

**BGH 600-521**



**1519821**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



**GAR-IT-A0015 Rev. 04**

Modèle : 1.0

Date de création : 2023-12-21

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Risques résiduels.....	7
1.4	Équipement de protection individuelle .....	9
1.5	Utilisation conforme à l'usage .....	10
1.6	Utilisation non conforme à l'usage .....	10
2	Généralités .....	11
2.1	Responsabilité et garantie .....	11
2.2	Protection des droits d'auteur .....	11
2.3	Déclaration de conformité .....	11
3	Transport, emballage et stockage .....	12
3.1	Inspection suite au transport.....	12
3.2	Emballage.....	12
3.3	Stockage.....	12
4	Paramètres techniques.....	13
4.1	Indications techniques .....	13
4.2	Fonctions de l'appareil.....	17
4.3	Éléments de l'appareil.....	18
5	Mode de installaton .....	19
5.1	Installation.....	19
5.2	Raccordement électrique.....	24
5.3	Raccordement du gaz.....	24
6	Mode d'emploi .....	29
6.1	Mise en marche .....	30
6.2	Utilisation de la zone de cuisson gaz .....	31
6.3	Commande du four multifonction .....	34
7	Nettoyage et maintenance.....	41
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	41
7.2	Nettoyage .....	42
7.3	Maintenance .....	45
8	Élimination des déchets.....	46



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## 1.2 Consignes de sécurité

### Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

### Sécurité des appareils alimentés en gaz

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites).

**Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

### AVERTISSEMENT !

**Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !**

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :
  - fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet principal de gaz
  - assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
  - n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue
  - ne pas fumer
  - ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
  - n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
  - si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
  - quitter l'immeuble

- une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur de gaz.

### Matières inflammables

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, surtout lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses, car elles peuvent provoquer des incendies.
- En cas d'incendie, fermer le robinet de gaz. Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau, étouffer la flamme avec le couvercle ou une couverture ignifugée. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

### Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

## Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

## Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

## Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.
  
- Les vapeurs d'alcool dans la chambre de traitement thermique pourraient s'enflammer. Ne pas préparer dans le fourneau de plats contenant de grandes quantités de boissons à haute teneur en alcool.
- Ajouter aux plats de faibles quantités de boissons à haute teneur en alcool.
- Ouvrir prudemment la porte du fourneau.

### 1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Risque de glissement ou de chute	L'utilisateur peut glisser sur le sol en raison de la présence d'eau ou de saleté.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlure	L'opérateur touche intentionnellement les éléments de l'appareil. L'opérateur touche intentionnellement les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des équipements de levage adaptés.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire aux produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.).	Prendre les précautions nécessaires. Toujours suivre les consignes sur les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser l'équipement de protection individuelle recommandé sur les fiches de sécurité.
Risque de blessures	Lors des travaux de maintenance, il existe un risque de blessures résultant du contact avec les parties intérieures du cadre de la machine.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras), peut procéder aux travaux de maintenance.
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts ou des mains.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection), peut procéder aux travaux de maintenance.
Ergonomie	L'opérateur travaille avec l'appareil sans utiliser l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur qui travaille avec l'appareil doit utiliser l'équipement de protection individuelle.

### 1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

\* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

## 1.5 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation et réchauffement de plats (rôtissage des viandes, cuisson, braisage, fermentation, préparation de gâteaux, etc.) dans des récipients adaptés et avec des accessoires de cuisson appropriés.

Cet appareil est destiné à un usage ménager et dans des endroits semblables, comme par exemple :

- dans des cuisines pour les employés des magasins, des bureaux et autres locaux similaires ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, les motels et autres logements ;
- dans les chambres d'hôtes.

