

Sommaire

1 Avertissements	52
1.1 Avertissements généraux de sécurité	52
1.2 Plaque d'identification	55
1.3 Responsabilité du fabricant	55
1.4 But de l'appareil	55
1.5 Élimination	55
1.6 Ce manuel d'utilisation	56
1.7 Comment lire le manuel d'utilisation	56
2 Description	57
2.1 Description générale	57
2.2 Panneau de commandes	58
2.3 Autres parties	59
3 Utilisation	60
3.1 Première utilisation	60
3.2 Utilisation du four	60
3.3 Conseils pour la cuisson	62
4 Nettoyage et entretien	63
4.1 Nettoyage de l'appareil	63
4.2 Nettoyage de la porte	63
4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson	66
4.4 Entretien extraordinaire	67
4.5 Si l'appareil ne fonctionne pas	69
5 Installation	70
5.1 Branchement électrique	70
5.2 Branchement hydraulique	72
5.3 Positionnement	72

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.



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne touchez pas les éléments chauffants durant l'utilisation.
- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 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.
- 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.
- 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 de la cavité de cuisson.
- Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- Ne permettez pas aux enfants de s'approcher de l'appareil 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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de produits en spray à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas et ne laissez pas de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
- 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.



- Ne laissez pas l'appareil 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.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Mettez l'appareil hors tension après l'utilisation.
- 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.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le Service après-vente ou du personnel qualifié afin d'éviter tout risque.
- 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 attention.
- 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.
- 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 75° C du type H07RN-F.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5 - 2 Nm.



Avertissements

Domages subis par l'appareil

- 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.
- Utilisez éventuellement des outils en bois ou en plastique.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- 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 jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant la cuisson, car des graisses et des huiles peuvent s'en écouler.
- Ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil en guise de chauffage ambiant.
- 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.
- 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 sur le fond de la cavité de cuisson.
- Ne versez pas d'eau directement sur les lèchefrites très chaudes.
- 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 racloirs métalliques tranchants.
- Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil.



Pour cet appareil

- 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.

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



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 :

- 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.



Avertissements

- 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

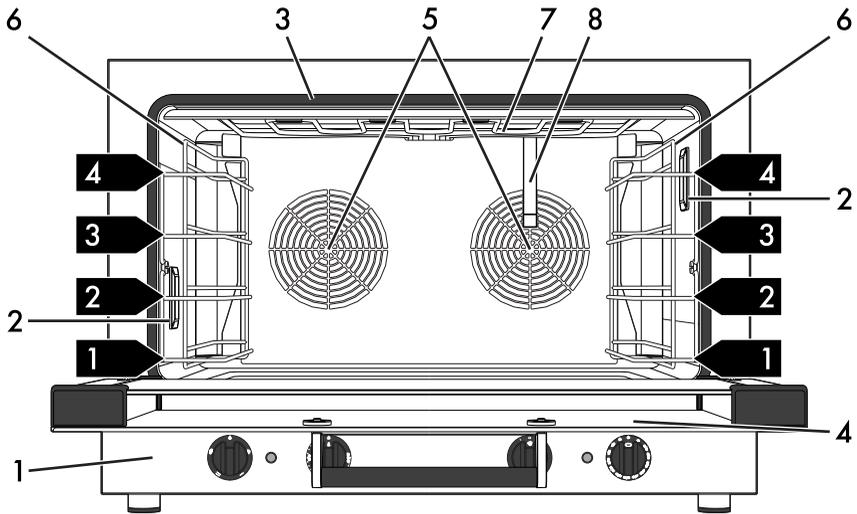
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instruction d'utilisation individuelle.



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 Résistance du grill
- 8 Conduit d'introduction de l'eau
- 1,2,3...** Niveau de la glissière

FR



Description

2.2 Panneau de commandes



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

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

Elle distribue de la vapeur pour améliorer la cuisson des aliments. Tournez la manette en sens horaire sur **1**. La distribution de la vapeur reste active jusqu'au relâchement de la manette.



Pour les cuissons humidifiées, positionnez la manette des fonctions/température sur une valeur supérieure à **150°C**.

5 Voyant minuteur

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

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 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 interne (avec les éléments chauffants) se désactive automatiquement à l'ouverture de la porte pour reprendre son fonctionnement à la fermeture de cette dernière.

