



**120.792**

**Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!**

<b>1. Généralités</b>	<b>42</b>
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	42
1.2 Explication des symboles	42
1.3 Responsabilité et garantie	43
1.4 Protection des droits d'auteur	43
1.5 Déclaration de conformité	43
<b>2. Sécurité</b>	<b>44</b>
2.1 Généralités	44
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	44-45
2.3 Utilisation conforme	45
<b>3. Transport, emballage et stockage</b>	<b>46</b>
3.1 Inspection suite au transport	46
3.2 Emballage	46
3.3 Stockage	46
<b>4. Caractéristiques techniques</b>	<b>47</b>
4.1 Aperçu des composants	47
4.2 Indications techniques	48
<b>5. Installation et utilisation</b>	<b>48</b>
5.1 Consignes de sécurité	48-49
5.2 Installation et branchement	49
5.3 Utilisation	49-56
<b>6. Nettoyage et maintenance</b>	<b>56</b>
6.1 Consignes de sécurité	56
6.2 Nettoyage	56
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	57
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b>	<b>57-58</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b>	<b>58</b>

## 1. Généralités

### 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

### 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



#### **AVERTISSEMENT !**

***Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.***



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

***Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.***



#### **ATTENTION !**

***Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.***



#### **REMARQUE !**

***Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.***



#### **AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!**

***Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!***

### 1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



#### **REMARQUE !**

***Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.***

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **REMARQUE !**

***Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.***

### 1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

### 2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

### 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



### **ATTENTION !**

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

## **2.3 Utilisation conforme**

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

**Le four à basse température est destiné uniquement à la préparation d'aliments convenant aux modes de cuisson suivants:**

- Grillades, cuisson et maintien au chaud de viandes, de poissons, etc. (frais ou surgelés);
- Réchauffer des aliments froids ou surgelés.



### **ATTENTION !**

***Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.***

***Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.***

***L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.***

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **REMARQUE !**

***Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.***

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

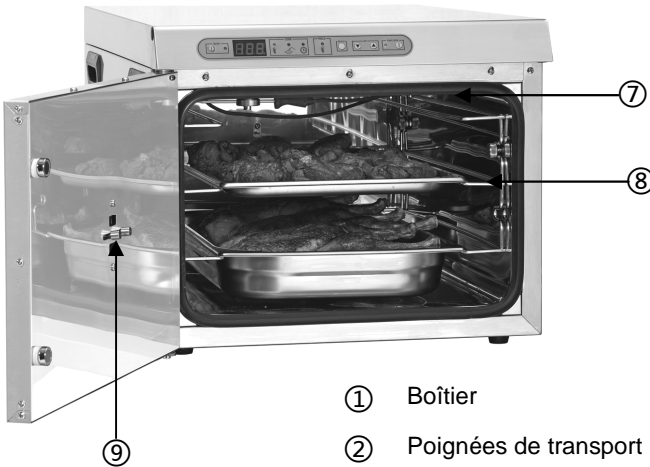
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.  
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

## 4. Caractéristiques techniques

### 4.1 Aperçu des composants



- ① Boîtier
- ② Poignées de transport
- ③ Panneau de commande
- ④ Porte à fermeture aimantée
- ⑤ Poignée de la porte
- ⑥ Pieds réglables
- ⑦ Chambre de cuisson
- ⑧ Glissières amovibles
- ⑨ Humidificateur



## 4.2 Indications techniques

Nom	Four à basse température
No de l'article:	<b>120.792</b>
Matériau:	acier inoxydable
Puissance électrique:	230 V ~ 50 Hz 1200 W
Fourchette de températures:	de 30°C à 110°C
Dimensions:	larg. 505 x prof. 715 x haut. 415 mm
Espace entre les glissières:	80 mm
Poids:	25 kg
Accessoires:	set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400mm

Sous réserve de modifications !