## 1.6 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations 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. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

<b>Nom :</b>	<b>Cuisinière à gaz BGH 600-521</b>
N° de l'article :	<b>1519821</b>
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de zones de cuisson:	5
Répartition des zones de cuisson en kW :	1 x 1 kW, 1 x 3 kW, 2 x 1,75 kW, 1 x 4 kW
Dimensions des zones de cuisson, en mm :	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Matériau du compartiment de cuisson :	acier, émaillé
Dimensions du four (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	670 x 400 x 340
Volume du four litres :	104
Plage de température de – à en °C :	50 - 250
Nombre de glissières :	4
Distance entre les glissières en mm :	35   60   65
Classe d'efficacité énergétique :	A (EU Nr. 65 / 2014)
Indice d'efficacité énergétique :	95,3
Consommation d'énergie Chaleur voûte / sole, kWh/cycle :	0,94
Consommation d'énergie Circulation d'air, kWh/cycle :	0,96
Puissance du four :	2,5 kW   230 V   50/60 Hz
Puissance d'alimentation du gaz :	11,5 kW
Dimensions du compartiment de rangement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	660 x 450 x 120
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	900 x 600 x 900
Poids en kg :	65,2

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

### Modèle / caractéristiques

- Type : appareil sur pied
- Système d'extraction des fumées
- Mode de fonctionnement : gaz / électrique
- Type de zones de cuisson : gaz
- Type de gaz :
  - gaz naturel type H (20 mbar)
  - buses à propane (50 mbar) et buses à gaz naturel de type L (riche en hydrogène) (20 mbar)
- Brûleur à gaz :
  - brûleur à cercle unique
  - brûleur à double cercle
- Type d'allumage : allumage électrique à une main
- Flamme pilote : non
- Type de four : électrique
- Four multifonction : oui
- Fonctions du four :
  - air ventilé
  - gril
  - gril + chaleur de voûte
  - gril + chaleur de voûte + ventilateur
  - chaleur voûte / sole
  - chaleur de sole + ventilateur
  - décongélation
- Propriétés du four :
  - éclairage du four
  - porte avec double vitrage
  - minuterie (5 - 55 min.)
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur réglable : 850 - 900 mm
- Propriétés :
  - four prêt à être branché
  - brûleur à sécurité thermoélectrique
  - poignée en acier inoxydable
  - brûleur à gaz avec sécurité d'allumage

## Paramètres techniques

- grilles en fonte
- compartiment de rangement sous le four
- Y compris :
  - 1 plaque de four
  - 2 grilles

## Pays d'utilisation / Tableau des pressions de gaz

Pays	Catégories	Type de gaz	Pression de gaz (mbar)
AL	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 – 30/30
AT	I <sub>2H</sub>	G20	20
BE	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
CY	II <sub>2H3B/P</sub> I <sub>3B/P</sub> II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31 G30/G31 G20	20 - 30/30 30/30 20
CZ	II <sub>2H3+</sub> II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
DE	II <sub>2ELL3B/P</sub> I <sub>2E</sub>	G20 - G30/G31 G20	20 – 50/50 20
DK	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
ES	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
FI	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	II <sub>2E+3+</sub>	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
GB	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GR	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
HU	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IE	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Pays	Catégories	Type de gaz	Pression de gaz (mbar)
IS	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
IT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LT	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LU	I <sub>2E</sub>	G20	20
LV	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MK	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
MT	I <sub>3B/P</sub>	G30/G31	30/30
NL	I <sub>2L</sub>	G25	25
	II <sub>2L3B/P</sub>	G25 - G30/G31	25 - 30/30
	II <sub>2EK3B/P</sub>	G20 - G25.3 - G30/G31	20 - 25 - 30/30
NO	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
PL	I <sub>2E</sub>	G20	20
PT	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
RO	II <sub>2E3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SE	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SI	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
SK	II <sub>2H3+</sub>	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30
TR	II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - G30/G31	20 - 30/30

Tab. 1

**En cas d'écarts par rapport aux valeurs données, il n'y a aucune garantie du bon fonctionnement de l'appareil et de mise en service correcte.**

**Propriétés des brûleurs et des buses**

Brûleur (Ø en mm)	Type de gaz		Pres- sion de gaz (mbar)	Buses (1/100 mm)	Consom- mation de gaz	Puissance (kW)	
						MAX	MIN
Normal brûleur Ø 75	Gaz liquéfié	G30/ G31	50	58	127 g/h	1,75	0,44
			28-30/37	68			
	Gaz naturel	G20	20	98	167 dm³/h		
				G25	100		
Fort brûleur Ø 100	Gaz liquéfié	G30/ G31	50	75S	218 g/h	3,00	0,75
			28-30/37	88			
	Gaz naturel	G20	20	116	286 dm³/h		
				G25	134		
Brûleur à triple cercle Ø 130	Gaz liquéfié	G30/ G31	50	76	291 g/h	4,0	1,80
			28-30/37	100			
	Gaz naturel	G20	20	150	381 dm³/h		
				G25	152		

