basse) 8 minutes de pause
- H2 (moyenne) 5 minutes de pause
- H3 (haute) 2 minutes de pause



Le cycle d'humidification commence au bout de 2 minutes à compter de la phase de cuisson pour permettre la stabilisation complète de la température à l'intérieur de l'appareil.

Pour humidifier de façon manuelle la cavité pendant la cuisson, maintenez le bouton **START** enfoncé.



Appuyez sur le bouton **START** pendant un maximum de 3 secondes par fois.



Modification / mémorisation d'un programme thermoventilé

1. Tournez la manette vers les symboles  /  pour sélectionner le programme à mémoriser ou modifier.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 3 secondes : l'afficheur indiquera la température de cuisson réglée pour le programme.
3. Ensuite, tournez la manette sur  /  pour sélectionner la température de cuisson.
4. Appuyez sur la manette ; l'afficheur indiquera le temps de cuisson.
5. Ensuite, tournez la manette sur  /  pour sélectionner la durée de cuisson (de 1 à 99 minutes).

Sur le modèle base :

6. Appuyez sur la manette pour sortir de la phase de sélection et de mémorisation des données. L'afficheur indiquera **PEnd** et les paramètres seront mémorisés.
7. Au bout de 3 secondes, l'afficheur affiche tour à tour les paramètres sélectionnés.
8. Pour revenir à l'état « OFF » maintenez le bouton **STOP** enfoncé pendant 4 secondes.

Sur le modèle humidifié :

6. Appuyez sur la manette de sélection des programmes ; l'afficheur indiquera le degré d'humidification.
7. Tournez la manette de sélection des programmes vers les symboles  /  pour régler le degré d'humidification

(H0, H1...). Si l'on ne souhaite pas effectuer l'humidification du four, sélectionnez H0.



Si la température sélectionnée se situe en dessous de 110° C, il sera impossible de sélectionner un niveau d'humidification.

8. Appuyez sur la manette ; l'afficheur indiquera la durée du dorage qu'on souhaite obtenir en fin de cuisson.
9. Tournez la manette de sélection des programmes sur les symboles  /  pour sélectionner la durée (de 1 à 99 minutes). Si on ne veut pas griller en fin de cuisson, réglez la durée à 0.



Le temps du dorage s'ajoute au temps sélectionné pour la cuisson normale.

10. Appuyez sur la manette pour sortir de la phase de sélection et de mémorisation des données. L'afficheur indiquera **PEnd** et les paramètres seront mémorisés.
11. Au bout de 3 secondes, l'afficheur affiche tour à tour les paramètres sélectionnés.
12. Pour revenir à l'état « OFF » maintenez le bouton **STOP** enfoncé pendant 4 secondes.



Utilisation

Modification / mémorisation d'un programme gril

1. Tournez la manette vers les symboles **+**/**-** pour sélectionner le programme à mémoriser ou modifier.
2. Maintenez la manette enfoncée pendant 3 secondes : l'afficheur indiquera le temps de cuisson.
3. Tournez la manette sur **+**/**-** pour sélectionner la durée de cuisson (de 1 à 99 minutes).
4. Appuyez sur la manette pour sortir de la phase de sélection et de mémorisation des données. L'afficheur indiquera **PEnd** et les paramètres seront mémorisés.



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.

Exécution d'un programme thermoventilé

De l'état OFF :

1. Tournez la manette sur **+**/**-** pour sélectionner un des programmes thermoventilés. L'afficheur indiquera tour à tour les paramètres du programme sélectionné.
 2. Enfoncez le bouton **START**, l'appareil démarrera un cycle de préchauffage et l'afficheur indiquera **PREH**.
 3. À la fin du préchauffage, une série de signaux sonores d'une durée de 3 secondes signalera la possibilité de procéder à la cuisson. Sur l'afficheur clignotera **PREH**.
 4. Pour commencer la cuisson, maintenez le bouton **START** enfoncé pendant 2 secondes. L'afficheur indiquera la suite des paramètres sélectionnés, le temps restant avant la fin de la cuisson et le programme sélectionné.
-
- On peut anticiper la cuisson avant que la température de préchauffage ne soit atteinte, en maintenant le bouton **START** enfoncé pendant 3 secondes.
5. Durant la dernière minute de cuisson, seul le compte à rebours des 60 dernières secondes s'affichera. En fin de cuisson, un signal sonore et le message **End** clignotant (pendant 20 minutes), indiqueront que la cuisson est terminée.
 6. Pour revenir à l'état « OFF » maintenez le bouton **STOP** enfoncé pendant 4 secondes.