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Consignes de sécurité



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

**L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.**

**Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.**

**Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.**

- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



#### **AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!**

**Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement.**

**Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!**

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.



**AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

*L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.*

*Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité! Respecter les consignes de sécurité !*

## 5.2 Installation et branchement

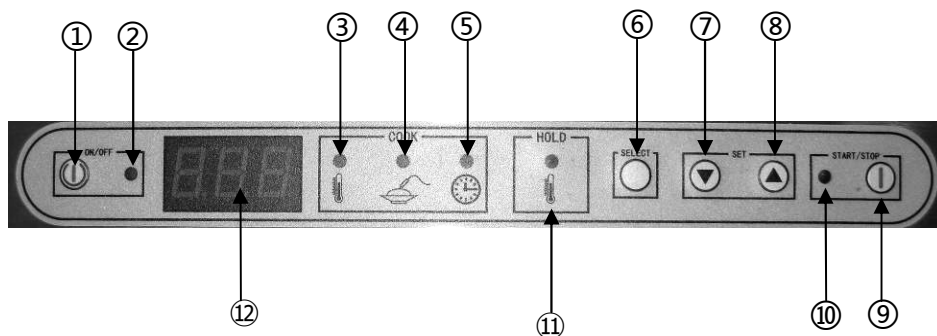
- Déballer l'appareil et retirer tout le matériau d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré et pour être placé entre d'autres appareils.
- Garder un espace de 10 cm minimum entre l'appareil et des surfaces inflammables (murs) ou d'autres objets.
- Ne jamais placer l'appareil sur le sol.
- Après l'installation de l'appareil, retirer le film de protection se trouvant sur les surfaces externes.
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à avoir un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement en cas de nécessité.

## 5.3 Utilisation

### Avant la première utilisation

- Nettoyer l'appareil à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux.
- **Ne jamais** utiliser de produits de nettoyage corrosifs ou de produits contenant du chlore.
- Préchauffer l'appareil sans aliments 30 minutes à une température de 100 °C. Lors du premier préchauffage, des odeurs nauséabondes peuvent se dégager de l'appareil, causées par les matériaux d'isolation. Ces odeurs n'apparaissent plus lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil.

## Fonctions de l'écran d'affichage et des touches du panneau de commande





- ① Touche **ON /OFF**
- ② Témoin de contrôle de raccordement au réseau électrique
- ③ Témoin de contrôle LED de la température
- ④ Témoin de contrôle LED de la température interne des aliments
- ⑤ Témoin de contrôle LED du temps de cuisson
- ⑥ Touche **SELECT** de choix des fonctions
- ⑦ Diminution des valeurs de réglage
- ⑧ Augmentation des valeurs de réglage
- ⑨ Touche **START/STOP**
- ⑩ Témoin de contrôle du fonctionnement de l'appareil
- ⑪ Témoin de contrôle LED de la fonction de maintien au chaud **HOLD**
- ⑫ Ecran d'affichage

## Réglages

L'appareil est équipé de **trois fonctions**:

- ❖ **Fonction COOK:** pour la cuisson à basse température et pour la recuisson d'aliments jusqu'à une température de max. 110 °C.
- ❖ **Cuisson avec fonction de mesure de la température interne des aliments:** pour une cuisson précise des aliments.
- ❖ **Fonction HOLD:** pour le maintien au chaud d'aliments à une température précise.

## Fonction COOK

- Appuyer sur la touche **ON/OFF**. Le témoin de contrôle de raccordement au réseau électrique s'allume et signale que l'appareil est alimenté et se qu'il se trouve en mode Standby.
- Le témoin de contrôle LED de la température s'allume et il est alors possible de régler **la température** dans une fourchette comprise entre 0 et 110 °C à l'aide des touches  ou .
- Appuyer sur la touche **SELECT** pour accéder à l'étape suivante du réglage.
- Après avoir réglé la température, **le temps de cuisson** peut être réglé grâce à la fonction de réglage du temps (jusqu'à 9 heures et 59 minutes). Le témoin de contrôle LED du temps de cuisson s'allume.
- Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyer sur la touche **START/STOP**.