*Tab. 2*

## 4.2 Fonctions de l'appareil

Cuisinière à gaz avec 5 zones de cuisson de différentes puissances est destinée à la préparation de plats adaptés (la friture, la cuisson, le braisage, le rôtissage, etc.). Les différentes tailles de brûleurs et le grand four multifonction émaillé offrent la base idéale pour préparer des plats variés. Avec le minuteur intégré, le four garantit la maîtrise absolue du traitement thermique.

## 4.3 Éléments de l'appareil

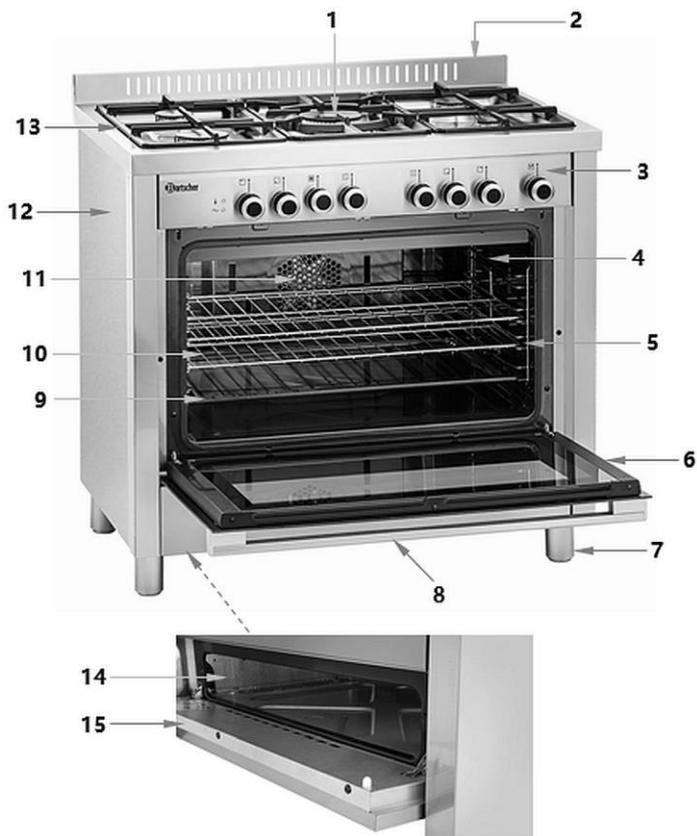


Fig. 1

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Zone de cuisson                              | 2. Hotte aspirante            |
| 3. Panneau de commande                          | 4. Compartiment de cuisson    |
| 5. Glissières                                   | 6. Porte de four              |
| 7. Pieds (4x) à hauteur réglable                | 8. Poignée de porte de four   |
| 9. Plaque de four (1x)                          | 10. Grilles (2x)              |
| 11. Ventilateur                                 | 12. Corps                     |
| 13. Grilles en fonte (3x)                       | 14. Compartiment de rangement |
| 15. Cache-compartiment du câble de raccordement |                               |

## 5 Mode de installaton

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

#### INDICATION !

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.**

**Lors de l'installation, respecter toutes les consignes, les règles et les normes en vigueur :**

- Consignes de sécurité et règles de construction régionales ou locales
- Les lois en vigueur relatives à la prévention des accidents
- Les règles de sécurité incendie
- Les règles CEI
- DVGW G600 (TRGI) « Normes techniques relatives aux installations de gaz ».
- TRF « Normes techniques relatives au gaz liquéfié »
- Les directives et normes du fournisseur de gaz (EUV)
- DVGW G 631 « Installation d'appareils de cuisine commerciaux de combustion de gaz combustibles »
- Les dispositions légales pertinentes.