Exécution d'un programme grill

De l'état OFF :

1. Tournez la manette sur **+**/**-** pour sélectionner un des programmes de dorage. L'afficheur indiquera tour à tour les paramètres du programme sélectionné.
2. Enfoncez le bouton **START**, l'appareil exécutera un cycle de cuisson au grill, et l'afficheur indiquera le temps restant en minutes précédé du message clignotant **99:00**.



Durant la dernière minute de cuisson, seul le compte à rebours des 60 dernières secondes s'affichera.

3. En fin de cuisson, un signal sonore et le message **End** clignotant (pendant 20 minutes), indiqueront que la cuisson est terminée.

Continuation de la cuisson

À la fin d'une cuisson, il est possible de continuer à cuire manuellement :

1. Lorsque l'afficheur indique **End** appuyez sur le bouton **START** ; l'afficheur indiquera **EP00**.
2. Tournez la manette sur **+**/**-** pour sélectionner de minutes supplémentaires de cuisson.



Il est possible d'ajouter 20 minutes au maximum.

3. Pour démarrer la cuisson avec le temps supplémentaire qu'on vient de sélectionner, appuyez sur le bouton **START** pendant au moins 2 secondes. Un signal sonore indiquera la reprise de la cuisson.
4. En fin de cuisson, **End** continuera à clignoter pendant les 20 minutes suivantes et la lampe du four restera allumée. Le ventilateur continue à tourner jusqu'au moment où on n'enfonce la touche **STOP**.

Modification d'un programme durant la cuisson



La modification du programme durant la cuisson n'est pas mémorisable.

Durant la cuisson, il est possible de modifier les paramètres sélectionnés du programme :

1. Appuyez sur la manette : l'afficheur indiquera la température de cuisson.
2. Procédez avec la modification des sélections comme il est décrit dans les paragraphes « Modification / mémorisation d'un programme thermoventilé » ou « Modification / mémorisation d'un programme grill »
3. 3 secondes après la dernière modification, le programme quitte automatiquement l'état de modification en sauvant les sélections (les paramètres modifiés ne restent mémorisés que jusqu'à la fin de la cuisson).



Cuisson manuelle

i Le programme manuel « P40 » éditable par l'utilisateur ne garde pas les paramètres de cuisson sélectionnés.

1. Mémorisez temporairement le programme en suivant les indications fournies au paragraphe Modification / mémorisation d'un programme thermoventilé. À la différence des programmes mémorisés, le temps de cuisson peut être sélectionné à l'infini, **Inf**.
2. Après la mémorisation, NE revenez PAS à l'état « OFF », appuyez sur le bouton **START**, l'appareil exécutera un cycle de préchauffage, en affichant **PrEh**.
3. À la fin du préchauffage, une série de signaux sonores d'une durée de 3 secondes signalera la possibilité de procéder à la cuisson. Sur l'afficheur clignotera **PrEh**.
4. Pour commencer la cuisson, maintenez le bouton **START** enfoncé pendant 2 secondes. L'afficheur indiquera tour à tour les paramètres du programme sélectionnés.
5. On peut anticiper la cuisson avant que la température de préchauffage ne soit atteinte, en maintenant le bouton **START** enfoncé pendant 3 secondes.
6. Durant la cuisson, on peut modifier les paramètres de fonctionnement d'après le paragraphe Modification d'un programme durant la cuisson.

7. Durant la dernière minute de cuisson, seul le compte à rebours des 60 dernières secondes s'affichera. En fin de cuisson, un signal sonore et le message **End** clignotant (pendant 20 minutes), indiqueront que la cuisson est terminée.
8. En fin de cuisson, l'afficheur indiquera **End** clignotant et le signal sonore s'activera à intermittence. Pour exécuter à nouveau le même programme, appuyez à nouveau sur la touche **START**. Sur l'afficheur clignotera **EP00**. Tournez la manette sur **+/-** pour sélectionner jusqu'à un maximum de 20 minutes supplémentaires.
9. Pour revenir à l'état « OFF » maintenez le bouton **STOP** enfoncé pendant 4 secondes. Les paramètres du programme sélectionnés sont effacés.

