



M 7110G / 1166281



M 10110G / 1166311

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	78
1.1 Consignes importantes de sécurité	78
1.2 Explication des symboles	82
1.3 Utilisation conforme	83
2. Généralités	84
2.1 Responsabilité et garantie	84
2.2 Protection des droits d'auteur	84
2.3 Déclaration de conformité	84
3. Transport, emballage et stockage	85
3.1 Inspection suite au transport	85
3.2 Emballage	85
3.3 Stockage	85
4. Données techniques	86
4.1 Caractéristiques du four à gaz mixte à vapeur	86
4.2 Indications techniques	87
5. Installation et utilisation	90
5.1 Instructions pour l'installateur	90
5.1.1 Remarques sur l'installation	90
5.1.2 Lieu d'installation	91
5.1.3 Préparer l'installation	91
5.1.4 Branchements électrique	92
5.1.5 Raccordement à l'eau	93
5.1.6 Système d'évacuation	94
5.1.7 Raccordement au gaz	94
5.1.8 Réception et mise en service des appareils à gaz	99
5.2 Instructions pour l'utilisateur	101
5.2.1 Consignes de sécurité	101
5.2.2 Utilisation	102
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage	103
5.2.4 Réglages	104
5.2.5 Recommandations et conseils	110
6. Nettoyage et maintenance	110
7. Anomalies de fonctionnement	113
8. Elimination des éléments usés	114

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

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 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.

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.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

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.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Consignes importantes de sécurité

- 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.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- 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 !**
- 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.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER !

Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tous risques veuillez respecter les indications ci-dessous concernant votre sécurité.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- 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.
- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.

- Ne jamais ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions sous tension ou si la construction électrique ou mécanique ont été endommagées ou modifiées, l'appareil présente un **risque de choc électrique**.
- **Ne jamais** plonger le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- **Ne pas** utiliser de produits de nettoyage caustiques et assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- **Ne pas** toucher à l'appareil en fonctionnement avec les mains mouillées ni debout sur un sol humide.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique,
- Retirez la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES! Risque de brûlures et de blessures!

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Lorsqu'il est en marche, l'appareil est particulièrement brûlant!
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil avec les mains nues! Lors de l'utilisation de l'appareil ne touchez que les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.
- Même après avoir éteint l'appareil, la surface de l'appareil, la chambre du four ainsi que les aliments et les récipients qui les contiennent restent brûlants pendant un long moment. Afin de retirer les plats de la chambre du four, utilisez toujours des gants d'isolation thermique.
- Veuillez être prudent lors de l'ouverture de la porte du four mixte à vapeur car de la vapeur brûlante peut s'échapper du four.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir suffisamment refroidi.



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Lors de la préparation des plats ou des liquides se trouvant dans les récipients, faire attention, car les aliments peuvent déborder ou provoquer des éclaboussures lors de la cuisson et du retrait des récipients du four.

Il est conseillé d'utiliser les niveaux où l'utilisateur peut voir l'intérieur des récipients.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Avant d'utiliser l'appareil assurez-vous que dans la chambre du four ne se trouve pas d'objets tels que des sacs de plastique, des manuels ou des accessoires. Pendant le fonctionnement, ne placez **jamais** d'ustensiles de cuisine, serviettes, papier, etc. dans la chambre du four ni sur l'appareil.
- Assurez-vous que la sortie de vapeur n'est ni couverte ni bloquée.
- Ne **jamais** faire fonctionner l'appareil près de matériaux combustibles, inflammables (par ex. essence, alcool, diluants etc.). La température élevée peut provoquer l'évaporation et, suite au contact avec une source d'inflammation, peut conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.
- Nettoyez régulièrement la chambre du four afin qu'elle soit toujours propre: la graisse et les résidus de cuisson peuvent s'enflammer.
- En cas d'incendie, avant de prendre les mesures appropriées de lutte anti-incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!).

Attention: Ne pas répandre de l'eau sur l'appareil s'il est encore sous tension: **Risque d'électrocution!**

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.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

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



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

Si les récipients sont remplis de liquide ou de matériel de cuisson liquéfié après cuisson, ne pas les entreposer sur une étagère au-dessus du niveau de l'œil, afin de pouvoir en vérifier le contenu.



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION!

L'appareil a été conçu et construit pour un usage industriel et en cuisines et doit être manipulé uniquement par un personnel qualifié.

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Le four à mixte à vapeur est uniquement destiné à **préparer des plats adaptés**.



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.

2. Généralités

2.1 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.



ATTENTION!

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 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.



INDICATION!

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.

2.3 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.

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.



INDICATION!

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. Données techniques

4.1 Caractéristiques du four à gaz mixte à vapeur

- Conçu en acier au chrome-nickel 18/10
- Mise en marche à l'aide de boutons de commande
- Capacité maximale 10 grilles GN 1/1 ou plaques de cuisson 600 x 400 mm
- Fonctions : chaleur tournante, cuisson à la vapeur, cuisson mixte à convection et à vapeur
- Le moteur inversé (rotation gauche-droite) assure un environnement optimal pour le traitement thermique
- Vitesse du ventilateur réglable sur 2 positions
- Fabrication de la vapeur par pulvérisation directe
- Evacuation de la vapeur d'eau, réglable
- Eclairage intérieur
- Voyant DEL pour la température à cœur
- Equipé pour fixer une sonde de température à cœur (**116009**)
- Prévu pour fixer une douche manuelle (**116005**)
- Porte double vitrage, facile à ouvrir pour nettoyer l'intérieur de la porte
- Possibilité de retirer les glissières intérieures

Dispositifs de sécurité

L'appareil est équipé des dispositifs de protection et de sécurité suivants :

Thermostat de sécurité à l'intérieur du four : lorsque la température à l'intérieur du four atteint 350 °C, le thermostat de sécurité coupe l'alimentation électrique des éléments de chauffage de l'appareil.



ATTENTION!

Le dispositif de sécurité de l'appareil ne peut être redémarré que par un personnel technique qualifié, car cela requiert une analyse technique plus poussée.

L'interrupteur de la porte arrête l'appareil à l'ouverture de la porte, ainsi que les systèmes de chauffage et de ventilation.

4.2 Indications techniques

Nom	Four à gaz mixte à vapeur	
Modèle :	M 7110G	M 10110G
Code-No. :	1166281	1166311
Capacité :	jusqu'à 7 x 1/1 GN ou plaques de cuisson 600 x 400 mm	jusqu'à 10 x 1/1 GN ou plaques de cuisson 600 x 400 mm
Espacement entre les plaques :	74 mm	
Plage de températures :	50° – 280°C	
Puissance (gaz) :	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Puissance de raccordement :	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Raccordement de l'eau :	3/4"	
Pression de l'eau :	max. 3 bar	
Dimensions :	L 890 x P 850 x H 930 mm	L 890 x P 850 x H 1150 mm
Poids :	119,8 kg	137,8 kg
Accessoires :	1 grille 1/1 GN, 1 plaque 1/1 GN	
	1 conduit d'évacuation, 1 tuyau d'eau sous pression	

Sous réserve de modifications !