Éclairage interne

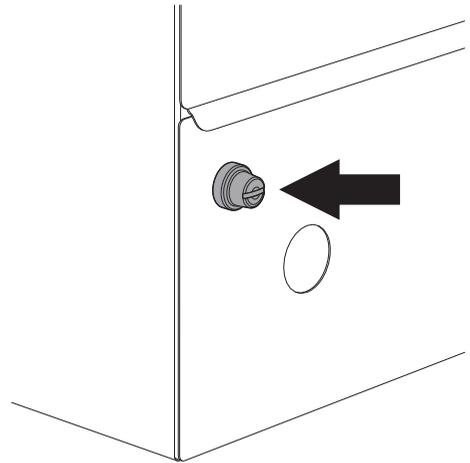
L'éclairage interne du four se déclenche quand l'appareil est en fonction ou bien lorsqu'on ouvre la porte.

Thermostat de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui intervient en cas de grave dysfonctionnement.

Pour l'installateur/service d'après-vente seulement :

1. Dévissez le couvercle de protection du thermostat avec l'outil spécial.
2. Pour le réarmement du thermostat de sécurité, appuyez sur le bouton placé à l'arrière.



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

Accessoires en option

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



3 Utilisation

3.1 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 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.

3.2 Utilisation du four



Le four est dimensionné pour une charge maximale de 12 kg.

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.

Modes de cuisson



Décongélation

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

0°C



Chaleur tournante

La combinaison de la turbine et des résistances circulaires (intégrées 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.

70-260
°C



Statique

70-260
°C

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.



Sole brassée

70-260
°C

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.



Cuisson avec humidification



150-260
°C

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.



3.3 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).

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 lèchefrite 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.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Nettoyage de l'appareil



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

Conseils pour le nettoyage de l'appareil

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

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.

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.

4.2 Nettoyage 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 fabricant.

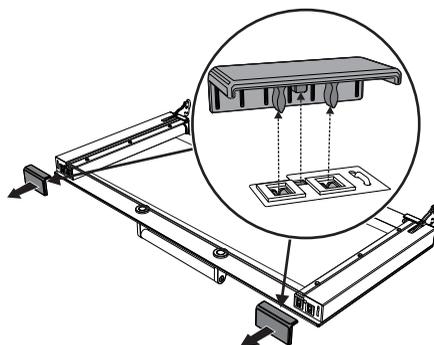
FR

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 :

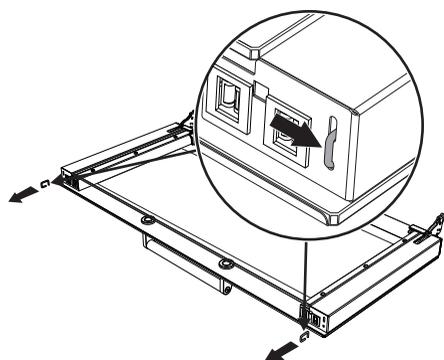
1. Ouvrez la porte.
2. Tirez les bouchons du dessus pour les retirer.



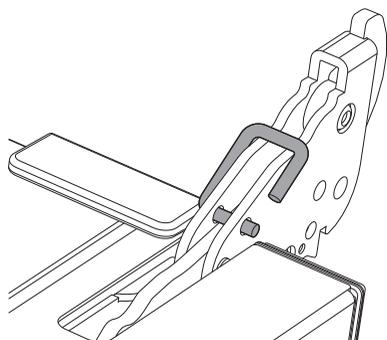
3. Sortez les crochets de blocage placés sur les montants de la porte, sous les bouchons que vous venez de retirer.



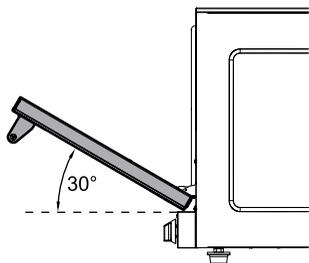
Nettoyage et entretien



4. Positionnez les crochets de blocage dans les trous des charnières pour empêcher la fermeture accidentelle de la porte.

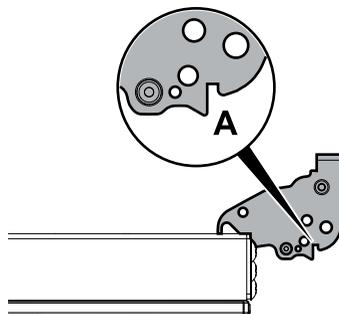


5. Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.

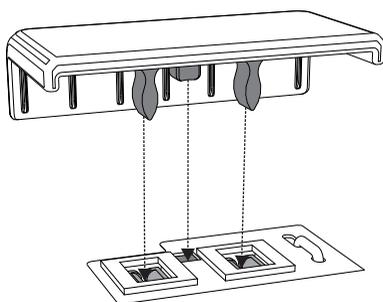


Pour remonter la porte, procédez comme suit :

6. 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.