## Cuisson avec fonction de mesure de la température interne des aliments

- Si vous désirez travailler avec la fonction de mesure de la **température interne des aliments**, programmer la température désirée à l'intérieur de l'aliment jusqu'à 110°C.
- Durant la cuisson avec mesure de la température interne des aliments, le réglage du temps de cuisson n'est pas possible car le temps de cuisson dépend alors de la température interne des aliments.
- Après avoir sélectionné la température interne des aliments, appuyer sur la touche **START/STOP**.

## Fonction HOLD

- Pour activer cette fonction, appuyer sur la touche **SELECT** jusqu'à ce que le témoin de contrôle LED de la fonction de maintien au chaud **HOLD** s'allume.
- Inscrire la température désirée et appuyer sur la touche **START/STOP**.
- L'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température programmée et maintient cette température jusqu'à l'écoulement du temps de cuisson.

- Durant la phase de maintien de la température des aliments, l'écran affiche alternativement toutes les 4 secondes la température programmée et la température à l'intérieur de la chambre de cuisson.



## INDICATION!

*Les réglages de la température dans la chambre de cuisson, du temps de cuisson et de la température interne des aliments peuvent être modifiés à chaque instant à l'aide des touches ▼ ou ▲.*

## Extinction de l'appareil

- Pour arrêter la cuisson, appuyer sur la touche **START/STOP**. Tous les paramètres programmés (température de cuisson, température interne des aliments et temps de cuisson) sont alors remis à „0“.

## Accessoires adéquats

- N'utiliser que les **plaques adéquates (600x400 mm)** ou **un récipient 1/1 GN** pour le maintien au chaud de viandes, de poissons, de légumes (ne pas placer de **chou-fleur** dans l'appareil car il prend rapidement une couleur foncée).
- Utiliser la **grille** pour la préparation de steacks. Placer une plaque ou un récipient GN sous la grille pour récupérer le jus de cuisson.

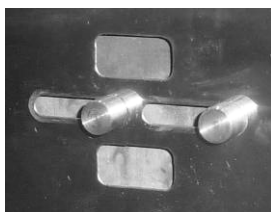
## Humidificateur

L'appareil est équipé d'un humidificateur placé sur la porte, à l'intérieur de la chambre de cuisson. Grâce à ce système, l'humidité régnant à l'intérieur de l'appareil est contrôlée.



← humidificateur ouvert

L'humidificateur est ouvert afin d'éliminer l'humidité engendrée par la cuisson des aliments (comme des escalopes panées, des croquettes, etc.).



← humidificateur fermé

L'humidificateur doit être fermé si l'humidité des aliments cuits doit être maintenue à l'intérieur de la chambre de cuisson, comme par exemple lors de la cuisson de rôti de boeuf, afin d'éviter que la viande ne s'assèche.

## Conseils pratiques



### **ATTENTION!**

*L'une des conditions essentielles lors de la préparation de plats est d'utiliser exclusivement des aliments frais!*



### **REMARQUE !**

*Les données ci-dessous sont des valeurs indicatives pour la préparation des aliments. Ces valeurs peuvent être modifiées par l'utilisateur en fonction de ses propres désirs ou besoins.*

## **Cuisson à basse température ou recuisson de viande**

La viande devrait être cuite à l'étouffée 15 minutes au four à convection ou à vapeur à une température de 130°C, à un taux d'humidité de 100 % et ensuite cuite 5 minutes à 200 °C à un taux d'humidité nul. Placer ensuite la viande sur la grille et la placer dans le four à basse température préalablement préchauffé. Placer la sonde de température dans le morceau de viande et programmer la température désirée. La température à l'intérieur de la chambre de cuisson devrait être inférieure de 10°C par rapport à la température interne de l'aliment. Remplir un récipient GN d'eau et le placer sous la grille à une distance de 2cm environ.