Équipement (non compris dans la livraison)



Kit de sonde de température à cœur

Le kit se compose d'une sonde de température à cœur et d'un support de fixation adapté au four mixte à vapeur

- Longueur du câble: environ 1,8 m
- Support magnétique: largeur 130 x profondeur 35 x hauteur 30 mm
- Poids: 0,57 kg

Code-No. : 116009



Douchette

Longueur du tuyau: 2 m
avec vanne de fermeture pour raccordement 1/2"
avec support de fixation pour four à gaz mixte à vapeur

Code-No. : 116005



1 paire de glissières standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 7 plaques de cuisson 600 x 400
pour four à gaz mixte à vapeur 1166281

Code-No. : 116002



1 paire de glissières standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 10 plaques de cuisson 600 x 400
pour four à gaz mixte à vapeur 1166311

Code-No. : 116003

**Réducteur de pression pour fours mixtes à vapeur et cuiseurs vapeur**

- Modèle en laiton chromé
- Raccordement 3/4"
- Préréglé sur 3 bars, réglable de 1 à 6 bars
- Pression d'entrée maximale: 16 bars
- Température maximale de service: 65 °C

Code-No. : 533051**Soubassement pour fours 1/1 GN**

- Acier inoxydable 18/10
- Capacité: 10 x 1/1 GN
- Dimensions:
largeur 850 x profondeur 700 x hauteur 741 mm
- Poids: 25 kg

Code-No. : 115069

5. Installation et utilisation

5.1 Instructions pour l'installateur



ATTENTION !

Toutes les opérations d'installation, d'assemblage, d'exploitation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié disposant des autorisations nécessaires (approuvées par le fabricant ou le revendeur) et conformément à la réglementation en vigueur du pays de l'installation et des règles de sécurité de produit et la sécurité d'emploi.

5.1.1 Remarques sur l'installation

- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- Une installation défectueuse, une exploitation, un entretien, et un nettoyage inappropriés ainsi que tous changements ou modifications éventuels peuvent provoquer des dysfonctionnements, des dommages et des blessures.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux biens qui ont été causés par le non-respect des prescriptions susmentionnées ou issus d'interventions sur des pièces individuelles de l'appareil et par l'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Après la réception de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages causés pendant le transport, et que l'emballage n'est pas endommagé. En cas de dommages ou de pièces manquantes, vous devez aviser immédiatement le transporteur ou le revendeur / fabricant, en lui indiquant **le numéro de l'article et de série**. (Plaque signalétique est à l'arrière de l'appareil) et joindre une documentation photographique.
- Lors du transport de l'appareil vers le lieu d'installation, assurez-vous qu'aucun obstacle ne gêne le passage à travers portes, couloirs ou autres ouvertures.
- **ATTENTION:** Lors du transport de l'appareil, celui-ci présente un risque de basculement par lequel des dommages et des pertes peuvent se produire sur les biens et les personnes. Lors du transport de l'appareil veuillez utiliser les moyens appropriés adaptés au poids de l'appareil. Surtout ne pas faire glisser et ne pas incliner l'appareil, mais le soulever à la verticale du sol et le déplacer horizontalement.

5.1.2 Lieu d'installation

- L'appareil doit être installé dans un local clos et bien ventilé (pas en plein air).
- Avant de mettre le four mixte à vapeur en place, veuillez vérifier les dimensions et la position exacte des raccords électriques, d'alimentation en eau et d'évacuation des vapeurs et fumées.
- Il est recommandé d'installer le four mixte à vapeur sous une hotte ou d'installer sur la chambre de cuisson une évacuation des vapeurs brûlantes et des odeurs vers l'extérieur.
- Le four mixte à vapeur doit être installé sur un sol à niveau de manière à empêcher son glissement ou son basculement.
- Le sol sous le four mixte à vapeur doit avoir une résistance suffisante pour supporter l'appareil pleinement chargé.
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, résistante à l'eau et aux hautes températures. Le lieu d'emplacement de l'appareil doit être suffisamment accessible et large pour permettre une exploitation confortable de l'appareil et une bonne circulation de l'air.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que sa partie arrière soit facilement accessible pour procéder au branchement à l'alimentation électrique, à l'alimentation en eau et à son entretien.
- Ne jamais installer l'appareil directement auprès d'un mur, de parois, de meubles de cuisine ou autres objets conçus dans des matériaux inflammables. Procéder conformément à la réglementation incendie en vigueur.
- Conserver une distance min. de **100 mm** entre l'appareil et les parois et autres objets présents à gauche et à droite de l'appareil, et une distance de **150 mm** entre le plafond et l'arrière de l'appareil.
- **L'appareil n'est pas prévu pour être encastré !**

5.1.3 Préparer l'installation

- Retirer les emballages extérieurs (coffre en bois et/ou carton) et les éliminer conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.
- Avant de démarrer l'appareil, retirer le film de protection. Retirer le film lentement pour qu'il ne reste pas de traces de colle sur la surface de l'appareil. Pour retirer les traces de colle éventuelles, utiliser un dissolvant approprié.
- Retirer les accessoires, tous les matériaux d'information et les sacs plastiques de l'intérieur.



ATTENTION!

Ne jamais retirer les plaques signalétiques ni les signaux d'avertissement de l'appareil.

Réglage des pieds

- Les pieds réglables sont fournis avec l'appareil et doivent être vissés sur le fond de celui-ci. Une mise à niveau convenable de l'appareil permet un fonctionnement convenable. L'appareil est mis à niveau à l'aide des pieds et le niveau doit être contrôlé à l'aide d'une règle à niveau. Pour régler le niveau de l'appareil, vissez ou dévissez les pieds.



ATTENTION!

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds!

- Si l'appareil est utilisé sans les pieds, la circulation de l'air pour le refroidissement des éléments électroniques et des parois extérieures de l'enceinte est empêchée, et peut entraîner la surchauffe et l'endommagement des éléments de l'appareil.

5.1.4 Branchements électrique




DANGER! Risques d'électrocution!

Une installation inappropriée de l'appareil peut entraîner des chocs électriques! Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau de distribution local avec les données techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité!