7. Baissez la porte vers le bas.
8. Retirez les crochets de blocage des charnières et mettez-les dans les logements sur les montants de la porte.
9. Remplacez les bouchons sur la partie supérieure de la porte.



10. Fermez la porte.



Démontage de la vitre interne



Utilisation impropre
Danger d'écrasement

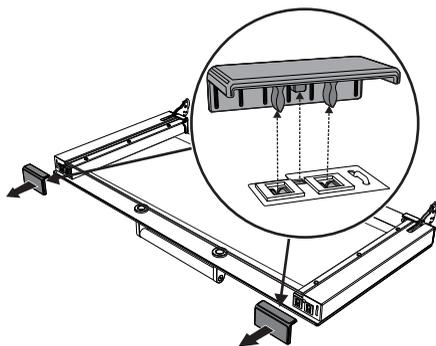
- Assurez-vous d'avoir bloqué les charnières de la porte avant de démonter les vitres.



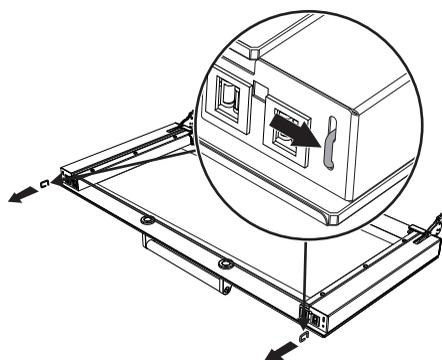
Pour faciliter les opérations de nettoyage, il est conseillé de démonter la porte.

Les vitres internes qui composent la porte peuvent être démontées en procédant comme suit :

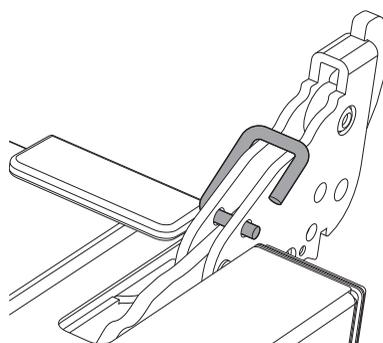
- Ouvrez la porte.
- Tirez les bouchons du dessus pour les retirer.



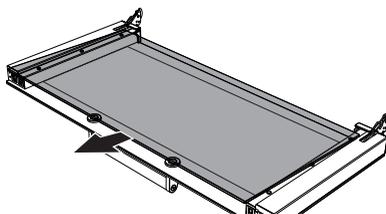
- Sortez les crochets de blocage placés sur les montants de la porte, sous les bouchons que vous venez de retirer.



- Positionnez les crochets de blocage dans les trous des charnières pour empêcher la fermeture accidentelle de la porte.



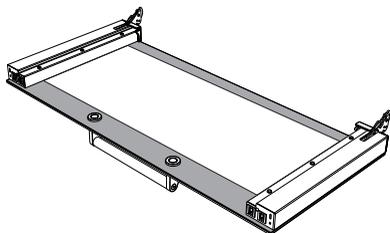
- Retirez la vitre interne en la tirant délicatement vers le haut.



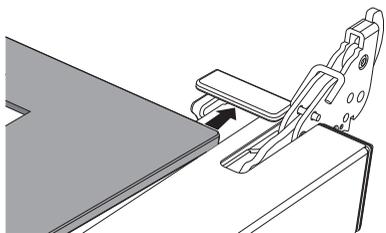


Nettoyage et entretien

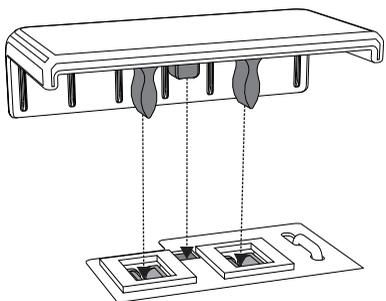
6. Nettoyez la vitre externe et les vitres démontées précédemment. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.



7. A la fin du nettoyage, remettez la vitre interne.



8. Retirez les crochets de blocage des charnières et mettez-les dans les logements sur les montants de la porte.
9. Remplacez les bouchons sur la partie supérieure de la porte.



10. Fermez la porte.

4.3 Nettoyage de la cavité de cuisson

Nettoyage de la cavité de cuisson

Pour une bonne conservation de la cavité de cuisson, il faut la nettoyer régulièrement après l'avoir laissée refroidir.

Évitez de laisser sécher à l'intérieur de la cavité de cuisson des résidus de nourriture qui pourraient endommager les surfaces.

Sortez toutes les parties amovibles, avant tout nettoyage.

Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille de démonter :

- la porte ;
- les glissières de support pour lèchefrites ;
- le joint.