Préchauffage avec démarrage différé

1. Tournez la manette sur **+/-** pour sélectionner le programme « P39 ».
2. Appuyez sur la manette pendant au moins 3 secondes : l'afficheur indiquera l'heure actuelle clignotante.
3. Tournez la manette vers les symboles **+/-** pour régler l'heure de début.
4. Appuyez sur la manette : l'afficheur indiquera les minutes clignotantes.
5. Tournez la manette vers les symboles **+/-** pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la manette : l'afficheur indiquera la température clignotante.



7. Tournez la manette vers les symboles **+**/**-** pour régler la température.
8. Appuyez sur la manette : l'afficheur indiquera l'heure de début de cuisson clignotante.
9. Tournez la manette vers les symboles **+**/**-** pour régler l'heure de début du préchauffage.
10. Appuyez sur la manette : l'afficheur indiquera les minutes clignotantes.
11. Tournez la manette vers les symboles **+**/**-** pour régler les minutes.
12. Appuyez sur la manette pour sortir de la phase de réglage et de mémorisation des données ; l'afficheur indiquera **PEnd** et, au bout de 3 secondes, il indiquera tour à tour P39, la température et l'heure de début du préchauffage.
13. Pour activer le programme, appuyez sur le bouton **START** pendant au moins 2 secondes. L'afficheur indiquera tour à tour l'heure actuelle et « P39A » jusqu'à l'activation du programme à l'heure programmée.

Refroidissement rapide



Le four est équipé d'une fonction spéciale qui permet de refroidir rapidement l'intérieur du four en fin de cuisson.

1. Dans l'état « OFF », ouvrez la porte et maintenez le bouton **START** enfoncé pendant 4 secondes au moins. De cette façon, on active le motoventilateur interne ; les résistances chauffantes sont éteintes et l'afficheur indique **----**.
2. Pour désactiver la fonction, appuyez sur le bouton **STOP**.



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.

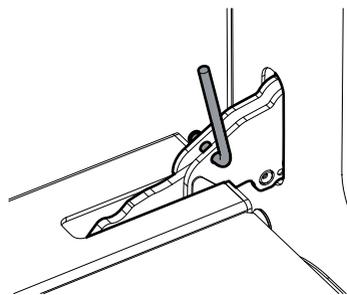
Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d'ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

4.5 Démontage de la porte

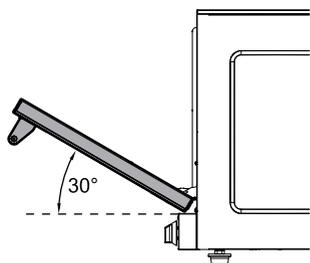
Pour faciliter le nettoyage, on conseille d'enlever la porte et de la placer sur un chiffon.

Pour enlever la porte, procédez comme suit :

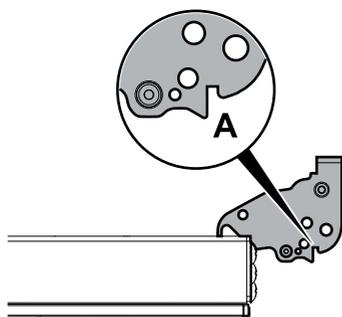
1. Ouvrez complètement la porte et introduisez les deux pivots dans les trous des charnières indiqués dans la figure.



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.

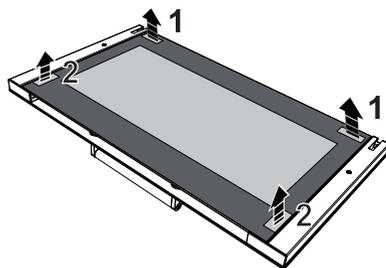


On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.