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension nominale et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique sont conformes aux valeurs du réseau électrique local.
L'écart maximum de tension doit être de $\pm 10\%$.
- Vérifier qu'il existe un raccordement SL adapté, conformément aux réglementations. Lors du raccordement de l'appareil au réseau électrique, faire attention à utiliser une coupe de câble adaptée.
- Lors du raccordement à l'alimentation électrique, utiliser un interrupteur multipolaire entre l'appareil et le réseau électrique, en fonction de la charge. Placer l'interrupteur dans un endroit facile d'accès, avec un espace minimum de 3 mm entre chaque raccord.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux réglementations internationales, nationales et régionales en vigueur.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

Les liaisons équipotentielles

- Les liaisons équipotentielles entre différents appareils doivent être réalisées à l'aide de la borne marquée par le symbole . La borne se trouve à l'arrière de l'appareil.
- Cette borne permet de brancher le fil de la liaison équipotentielle (couleur vert jaune) de 4 à 10 mm².
- L'appareil doit être branché à la liaison équipotentielle dont l'efficacité répond aux recommandations formulées dans les normes en vigueur.

5.1.5 Raccordement à l'eau

- Faire en sorte que l'arrivée d'eau se trouve proche de l'appareil.
- Si une nouvelle installation doit être réalisée, avant de raccorder l'appareil au réseau de distribution d'eau, laisser couler une quantité d'eau suffisante pour éviter que toute pollution soit filtrée à l'intérieur des valves magnétiques de l'appareil.
- Raccorder le tuyau d'eau sous pression fourni à l'aide d'une équerre de 90° au raccord (3/4") de l'appareil. Emplacement du raccord : côté arrière droit sous l'appareil. Raccorder l'autre extrémité du tuyau d'eau sous pression au **point d'eau (eau froide)** avec robinet fermant.



ATTENTION!

La pression hydraulique ne doit pas dépasser 3 bars.

En cas de pression plus forte, raccorder une soupape de réduction.

- Pour que l'appareil fonctionne correctement, éviter toute formation de couche de calcaire dans le réservoir où la dureté de l'eau bouillante ne doit pas être supérieure à 7° dH.

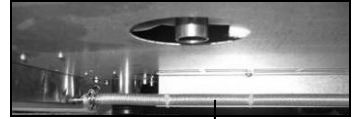


ATTENTION!

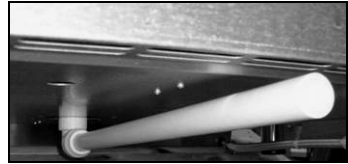
Si la dureté de l'eau est supérieure à 7° dH, raccorder l'appareil à un dispositif de mollification de l'eau.

5.1.6 Système d'évacuation

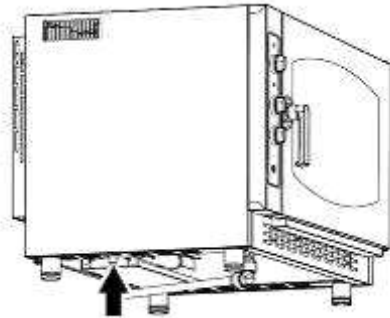
- Le tuyau d'évacuation (diamètre intérieur de 10 mm) se trouve dans le bac de collecte à l'avant de l'appareil. Ce tuyau sert à évacuer l'excès de liquide du bac de collecte en le faisant passer en-dessous de l'appareil (voir fig. ci-contre - **A**). Pour évacuer l'eau vers le système de drainage, le tuyau fourni doit être rallongé selon les besoins.
- Pour que le liquide s'écoule correctement de l'enceinte de l'appareil, monter le tuyau d'évacuation fourni sur la sortie d'évacuation située sous l'appareil.
Le tuyau d'évacuation doit être raccordé à un autre tuyau adapté (\varnothing 22 mm) et raccordé au système de drainage.



A



5.1.7 Raccordement au gaz



Brancher les appareils à gaz sur l'arrivée de gaz avec un tuyau spécial R 1/2" d'un diamètre intérieur minimum de 16 mm.

Utiliser les raccords en métal et le tuyau.

Utiliser des robinets fermants ou des fermoirs ayant un diamètre intérieur compatible avec celui du tuyau d'arrivée de gaz.

Une fois raccordés au gaz, vérifier que les raccords des tuyaux et les fermoirs sont bien serrés.

Utiliser une eau savonneuse ou un produit spécial fabricant de la mousse afin de localiser toute fuite éventuelle.

Une fois par an, les appareils à gaz doivent passer un entretien de maintenance réalisé par le technicien de service, selon les normes applicables. La maintenance comprend une analyse des gaz d'échappement et un contrôle de la performance du dispositif de chauffage.


ATTENTION!

L'appareil ne fonctionne correctement que lorsque la pression du système d'alimentation au gaz se situe dans les intervalles des valeurs mentionnées dans le tableau ci-dessous, en fonction du type de gaz.

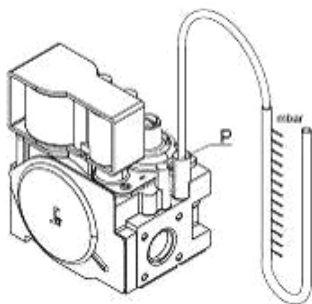
Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
AL	Albanie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Autriche	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgique	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarie	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Chypre	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Croatie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Danemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finlande	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	France	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Allemagne	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Grèce	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Irlande	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islande	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italie	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Lettonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Lituanie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxembourg	I _{2E}	G20	20
MT	Malte	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Norvège	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Pays-Bas	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Pologne	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Grande Bretagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
CZ	République Tchèque	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Macédoine	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Roumanie	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Slovaquie	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Slovénie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Espagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Suède	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suisse	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Hongrie	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

En cas de non-respect de ces valeurs, nous ne pouvons garantir le bon fonctionnement de l'appareil et de sa mise en marche. Demander aux installateurs de contrôler le raccordement au gaz (vérifier les tuyaux d'alimentation, les soupapes et éventuellement les soupapes de réduction). Si nécessaire, contacter votre fournisseur de gaz.

Vérification de la pression du gaz

Vérifier que les buses sont bien fixées sur l'alimentation en gaz. Pour changer une buse, suivre les instructions données au paragraphe suivant. Une fois l'appareil raccordé, vérifier la pression du gaz sur l'appareil en marche.



La pression du gaz est contrôlée directement par la soupape de régulation. Pour cela, procéder comme suit:

- Dévisser la vis de la valve de mesure du gaz.
- Brancher le manomètre sur la valve de mesure du gaz.
- Régler la pression du gaz de telle sorte qu'elle soit compatible avec les données du tableau en pages 95 - 96. Le réglage de la pression du gaz se fait à partir du régulateur de pression situé sur la partie extérieure de l'appareil.
- Si la pression du gaz est correcte, éteindre l'appareil, retirer le manomètre et resserrer la vis à fond.