### Déballage

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



**ATTENTION !**

#### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

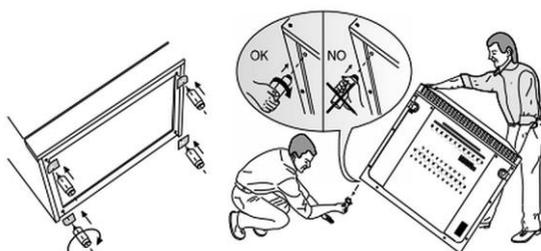


Fig. 2

- Monter les pieds fournis en les vissant dans les orifices prévus à cet effet, en-dessous de l'appareil (fig. 2)

### Déplacement de l'appareil

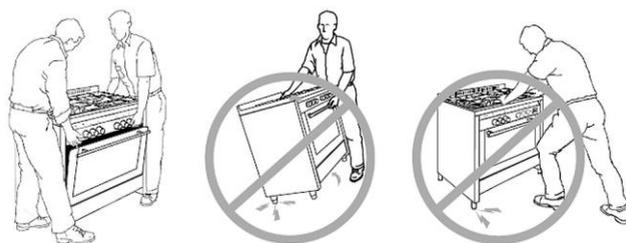


Fig. 3

1. L'appareil doit être transporté par deux personnes.
2. Ne pas soulever l'appareil en le tenant par la poignée de porte du four, mais ouvrir la porte et saisir la partie supérieure de l'espace de cuisson du four (des. 3).
3. **Ne jamais** faire glisser ni ne tirer l'appareil.

### Installation

- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
  - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Garder une distance minimale de **150 mm** entre les parois latérales et arrière et les objets ou murs. Assurer une distance d'au moins **750 mm** entre la surface de l'appareil et les surfaces horizontales au-dessus de l'appareil.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent résister à une température d'au moins 65 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- Assurer des distances suffisantes sur le côté pour les éventuels travaux de service, de maintenance ou de réparation.
- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.

### ATTENTION !

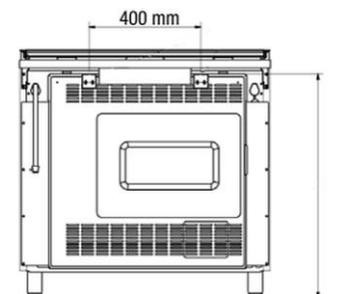
**L'appareil ne convient pas pour une installation dans une armoire.**

### Dispositif d'augmentation de stabilité

#### ATTENTION !

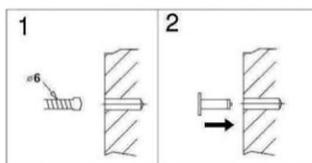
**Chargé, l'appareil peut basculer vers l'avant.**

Le dispositif d'augmentation de stabilité (les équerres, les goujons et les vis) fourni doit être fixé au mur à l'endroit correspondant.



**A**

Fig. 4



**B**

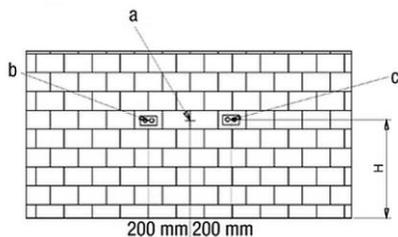
Fig. 5

FR

Sur l'arrière de l'appareil se trouve la paroi de protection du four.

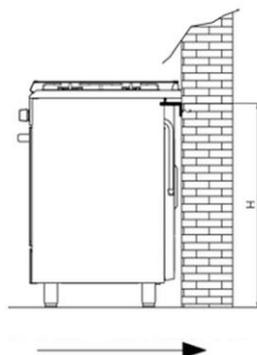
1. Mesurer avec précision la distance H du point supérieur de la paroi de protection au sol (A).

2. Grâce à la distance H mesurée, marquer sur le mur où l'appareil sera installé les emplacements des orifices pour la fixation des goujons (B).



**C**

Fig. 6



**D**

Fig. 7

## Mode de installation

3. Marquer également sur le mur le centre du fourneau, à la même hauteur que la distance H mesurée (C).
  - Percer des trous dans le mur.
4. Fixer les deux supports à une distance de 400 mm (200 mm du milieu) en utilisant 2 vis pour chacun des supports.
5. Placer le fourneau contre le mur sous les deux supports (D).