<b>Aliment</b>	<b>Accessoire adéquat</b>	<b>Température interne</b>	<b>Temps de cuisson en heures</b>	<b>Humidificateur</b>
<b>Rôti de boeuf</b>	Récipient GN + grille	82°C	10 – 15	fermé
<b>Rôti de boeuf mariné</b>	Récipient GN + grille	82°C	10 – 15	fermé
<b>Rôti de porc</b>	Récipient GN + grille	82°C	10 – 15	fermé
<b>Rôti de gibier</b>	Récipient GN + grille	78°C	8 – 14	fermé
<b>Gigot d'agneau</b>	Récipient GN + grille	72°C	8 – 12	fermé
<b>Rôti de dinde</b>	Récipient GN + grille	72°C	6 – 10	fermé

## **Cuisson à l'étouffée de plats en sauce**

Les aliments devraient être cuits dans des récipients GN d'une hauteur de 40 mm, dans lesquels se trouve la sauce de viande. Les goulaches et les ragoûts de toutes sortes devraient être cuits au four à convection ou à vapeur durant 5 minutes à une température de 130°C à un taux d'humidité totale et ensuite cuits 5 minutes à une température de 200°C à un taux d'humidité nul. Ajouter la sauce en fin de cuisson et placer un couvercle sur les aliments. Programmer la température du four à basse température à 80°C et le temps de cuisson à 9 heures et 59 minutes. A la fin du temps de cuisson, vérifier si le plat est prêt et prolonger éventuellement le temps de cuisson.

Les temps indiqués ci-dessous sont des valeurs indicatives dépendant non seulement de la qualité mais aussi de la taille des aliments préparés.

Aliment	Accessoire adéquat	Température interne	Temps de cuisson en heures	Humidificateur
Goulache	Récipient GN	82°C	10 – 12	fermé
Ragoût	Récipient GN	82°C	10 – 12	fermé
Langue	Récipient GN	82°C	10 – 14	fermé
Côtes de boeuf	Récipient GN	82°C	10 – 16	fermé

## Recuisson de plats légèrement précuits avec mesure de la température interne des aliments



### INDICATION!

*Une préparation adéquate (précuisson à feu vif à la poêle ou dans une braisière) est la condition essentielle pour obtenir de bons résultats de cuisson.*

Sorte de viande	Plat	Température interne
Porc	Filet (pièce)	60°C
	Schnitzel (entier)	72°C
Boeuf	Roastbeef rare	48°C
	Medium	53°C
	Well done	75°C
Boeuf	Filet rare	48°C
	Filet medium	53°C
	Filet well done	75°C
Veau	Filet (pièce)	53°C
Agneau	Aloyau	53°C
Râble de chevreuil	Avec os	60°C

## Maintien au chaud des aliments

Veiller à respecter le temps de cuisson indicatif lors du maintien au chaud d'aliments. Le dépassement de ce temps (p.ex pour les poissons) peut causer la coagulation du sang et l'assèchement des aliments. C'est pourquoi les poissons ne devraient pas être maintenus au chaud plus de 2 heures. Préparer les poissons au fur et à mesure si possible.

Si la température est inférieure à 72°C, veiller à ce que les aliments ne soient pas maintenus au chaud trop longtemps afin de garantir des conditions d'hygiène adéquates (conformes aux normes HACCP).