Remplacement de buse (changement du type de gaz)

1166281 (7 GN 1/1)

Type de gaz + pression du gaz	Type de gaz + pression du gaz	Buse
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

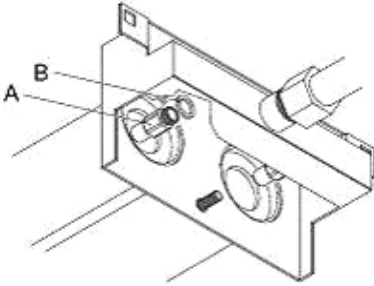
1166311 (10 GN 1/1)

Type de gaz + pression du gaz	Type de gaz + pression du gaz	Buse
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



ATTENTION!

N'utiliser que des buses originales ! N'effectuer aucune modification !

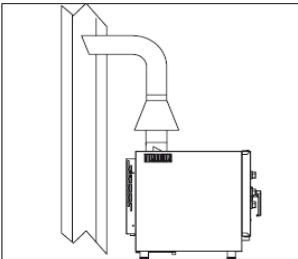


Si l'appareil doit être raccordé à un gaz non répertorié sur la plaque signalétique, les buses du brûleur doivent être remplacées de la manière suivante :

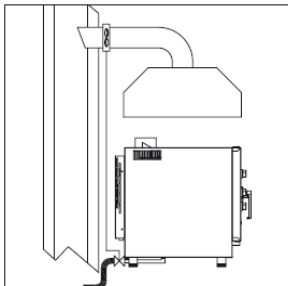
- Dévisser la buse et la remplacer par une buse adaptée, comme indiqué dans le tableau des différents types de gaz.
- Placer une rondelle d'étanchéité (fig. ci-contre/B).
- Les buses sont marquées en centièmes de millimètres.
- Une fois la buse remplacée, vérifier à nouveau la pression du gaz.

Système d'évacuation du gaz

Les appareils à gaz doivent être installés conformément aux réglementations d'installation en vigueur localement en ce qui concerne les systèmes d'évacuation du gaz. Deux types de systèmes d'évacuation du gaz peuvent être installés.



- **Raccord à un conduit naturel**, comme un conduit d'aération naturel fonctionnant suffisamment rapidement pour évacuer le gaz directement à l'extérieur. Le conduit doit être orienté vers l'extérieur ou vers une cheminée. Utiliser pour cela une tôle de guidage ou un auvent, pouvant être commandés dans les accessoires. Le système d'évacuation doit être mis en place de sorte qu'il ne soit ni congestionné, ni que la longueur du tuyau d'évacuation ne soit trop longue (max. 3 m).



- **Système d'évacuation forcé**, comme une hotte avec ventilateur mécanique. Dans ce cas, le système d'évacuation contrôle et interrompt l'alimentation en gaz de l'appareil dès que le débit du système d'évacuation se trouve en dessous des limites prescrites.

Les conditions suivantes doivent être remplies pour toute installation avec une hotte :

- a) Le volume aspiré doit être supérieur au volume de gaz produit (voir normes applicables) ;
- b) Le matériau du filtre de la hotte doit être adapté aux températures des gaz évacués, pouvant atteindre 300 °C à la sortie des plaques de guidage ;
- c) L'embout du tuyau du système d'évacuation du gaz de l'appareil doit être installé à l'intérieur du circuit d'évacuation de la hotte aspirante ;
- d) Le raccord au gaz (alimentation en gaz) de l'appareil ne peut se faire que manuellement.

5.1.8 Réception et mise en service des appareils à gaz

Avant la **mise en service** des appareils à gaz, tous les tests nécessaires doivent être réalisés, afin d'assurer la compatibilité des appareils avec les recommandations prévues par la loi et selon les instructions contenues dans ce manuel.

L'ensemble des points suivants **doit** être rempli:

- La température du lieu d'installation doit être supérieure à 4 °C.
- L'intérieur du four doit être vide.
- L'ensemble des éléments d'emballage doit être éliminé, ainsi que le film de protection des parois extérieures.
- Les ouvertures d'aération ne doivent être ni obstruées ni bloquées.
- Les éléments de l'appareil ayant été démontés pour faciliter l'installation de l'appareil doivent être remis en place.
- L'interrupteur central d'alimentation électrique de l'appareil doit être allumé, et les robinets fermants d'arrivées d'eau et de gaz situés à proximité de l'appareil doivent être ouverts.

Lors du démarrage de l'appareil, un son peut retentir et cela est normal. Il s'arrête automatiquement après quelques secondes.

A la **réception** de l'appareil à gaz, un cycle test de cuisson doit être réalisé afin de vérifier que l'appareil fonctionne correctement et qu'il ne présente pas de dommage ou de problème particulier.

Régler le bouton de réglage de la température sur 150 °C, et celui de la durée sur 10 min.

Effectuer les contrôles suivants avec attention :

- L'éclairage de l'appareil s'allume.
- L'appareil s'éteint dès que l'on ouvre la porte du four et se rallume dès qu'on la ferme.
- Le thermostat de réglage de la température de l'appareil s'active dès que la température programmée est atteinte, ce qui désactive temporairement les éléments de chauffage. Il est possible de détecter l'activation du thermostat dès lors que le voyant **DEL 2** s'active temporairement sur le panneau de commandes.
- Le moteur du ventilateur change de sens de rotation. Le sens de rotation change automatiquement toutes les 2 minutes, et entre 2 changements, le moteur s'éteint pendant 20 secondes.
- Les éléments de chauffage sont temporairement désactivés lors des 20 secondes d'arrêt du moteur. Il est possible de détecter l'arrêt des éléments de chauffage dès lors que le voyant **DEL 2** s'éteint sur le panneau de commandes.
- Pour les appareils prévus pour 7 à 10 glissières, les 2 ventilateurs ont le même sens de rotation à l'intérieur du four.
- A la fin du cycle de cuisson, un signal sonore retentit pendant environ 15 secondes.
- Si l'appareil est équipé d'un système de vaporisation, après avoir actionné le bouton, vérifier qu'il n'y ait pas de fuite d'eau dans le tuyau, dans le sens du circuit d'aération à l'intérieur du four.

5.2 Instructions pour l'utilisateur



ATTENTION !

Les instructions d'utilisation ci-dessous doivent être lues avec attention car elles contiennent des consignes importantes concernant la sécurité et l'utilisation du four mixte à vapeur.

Ces instructions doivent être conservées afin de pouvoir être consultées à tout moment. Une installation défectueuse, des erreurs lors de l'utilisation, l'entretien et le nettoyage ainsi que d'éventuels changements ou modifications peuvent être la cause d'un fonctionnement défectueux, de dommages matériels ou corporels.