## Aération des pièces

### ATTENTION !

**Conformément aux dispositions légales, l'appareil peut être installé et utilisé uniquement dans des pièces ) ventilation continue, pour empêcher la concentration inadmissible des produits de combustion nuisibles dans la pièce d'installation.**

- La pièce où est installé l'appareil **doit** contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air **ne peut pas être inférieure à 2 m<sup>3</sup>/h pour un kW** de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil).
- L'air doit venir directement de l'extérieur à travers des orifices de ventilation ou des conduites de ventilation menant à des zones avec de l'air frais.

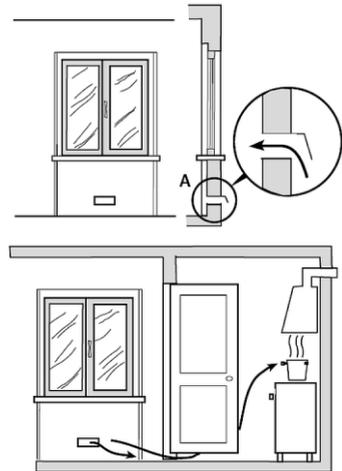


Fig. 8

### 5.2 Raccordement électrique

- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les  $\pm 10\%$  est admissible.
- Installer en amont de l'appareil, à un endroit facilement accessible, un disjoncteur de sécurité d'une puissance adaptée pour débrancher tous les pôles de l'alimentation. La distance entre les contacts doit être d'au moins 3 mm et correspondre aux dispositions légales relatives à la sécurité d'installation (le conducteur de terre ne peut pas être associé à un coupe-circuit).
- Raccorder le conducteur de sécurité à la broche marquée par le symbole de mise à la terre, à côté de la réglette de la borne d'entrée.
- Assembler la structure en métal du dispositif électrique avec le dispositif de sécurité équipotentiel.
- Raccorder le câble à la broche marquée par le symbole équipotentiel sur la partie extérieure de l'appareil.
- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré à un système équipotentiel et raccordé selon les normes en vigueur.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Placer le câble d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas exposé aux températures ambiantes dépassant 50°C.

### 5.3 Raccordement du gaz

- L'appareil est fourni et réglé en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Avant l'installation, s'assurer que l'alimentation en gaz (type de gaz et pression) est conforme au réglage par défaut de l'appareil.
- Aux endroits d'installation accessibles au public, respecter les règles relatives à la prévention des accidents et à la sécurité en cas d'incendie et dans les situations de panique.
- Une vanne d'arrêt de gaz agréée doit être installée à proximité du raccordement du gaz. Elle doit être facilement accessible et installée entre le réseau d'alimentation et l'appareil, pour pouvoir couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Le raccord se trouve à l'arrière de l'appareil.
- Le raccordement au réseau de gaz ou à une bouteille de gaz peut se faire à l'aide de différents tuyaux (tuyau en métal ou en caoutchouc).

### Raccordement à l'aide d'un tuyau métallique

- Le tuyau est raccordé à un raccord fileté avec un joint d'étanchéité à l'arrière de l'appareil (fig. à droite).
- La longueur maximale du tuyau peut être de 2 mètres.
- S'assurer que le tuyau ne peut pas entrer en contact avec les éléments chauds du four.
- Monter le tuyau en métal de façon à ne pas le tordre ni l'étirer. N'utiliser que des colliers de tuyaux qui sont conformes aux normes d'installation.

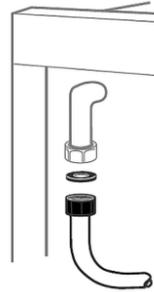


Fig. 9

### Raccordement de la bouteille de gaz

La bouteille de gaz raccordée doit être équipée d'un réducteur de pression et le raccordement doit être réalisé conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation. En raccordant la bouteille de gaz, respecter les consignes suivantes :

- le tuyau de raccordement du gaz ne peut pas dépasser la longueur de 1 mètre ;
- le raccord du réducteur de pression doit être orienté vers l'extérieur ;
- le tuyau ne peut être en contact avec aucune surface chaude de l'appareil (l'arrière de la cuisinière, la partie supérieure de la cuisinière, le four, etc.) ;
- la bouteille de gaz doit être placée de manière à ne pas toucher la paroi adjacente du four ;
- toujours fermer le robinet de la bouteille de gaz après le processus de traitement thermique/la cuisson.