**REMARQUE !**

*Les valeurs indicatives ci-dessous concernent des plats prêts à être servis!*

Cuisson légère	Température	Temps max. en heures	Humidificateur
Schnitzel	82°C	2	ouvert
Cordon bleu	82°C	2	ouvert
Steak de porc	75°C	2	ouvert
Blanc de poulet	75°C	2	ouvert
Magret de canard	72°C	2	ouvert
Cuisse de canard	82°C	2	ouvert

Morceaux de viande	Température	Temps max. en heures	Humidificateur
Roastbeef	62°C	3	ouvert
Filet de boeuf Wellington	62°C	1	ouvert
Filet	62°C	1	ouvert
Gigot/ rable de chevreuil	62°C	2	ouvert
Agneau royal	62°C	1	ouvert
Rôti de porc	74°C	3	fermé
Rôti d'épaule	74°C	3	fermé
Pâté	74°C	3	fermé
Pain de viande	74°C	3	fermé
Côtes de boeuf	80°C	3	fermé
Boeuf bouilli	80°C	3	fermé
Rôti de boeuf	80°C	3	fermé



Produit	Température	Temps max. en heures	Humidificateur
Légumes (excepté le chou-fleur qui prend rapidement une couleur foncée)	90°C	1	fermé
Riz	90°C	2	fermé
Pâtes	90°C	1 ½	fermé
Gratin	90°C	2	ouvert
Lasagnes	90°C	2	ouvert
Croquettes, pommes de terres sautées	90°C	1 ½	ouvert

## 6. Nettoyage et maintenance

### 6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



#### **ATTENTION !**

***L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !***

### 6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil après chaque cuisson.
- Retirer les glissières, la grille et les récipients GN afin de les nettoyer.
- Laisser l'appareil refroidir et essuyer la chambre de cuisson avec une lavette souple et humide.
- Nettoyer les glissières, la grille et les récipients GN à l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux.
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil avec des produits corrosifs ou contenant du chlore.
- **Ne jamais** utiliser d'éponges à récurer en acier.
- En fin de nettoyage, utiliser un chiffon sec et souple pour sécher et polir les surfaces de l'appareil.

### 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

### 7. Anomalies de fonctionnement

Problème	Cause	Solution
<b>L'appareil ne s'allume pas ou il s'éteint sans cause apparente.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche est mal insérée dans la prise de courant</li> <li>• Le fusible de l'alimentation électrique a coupé l'arrivée de courant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la fiche et la réinsérer correctement dans la prise</li> <li>• Vérifier le fusible, brancher l'appareil à une autre prise</li> </ul>
<b>Le temps de cuisson et la température sont programmés, la touche START/STOP a été pressée mais l'appareil ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat de sécurité s'est activé</li> <li>• La résistance de chauffage est endommagée</li> <li>• Le système de commande électronique est endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirer la fiche et laisser l'appareil refroidir quelques minutes puis le rebrancher</li> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Contacter un revendeur</li> </ul>
<b>Le communiqué EE1 s'affiche sur l'écran</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sonde de température de la chambre de cuisson est débranchée</li> <li>• La sonde de température de la chambre de cuisson est endommagée</li> <li>• Le système de commande électronique est endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Contacter un revendeur</li> <li>• Contacter un revendeur</li> </ul>

Problème	Cause	Solution
<b>Le communiqué EE2 s'affiche sur l'écran</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La sonde de température interne des aliments est débranchée</li><li>• La sonde de température interne des aliments est endommagée</li><li>• Le système de commande électronique est endommagé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier le raccordement correct de la sonde</li><li>• Contacter un revendeur</li><li>• Contacter un revendeur</li></ul>
<b>Même si la porte est fermée, de l'eau s'écoule de la chambre de cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le joint de la porte est endommagé</li><li>• La fermeture aimantée est endommagée</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contacter un revendeur</li><li>• Fixer les aimants</li></ul>

Les dysfonctionnements présentés ci-dessus ne sont que des exemples virtuels des problèmes possibles. Si l'un d'eux ou un problème pareil a lieu, arrêter immédiatement l'appareil et le débrancher. Ensuite, contacter le commerçant ou un service après-vente spécialisé.

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



#### **AVERTISSEMENT !**

*Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.*



#### **REMARQUE !**



*Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.*