5.2.1 Consignes de sécurité

- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur telle que par ex. un grill ou une friteuse.
- A proximité de l'appareil, ne **jamais** laisser de matériaux inflammables.
Risques d'incendie!
- Lors de la cuisson ou après celle-ci, les récipients contenant des articles alimentaires ou d'autres objets peuvent être particulièrement brûlants ; veuillez vous montrer prudents lors de leur manipulation afin d'éviter les brûlures. Vous ne pouvez les toucher qu'avec des gants de protection appropriés. **Risques de brûlure!**
- Veuillez vous montrer particulièrement prudent lors de l'ouverture de la porte du four mixte à vapeur. **Risque de brûlure** à cause des vapeurs brûlantes qui en sortent.
- Dans le four mixte à vapeur, ne pas placer d'objets combustibles ni d'articles alimentaires contenant de l'alcool : cela peut entraîner une auto-combustion puis un incendie, lesquels peuvent provoquer des explosions.
- Eviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre du four mixte à vapeur. Si cela ne peut être évité, faites en sorte de nettoyer le four aussitôt que possible, dans le cas contraire, des endommagements dans la chambre de cuisson peuvent apparaître.



La température des parties extérieures du four mixte à vapeur peuvent dépasser 60°C. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les zones ou parties qui sont signalées par le symbole ci-contre.

- En cas d'endommagement ou de bris des éléments en verre de la porte, ceux-ci doivent être remplacés immédiatement (veuillez contacter nos services).
- En cas d'interruption dans l'utilisation du four mixte à vapeur (par ex. 12 heures) la porte vitrée du four doit être laissée ouverte.
- En cas d'une interruption prolongée (par ex. plusieurs jours) fermez l'alimentation en eau et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Si le four mixte à vapeur doit être installé sur une table en acier inoxydable ou sur un autre four mixte à vapeur, **il est déconseillé d'utiliser** des niveaux plus hauts que celui où un utilisateur peut voir le contenu des récipients placés dans le four.
- Pour des raisons de sécurité, après avoir installé l'appareil, l'étiquette  „**Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!**“ se trouvant dans l'emballage doit être placée sur le four mixte à vapeur à la hauteur de 1600 mm du sol.

5.2.2 Utilisation

- Nettoyer soigneusement l'appareil et ses accessoires avant toute utilisation (voir § 6 „**Nettoyage et maintenance**“).
- Avant de démarrer l'appareil, vérifier que l'installation est bonne et que l'appareil est stable et nivelé. Vérifier également les raccords aux systèmes d'alimentation électrique, au gaz et à l'eau.

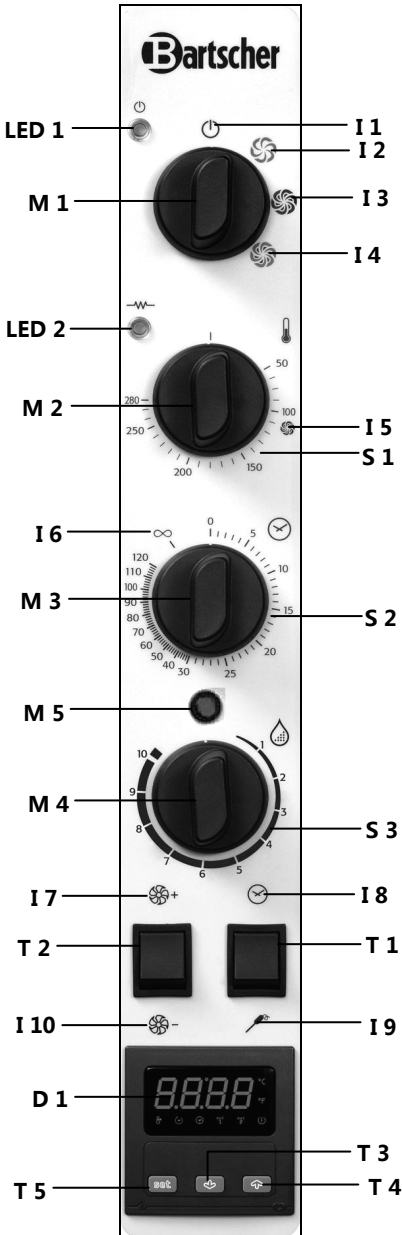


ATTENTION !

Avant de lancer une cuisson, préchauffer l'appareil à une température supérieure de 20-25% à la température de cuisson souhaitée.

Une fois la température de préchauffage atteinte, insérer dans le four le plat à cuire. Diminuer ensuite la température à celle prévue pour cuire le plat.

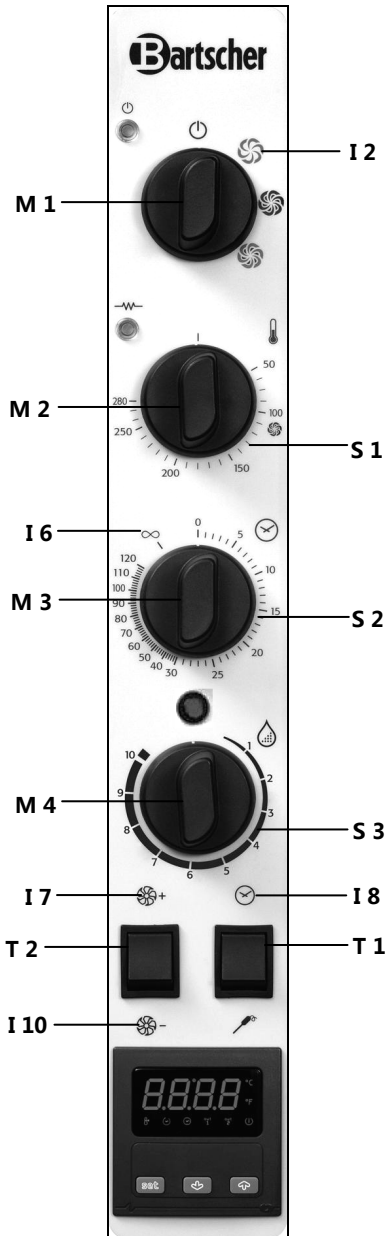
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage



M 1	Bouton de réglage des fonctions
I 1	Position Arrêt
I 2	Cuisson à la chaleur tournante
I 3	Cuisson à la vapeur
I 4	Fonction mixte (convection et vapeur)
M 2	Bouton de réglage de la temp.
I 5	Température max. pour la cuisson à la vapeur (env. 110 °C)
S 1	Gamme des températures en °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Bouton de réglage de la durée
I 6	Indique une durée infinie
S 2	Durée en minutes (0 – 120)
M 5	Bouton du brûleur à gaz
M 4	Bouton de réglage de la vapeur
S 3	Niveaux de vapeur (1 – 10)
T 1	Interrupteur d'activation de la durée / de la sonde de température intérieure des plats
I 8	Décompte du temps activé
I 9	Sonde de température intérieure des plats activée
T 2	Interrupteur de réglage de la vitesse du ventilateur
I 7	Vitesse du ventilateur niveau 2
I 10	Vitesse du ventilateur niveau 1
D 1	Affichage numérique de la température intérieure des plats
T 3	Bouton pour diminuer la température intérieure du plat
T 4	Bouton pour augmenter la température intérieure du plat
T 5	Bouton SET pour régler la température intérieure des plats
DEL 1	Voyant Marche/Arrêt
DEL 2	Voyant du mode de l' (des) élément(s) de chauffage : Marche/Arrêt

5.2.4 Réglages

Cuisson à la chaleur tournante



Afin de programmer le four pour une cuisson à la **CHALEUR TOURNANTE**, placer le bouton de réglage des fonctions **M 1** en position **I 2** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Régler ensuite la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour finir, régler le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la durée **M 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

Pour ne pas avoir à préciser de temps de cuisson, placer le bouton de réglage de la durée sur le symbole **I 6** (durée infinie).

La vitesse du ventilateur se règle avec l'interrupteur **T 2**. Sélectionner le niveau souhaité et régler l'interrupteur en position **I 7** ou **I 10**.

Attention :

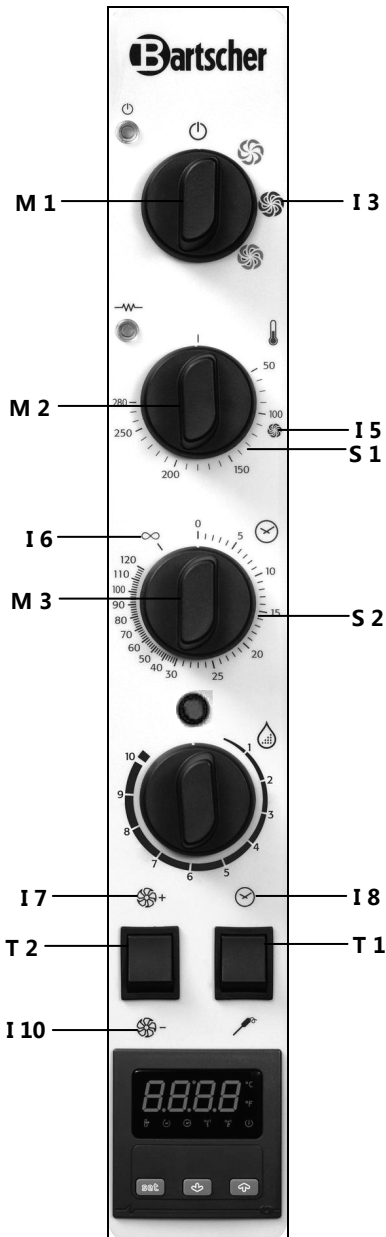
Vérifier que l'interrupteur T 1 se trouve bien en position I 8 (décompte du temps activé).

Cuisson à la chaleur tournante et à la vapeur

Pour ajouter de l'humidité à la cuisson à la **CHALEUR TOURNANTE**, régler le bouton **M 4** sur la position souhaitée (1 – 10).

Pour ce faire, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vapeur dans le four, et dans le sens inverse pour réduire la vapeur. Lorsque le bouton se trouve à la verticale, la vapeur n'est pas activée.

Cuisson à la vapeur



Afin de programmer le four pour une cuisson à la **VAPEUR**, régler le bouton de réglage des fonctions **M 1** en position **I 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Régler ensuite la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour une cuisson traditionnelle à la vapeur, la température recommandée est de **110 °C** dans le four, ce qui correspond au marquage **15** sur l'échelle des températures.

Pour finir, régler le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la durée **M 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

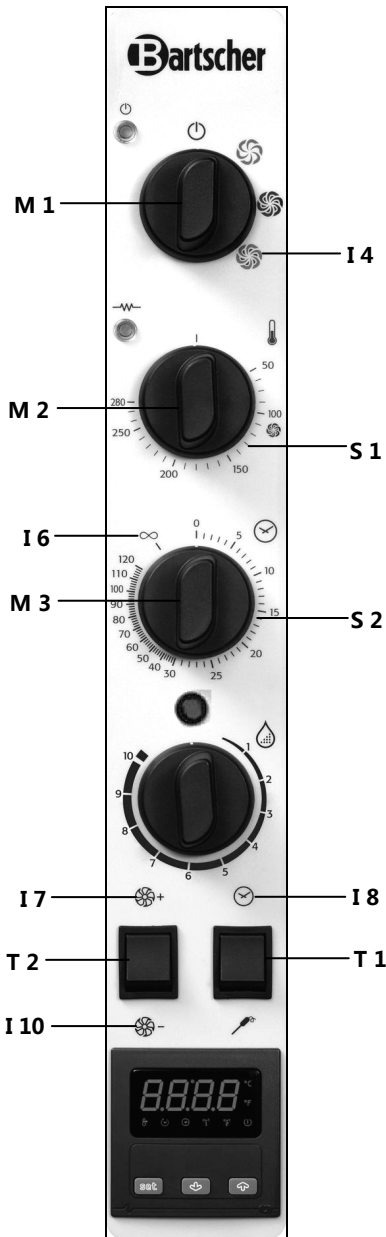
Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

Pour ne pas avoir à préciser de temps de cuisson, placer le bouton de réglage de la durée sur le symbole **I 6** (durée infinie).

La vitesse du ventilateur se règle avec l'interrupteur **T 2**. Sélectionner le niveau souhaité et régler l'interrupteur en position **I 7** ou **I 10**.

Attention :
Vérifier que l'interrupteur **T 1** se trouve bien en position **I 8** (décompte du temps activé).

Cuisson à convection et à vapeur (cuisson à la chaleur tournante et à la vapeur)



Afin de programmer le four pour une **cuisson MIXTE** (cuisson à la chaleur tournante et à la vapeur) placer le bouton de réglage des fonctions **M 1** en position **I 4**.