Si l'on utilise des produits de nettoyage spécifiques, on conseille de faire fonctionner l'appareil à la température maximale pendant environ 15/20 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus.



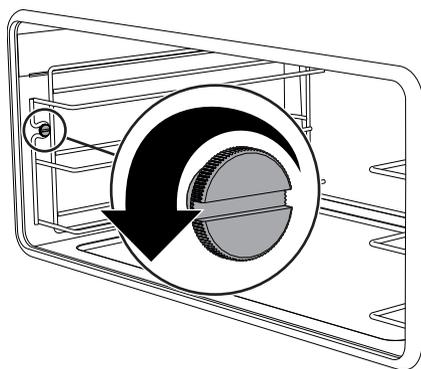
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on conseille d'enlever la porte.



Démontage des châssis de support pour lèche-frites

Le démontage des glissières de support des lèche-frites facilite ultérieurement le nettoyage des parties latérales.

1. Dévissez complètement les écrous de fixation.



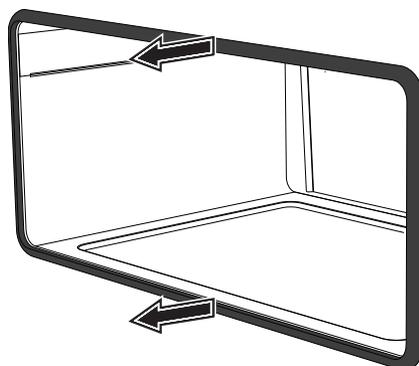
2. Retirez les glissières de support des lèche-frites placées sur le déflecteur et enlevez-les de la cavité de cuisson.
3. Au terme du nettoyage, repositionnez les glissières de support des lèche-frites à l'intérieur de la cavité de cuisson et fixez-les avec les embouts de fixation.

4.4 Entretien extraordinaire

Démontage du joint

Pour démonter le joint :

- Tirez le joint vers l'extérieur pour le retirer.



Pour monter le joint :

- Positionnez le joint à la hauteur de la fente avant et appuyez soigneusement jusqu'à le faire adhérer à la façade de l'appareil.

Conseils pour l'entretien du joint

Le joint doit être souple et élastique.

- Pour maintenir le joint en parfait état de propreté, utilisez une éponge non abrasive et lavez-le 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.

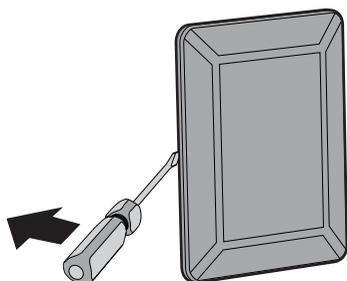


La cavité de cuisson contient deux ampoules de 40W.

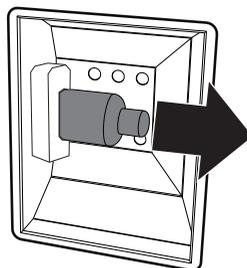
1. Enlevez tous les accessoires présents à l'intérieur de la cavité de cuisson.
2. Enlevez les glissières de support pour grilles et lèche-frites.
3. Enlevez le couvercle de l'ampoule au moyen d'un ustensile (par exemple un tournevis).



Faites attention de ne pas érafler les surfaces de la cavité de cuisson.

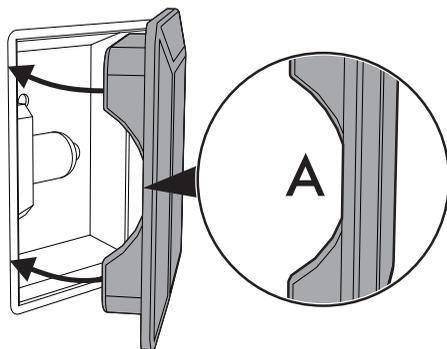


4. Dévissez et enlevez l'ampoule.



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

5. Insérez une ampoule neuve.
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.



4.5 Si l'appareil ne fonctionne pas

Problème	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La manette du minuteur est positionnée sur 0. • La fiche n'est pas correctement branchée sur 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.
L'appareil 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 de la cavité de cuisson et sur les aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments restent trop longtemps dans la cavité de cuisson après la fin de la cuisson. Ne les laissez pas plus de 15-20 minutes dans la cavité de cuisson après la fin de la cuisson.

FR

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.

Entretien ordinaire

- L'appareil doit être soumis périodiquement (au moins une fois l'an) à un contrôle complet de la part d'un technicien qualifié.
- Tout travail d'entretien doit être effectué seulement par un technicien qualifié.
- Avant d'effectuer tout type d'entretien il est nécessaire de mettre l'appareil hors tension et d'attendre que l'appareil soit froid.