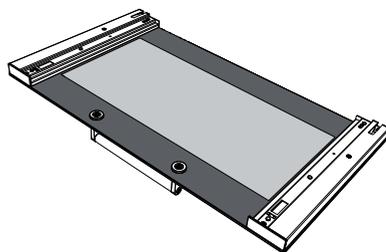
4.7 Démontage des vitres internes

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.

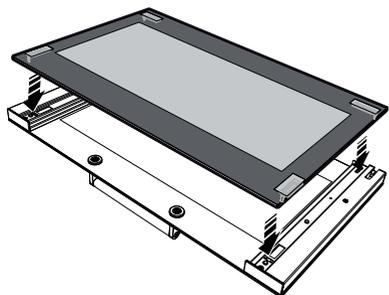


4. Remettez en place la vitre interne. Veillez à centrer et à encastrer les 4 pivots dans



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.

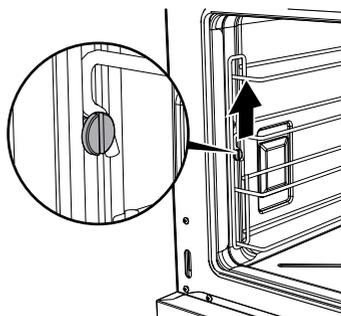


Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.

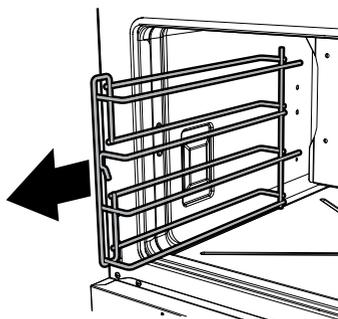
Démontage des châssis de support pour grilles et lèche-frites

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

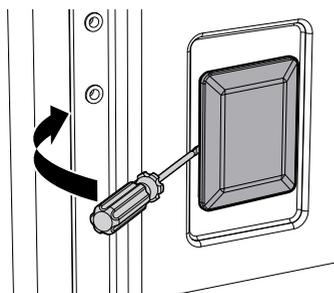


Pièces sous tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez le four hors tension.

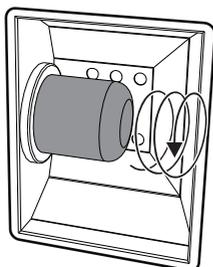
Remplacement de la lampe d'éclairage interne

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 :

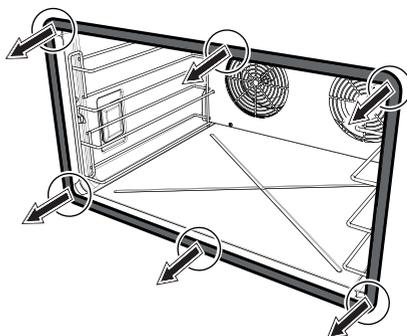
4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

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.

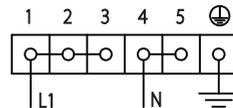
N'enlevez jamais la plaque.

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 mm², en se référant à la section du conducteur interne).

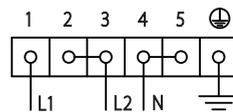
Modalités de branchement

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



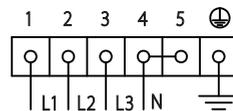
Utilisez un câble **tripolaire 3 x 4 mm²**.

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



Utilisez un câble **tétrapolaire 4 x 2,5 mm²**.

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





Installation

Utilisez un câble **pentapolaire 5 x 1,5 mm²**.



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.

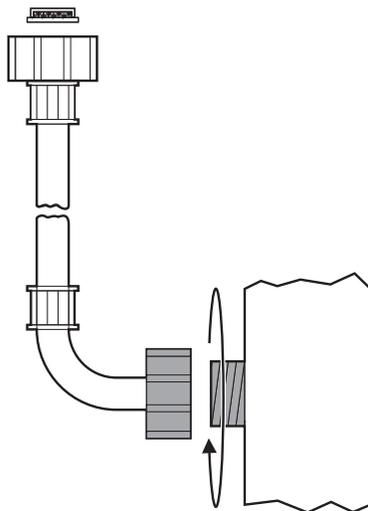
5.2 Branchement hydraulique



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.



Installation

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.