Régler ensuite la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour finir, régler le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la durée **M 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

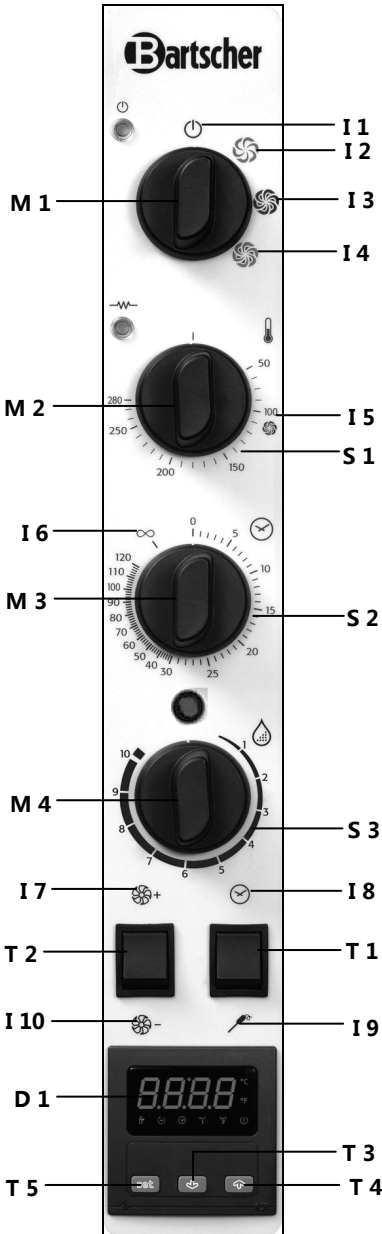
Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

Pour ne pas avoir à préciser de temps de cuisson, placer le bouton de réglage de la durée sur le symbole **I 6** (durée infinie).

La vitesse du ventilateur se règle avec l'interrupteur **T 2**. Sélectionner le niveau souhaité et régler l'interrupteur **T 2** en position **I 7** ou **I 10**.

Attention :
Vérifier que l'interrupteur T 1 se trouve bien en position I 8 (décompte du temps activé).

Cuisson avec la sonde de mesure de la température intérieure des plats



Après avoir sélectionné le mode de cuisson et réglé le bouton de fonctions sur l'une des positions **I 2 – I 3 – I 4**, régler la température.

Tourner le bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour toute cuisson avec utilisation de la sonde de mesure de la température intérieure, toujours placer le bouton de réglage de la durée M 3 en position I 6 (durée infinie).

Régler les autres paramètres (vapeur/ vitesse du ventilateur) selon ses besoins.

Pour activer la sonde, placer l'interrupteur **T 1** en position **I 9**.

Sélectionner la température intérieure du plat souhaitée sur l'affichage **D 1** de la manière suivante :

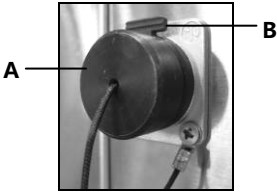
- Appuyer sur le bouton **SET T 5**. L'affichage **D 1** clignote.
- Appuyer sur le bouton **T 3** ou **T 4** pour augmenter ou diminuer la température intérieure du plat.
- Pour enregistrer les paramètres, appuyer à nouveau sur **SET T 5**.

Une fois que la température intérieure du plat définie est atteinte, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

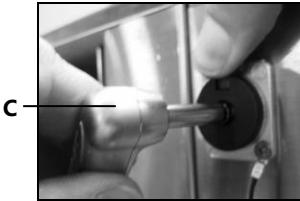
Attention :

Placer la sonde de mesure de la température intérieure de telle sorte qu'elle entre dans la partie du produit à cuire et que la pointe atteigne le milieu du produit (partie la plus épaisse du produit).

Mise en place / retrait de la sonde de température à cœur



Pour placer la sonde de température à cœur, retirer le couvercle **A** (fig. ci-contre) du point de raccordement en haut à gauche de l'appareil, maintenir le fermoir rouge **B** enfoncé et insérer la sonde de température à cœur **C** dans le trou prévu à cet effet. Relâcher ensuite le fermoir **B**.



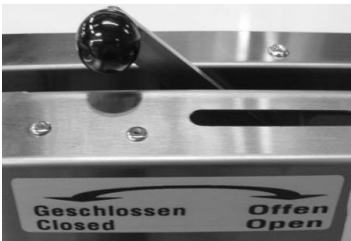
Pour retirer la sonde, appuyer de nouveau sur le fermoir **B**, retirer la sonde de température à cœur **C** et relâcher le fermoir **B**. Replacer le couvercle **A**.



ATTENTION !

Pour ne pas endommager la sonde de température à cœur, ne l'introduire dans l'appareil qu'au-dessus de la porte en verre.

Evacuation de la vapeur d'eau



L'évacuation de la vapeur d'eau sert à éliminer l'humidité de l'enceinte du four, formée pendant la cuisson.

Placer le levier d'évacuation de la vapeur d'eau selon ses besoins dans l'une des positions suivantes :

- **Vers la gauche : Fermé/Closed**
- **Vers la droite : Ouvert/Open**

Noter qu'il n'existe aucun risque de pressurisation de l'enceinte du four lorsque le levier d'évacuation est fermé, dans la mesure où une valve contrôle le niveau de pression en permanence.

Pour toute cuisson à la **VAPEUR** et cuisson **MIXTE A CONVECTION ET A VAPEUR (CHALEUR TOURNANTE – VAPEUR)** il est recommandé de laisser le levier d'évacuation de la vapeur en position « **Fermé/Closed** ».

Bouton du brûleur à gaz



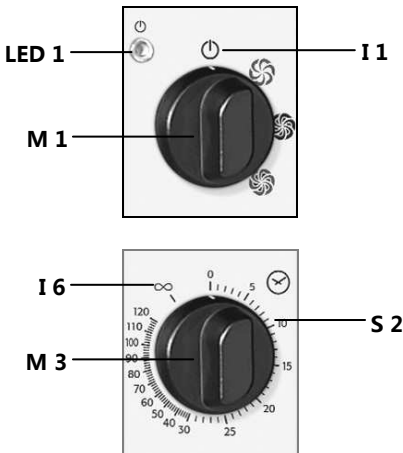
ATTENTION !

Lorsque le brûleur à gaz principal ne s'allume pas au bout de la troisième tentative, le bouton rouge du brûleur M5 s'allume sur le panneau de commandes. Appuyer sur le bouton rouge pour annuler l'erreur (reset). Si l'erreur persiste, contacter le service clients.

Eclairage intérieur de l'appareil

L'éclairage de la zone de cuisson est automatisé et relié au fonctionnement de l'appareil. A la fin du cycle de cuisson (ex. : le temps est arrivé à « 0 » ou la température intérieure a atteint la valeur souhaitée), l'éclairage s'éteint.

Arrêt de l'appareil



Pour arrêter la cuisson d'un plat, le bouton de réglage de la température **M 3** doit se trouver en position «**0**» (comme lors de la cuisson utilisant la sonde de température à cœur).

Eteindre l'appareil et placer le bouton **M 1** en position **I 1 (Arrêt)**.

La **DEL 1** s'éteint.

5.2.5 Recommandations et conseils



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

Lors de la préparation des plats ou des liquides se trouvant dans les récipients, faire attention, car les aliments peuvent déborder ou provoquer des éclaboussures lors de la cuisson et du retrait des récipients du four.