### ATTENTION !

**Après l'installation, vérifier si les raccords sont correctement fixés. Pour vérifier l'étanchéité des conduites de gaz, ne jamais utiliser de flamme nue, toujours utiliser une solution savonneuse.**

### Contrôle de l'étanchéité après le raccordement au gaz

- L'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée.
- Pour vérifier l'étanchéité des conduites de gaz, toujours utiliser une solution savonneuse ou un produit mousseux spécial de détection de fuites.

- Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Effectuer ce contrôle sur les robinets d'arrêt du gaz également.

### AVERTISSEMENT !

**Ne pas utiliser la flamme nue pour vérifier les fuites !**

### Changement du type de gaz

- L'appareil est fourni et réglé en usine pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique (gaz naturel).
- Si cela est nécessaire, l'appareil peut être adapté à l'utilisation d'un autre type de gaz, mais ceci nécessite des buses et des réglages spéciaux. Sont livrées avec l'appareil des buses permettant de passer au gaz liquéfié. Toutes les buses sont marquées par un chiffre (diamètre en 1/100) et fournies dans un seul sac.
- En cas de changement du type de gaz, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer temporairement le robinet de gaz principal.
- Lors du remplacement des buses, suivre les consignes suivantes :



1. Couvercle du brûleur à gaz
2. Couronne de brûleur à gaz
3. Thermocouple

Fig. 10

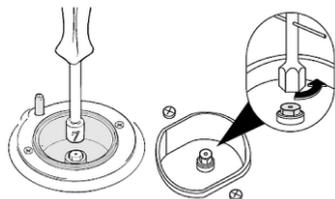


Fig. 11

- retirer les grilles en fonte de la plaque ;
- retirer le couvercle et la couronne du brûleur à gaz ;
- à l'aide d'une clé à douille, desserrer la buse et l'enlever ;
- remplacer la buse qui correspond au type de gaz donné ;

- vérifier les données relatives aux buses dans le tableau « **Propriétés des brûleurs et des buses** »
- installer de nouveau la couronne et le couvercle du brûleur à gaz ;

## Mode de installaton

- changer tous les brûleurs les uns après les autres, en suivant les consignes ci-dessus ;
- une fois les changement effectués, installer de nouveau la grille en fonte sur la plaque.

### Réglage de la puissance minimale des brûleurs à gaz

Le réglage de la puissance réduite (minimale) se fait en usine. Une fois la buse remplacée pour l'adapter au gaz disponible ou aux conditions de pression dans le réseau, un nouveau réglage de la puissance minimale peut s'avérer nécessaire.

1. Pour ce faire, suivre la procédure suivante :
  - allumer le brûleur et le laisser allumé à la puissance maximale pendant environ 10 minutes ;
  - tourner le régulateur rotatif sur la puissance minimale ;
  - tirer le bouton du régulateur de la tige du régulateur rotatif ;
  - à l'aide d'un petit tournevis, régler la valeur minimale en tournant la vis bypass dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à obtenir la puissance de flamme attendue ;

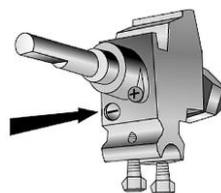


Fig. 12

FR

2. Placer de nouveau le bouton du régulateur rotatif et le tourner rapidement de la position maximale à la position minimale et vérifier la flamme. S'assurer que le réglage est suffisant pour maintenir un niveau de chauffe approprié de l'élément thermique. Si ce n'est pas le cas, corriger le réglage minimal de la flamme.
3. Après le remplacement des buses et tout autre réglage, s'assurer que la couleur de la flamme soit bleue, stable et brûle silencieusement ; qu'elle ne se détache pas du brûleur et qu'au passage de la puissance maximale à la minimale, elle ne recule pas.