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 $190V\sim$, le four pourrait subir une baisse des performances qui n'est pas due au produit.

Informations générales

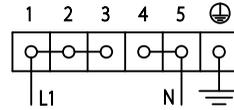
Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque. La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil. N'enlevez jamais la plaque.

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 ($5 \times 1,5 \text{ mm}^2$, en se référant à la section du conducteur interne).

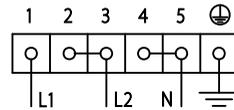
Modalités de branchement

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



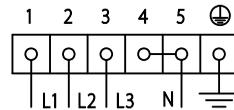
Câble **tripolaire $3 \times 4 \text{ mm}^2$** .

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



Câble **tétrapolaire $4 \times 2,5 \text{ mm}^2$** .

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



Câble **pentapolaire $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$** .



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

Contrôlez que la fiche (non fournie) et la prise de courant sont du même type et que leur portée est 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.

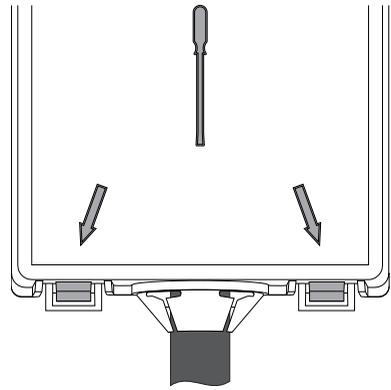
Remplacement du câble



Tension électrique
Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.

1. A l'aide d'un tournevis plat, décrochez et soulevez le couvercle 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.



Installation

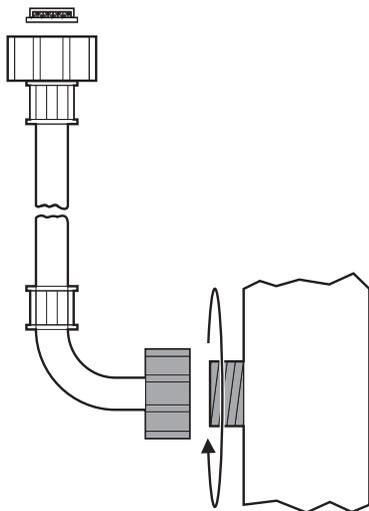
5.2 Branchement hydraulique



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 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.



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.

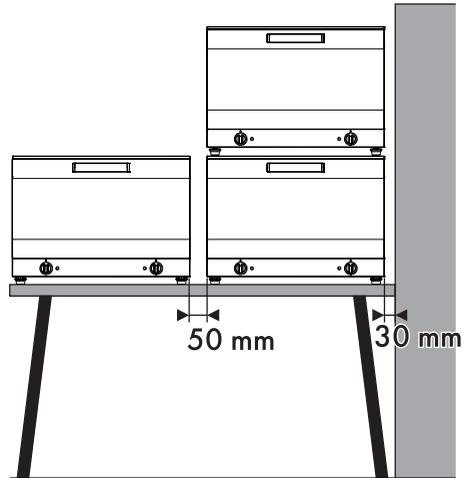
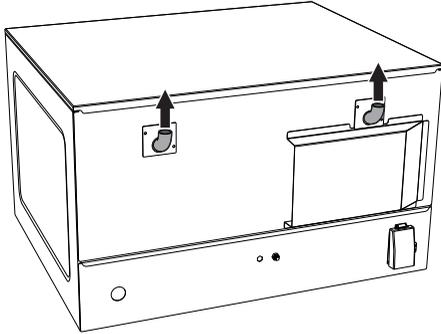
Nivellement

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



Tuyau d'évacuation de la vapeur

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



FR



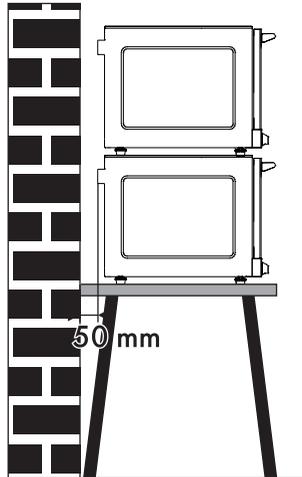
Celles-ci doivent rester complètement libres. Évitez l'écrasement et le contact avec d'éventuelles parois.

Installations groupées



Poids : 61 kg

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.



N'installez pas l'appareil au sol.



L'appareil doit être installé au-dessus d'un banc de travail.



Installation



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.
- Au besoin, **appliquez OBLIGATOIREMENT l'autocollant** fourni à la hauteur indiquée sur la figure suivante.