Il est conseillé d'utiliser les niveaux où l'utilisateur peut voir l'intérieur des récipients.

- Lors du grillage ou du rôtissage des produits alimentaires, il est nécessaire de placer un récipient dans le four pour que les graisses et les jus puissent y couler.
- Pour réussir une cuisson parfaite et uniforme des plats, il est recommandé d'utiliser des plaques qui ne sont pas très hautes ou des récipients GN, afin de permettre une bonne et suffisante circulation de l'air. Une distance d'au moins 2 cm doit être maintenue entre la plaque supérieure et les plats.
- Pour obtenir les résultats souhaités, ne pas remplir à ras bord les plaques/les récipients GN et disposer de manière égale les produits alimentaires.
- Utiliser correctement la sonde de température à cœur. La sonde doit être placée dans le produit le plus épais de haut vers le bas jusqu'à ce que l'extrémité de la sonde atteigne le milieu.
- Pour diminuer les pertes de températures causées par l'ouverture de la porte du four lors du placement des produits alimentaires, il est recommandé de préchauffer le four (**page 102**).

6. Nettoyage et maintenance



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, veuillez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et attendre que l'appareil refroidisse.

Ne jamais nettoyer l'appareil sous un courant d'eau ou de vapeur sous pression!

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil!

Nettoyage réguliers par l'utilisateur

- Afin que l'appareil fonctionne correctement, avec une puissance et une hygiène correcte, laver l'appareil tous les jours à la fin d'une journée de travail.
- Avant de le laver, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil, fermer la valve d'eau, la valve de gaz et laisser refroidir l'intérieur du four.

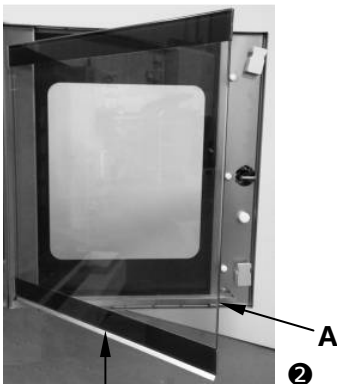
- Retirer les glissières de l'appareil et bien les laver à l'eau chaude avec un produit d'entretien neutre, les rincer à l'eau claire et bien les sécher.
- Pour laver la zone de cuisson, utiliser de l'eau tiède et des produits d'entretien appropriés. Bien rincer la zone de cuisson avec de l'eau claire et faire attention à ne pas laisser de traces de produit d'entretien. Sécher ensuite la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des **produits d'entretien spéciaux pour l'inox**; l'utilisation de produits d'entretien non appropriés peut provoquer une corrosion à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien contenant du chlore (produits blanchissant, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le lavage, utiliser un chiffon souple et sec pour sécher et polir les surfaces.

Nettoyage de la porte en verre



①

- Le double vitrage facilite le nettoyage de la porte de l'appareil. La vitre intérieure peut être écartée et retirée en cas de besoin.
- Pour ce faire, desserrer les verrouillages inférieur et supérieur qui bloquent la vitre intérieure. Les petites plaques se dévissent dans le sens des aiguilles d'une montre (dessin ①).



②

- Écarter la vitre intérieure (dessin ②).
- Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés et la porte à l'aide de produits appropriés.
- **Ne pas** utiliser de produits nettoyants rugueux ou agressifs.
- Nettoyer et sécher la fente d'évacuation (A) de l'eau de condensation entre les vitres intérieure et extérieure.
- Après le nettoyage, fermer ou fixer de nouveau (si elle a été retirée) la vitre intérieure et bloquer en tournant les plaques de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à leur position initiale.



ATTENTION!

Lors de la fixation de la vitre intérieure, veiller à ce que le bord d'évacuation (B) soit dirigé vers l'intérieur du four, sinon la porte ne fermera pas hermétiquement.

Maintenance réalisée par le service technique

- **Les appareils à gaz doivent être révisés une fois par an. Cette maintenance doit être réalisée par un technicien agréé suivant les normes en vigueur. Dans le cadre de la maintenance, une analyse des émissions et le contrôle de la puissance calorifique sont réalisés.**
- Avant tout travail de maintenance, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée de gaz et d'eau. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement.
- Avant de déplacer l'appareil vers un autre endroit, s'assurer que les raccords électriques, de gaz et d'eau ont été correctement débranchés.
- Si l'appareil est placé sur un dispositif à roulettes, lors de son déplacement, veiller à n'endommager aucun câble électrique, tuyau ou autre élément.
- Après la réalisation de l'opération et l'installation de l'appareil dans un nouvel endroit, s'assurer que les raccords électriques, de gaz et d'eau ont été réalisés conformément aux normes.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau. Avant de contacter nos services, veuillez vérifier cette panne ne figure pas parmi celles du tableau ci-dessous.

Problème	Aide
L'appareil ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'alimentation électrique • Vérifier si le robinet fermant de l'arrivée de gaz raccordé à l'appareil est ouvert. • Vérifier que les fusibles de l'appareil ne sont pas endommagés. • S'assurer que la porte du four est bien fermée. • S'assurer que les paramètres de cuisson sont réglés correctement. • Vérifier que l'appareil n'affiche pas de message d'erreur.
Si l'appareil ne s'allume toujours pas après avoir effectué ces vérifications, contacter le service client.	
Le ventilateur s'arrête alors que l'appareil est en marche	<ul style="list-style-type: none"> • Eteindre l'appareil et attendre que le système de sécurité anti surchauffe du moteur se rallume automatiquement. • S'assurer que les ouvertures d'aération ne sont ni bloquées ni obstruées.
Si le défaut persiste, contacter le service client.	
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	<p>N'utiliser que des ampoules résistantes aux températures élevées !</p> <p>Remplacer l'ampoule comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la prise multipolaire raccordée au four est bien allumée et que le four a complètement refroidi. • Ouvrir la porte vitrée intérieure (6 „Nettoyage et maintenance“). • Retirer le verre de protection de l'ampoule. • Remplacer l'ampoule.
Si le défaut persiste, contacter le service client.	
L'eau ne rentre pas dans les tuyaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le robinet de l'arrivée d'eau est ouvert.
Si le défaut persiste, contacter le service client.	
La sonde de température à cœur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le bouton de réglage de la durée est bien en position I 6 (durée infinie).
Si le défaut persiste, contacter le service client.	

Si vous ne pouvez pas éliminer les causes d'un mauvais fonctionnement:

- **Ne pas** ouvrir l'enceinte,
- Informer le service à la clientèle ou contacter le vendeur en fournissant les informations suivantes:
 - description de la panne;
 - numéro d'article et numéro de série (voir la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil).

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.



ATTENTION !



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