#### ATTENTION !

**L'appareil ne fonctionne correctement que lorsque la pression dans le réseau de gaz se situe entre les valeurs données dans le tableau 1 « Pays de destination/ Tableau des pressions de gaz » pour différentes catégories de gaz.**

#### ATTENTION !

**Après toutes les modifications et réglages effectués sur l'appareil, tous les éléments concernés doivent être correctement montés pour que l'appareil puisse être réutilisé.**

**Contrôler l'étanchéité en utilisant une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flammes nues.**

**Enfin, remplacer l'ancienne étiquette avec les valeurs de réglage par une nouvelle qui correspond au type de gaz qui est utilisé, elle fournie avec l'appareil.**

### Réception et contrôle de fonctionnement

Après l'installation de l'appareil, avant de le transmettre à l'utilisateur, contrôler les points suivants :

- si le film de protection a été complètement retiré de toutes les surfaces extérieures ;
- si tous les raccords ont été réalisés conformément au présent mode d'emploi ;
- si toutes les règles, lois, normes en vigueur ainsi que les consignes de sécurité ont été respectées ;
- si le raccordement de gaz est étanche ;
- si le type de gaz et la pression sur le site d'installation correspondent aux données indiquées sur la plaque signalétique. Si ce n'est pas le cas, procéder au changement ou à l'adaptation conformément aux consignes indiquées dans le chapitre « **Changement du type de gaz** » ;
- si les buses correctes sont installées. Pour ce faire, vérifier le tableau des buses et s'assurer que les buses installées dans l'appareil correspondent aux données. Il est possible de réaliser un contrôle supplémentaire à l'aide d'une mesure volumétrique du débit de gaz. Pour ce faire, mettre en marche le brûleur à gaz et après 10 minutes (lorsque le mode de travail est atteint) vérifier à l'aide d'un appareil mesurant le gaz si le débit mesuré (en m<sup>3</sup>/h ou kg/h) correspond aux informations indiquées dans le tableau des buses.

Après l'installation, l'installateur doit :

- expliquer à l'utilisateur les fonctions et l'exploitation et utilisation correctes de l'appareil
- informer l'utilisateur que les modifications de construction qui peuvent avoir une incidence sur l'arrivée d'air de combustion, nécessitent une nouvelle vérification du fonctionnement de l'appareil et un nouveau contrôle d'étanchéité.

Établir et remplir un procès-verbal de réception et le faire signer par le client.

Enfin, allumer l'appareil pour vérifier s'il fonctionne bien, conformément aux consignes du chapitre « **Allumage du brûleur à gaz** » et vérifier :

- L'allumage des brûleurs

## Mode d'emploi

- Si la flamme est uniforme (elle doit être bleue, sans bordures jaunes et brûler uniformément à la base).

### ATTENTION !

**Si la flamme présente des traits jaunes, cela signifie que l'air primaire n'est pas correctement réglé. Si le flux d'air primaire est trop important, la flamme est courte et présente une tendance à se détacher du brûleur. Réaliser un contrôle des flammes également après 15 minutes de travail à puissance maximale. La flamme doit être stable également après la modification des réglages de MIN à MAX.**

## 6 Mode d'emploi

### Avertissements



#### AVERTISSEMENT !

##### **Risque de brûlures !**

**Lors du fonctionnement de l'appareil, les brûleurs, les grilles coulissantes, la porte du four se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.**

Ne jamais toucher l'appareil en marche et directement après l'avoir éteint.

N'utiliser que les poignées et les éléments prévues pour l'utilisation de l'appareil.

##### **Risque d'incendie résultant de la surchauffe de l'huile ou de la graisse !**

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Lors du travail utiliser des gants de protection.

## Éléments de commande

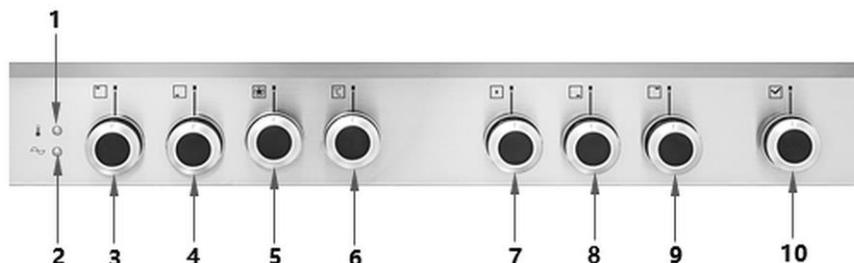


Fig. 13

- |   |   |
|---|---|
| 1. Témoin de chauffe (orange)                                 | 2. Témoin lumineux de marche (orange)                       |
| 3. Bouton de réglage gaz de la zone de cuisson arrière gauche | 4. Bouton de réglage gaz de la zone de cuisson avant gauche |
| 5. Régulateur de fonction du four                             | 6. Régulateur de température du four                        |
| 7. Bouton de réglage gaz de la zone de cuisson centrale       | 8. Bouton de réglage gaz de la zone de cuisson avant droite |
| 9. Bouton de réglage gaz de la zone de cuisson arrière droite | 10. Régulateur rotatif de la durée                          |

## 6.1 Mise en marche

### Préparation de l'appareil

- Éliminer la protection contre la corrosion de toutes les surfaces de l'appareil à l'aide d'un produit nettoyant adapté.
- Avant la première mise en marche, réaliser les consignes suivantes.
  - S'assurer qu'aucun objet (accessoires, films d'emballage, modes d'emploi) ne se trouvent à l'intérieur du four électrique, dans le soubassement ou sur la plaque chauffante.
  - Avant la mise en marche de l'appareil, décoller délicatement le film de protection et éliminer tous les restes de colle en utilisant de l'eau tiède avec du savon ou un solvant adapté.
  - Avant la mise en marche, vérifier l'installation, la stabilité, la mise à niveau de l'appareil ainsi que tous les raccordements à l'électricité et au gaz.
  - Les orifices de ventilation ne peuvent être ni couverts ni bouchés.
  - Fixer de nouveau à l'appareil les éléments et les pièces qui ont pu être retirés lors de l'installation.

## Mode d'emploi

- Avant l'utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au chapitre 6 « **Nettoyage et maintenance** ».

## 6.2 Utilisation de la zone de cuisson gaz

### Zone de cuisson gaz

#### Position des brûleurs sur la plaque



Fig. 14

FR

1. Brûleur fort
2. Brûleur normal
3. brûleur à double cercle
4. Brûleur auxiliaire

### Allumage des brûleurs à gaz

1. S'assurer que tous les régulateurs de gaz se trouvent en position ARRÊT ().
2. Ouvrir le robinet de gaz installé en amont de l'appareil.
3. Choisir la zone de cuisson.
4. Allumer une allumette ou un briquet et les maintenir à proximité du brûleur.
5. Appuyer sur le régulateur rotatif voulu et le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximale (symbole avec la grande flamme).
6. Maintenir le régulateur pressé pendant environ 10 secondes jusqu'à ce que la flamme s'allume.
7. Une fois la flamme allumée, régler la puissance en tournant toujours le régulateur rotatif entre le réglage maximal et minimal et non le réglage maximal et la position ARRÊT (o).
8. Si la flamme s'éteint, répéter l'opération d'allumage.



Fig. 15

### CONSEIL !

**En cas de disparition accidentelle de la flamme (p.ex. courant d'air, liquide déversé, etc.), la vanne de sécurité s'enclenche et l'alimentation en gaz est coupée.**

### Préparation/réchauffement des aliments

1. Placer une casserole (une poêle) adaptée sur la (les) zone(s) de cuisson choisie(s).
2. Pour consommer moins de gaz et utiliser les brûleurs d'une manière optimale, utiliser des ustensiles et des casseroles d'un diamètre adapté aux brûleurs correspondants, comme présenté dans le tableau suivant.

Brûleur à gaz	min. Ø (cm) casserole	max. Ø (cm) casserole
Brûleur fort	20	24
Brûleur normal	16	20
brûleur à double cercle	24	28
Brûleur auxiliaire	10	14

## Mode d'emploi

3. Préparer les plats.
4. Lors de la cuisson, surveiller les plats et régler le régulateur rotatif selon les étapes de préparation des plats, en augmentant ou en baissant l'alimentation en gaz.

### Arrêt de la cuisinière gaz

1. Après le traitement thermique, éteindre la (les) zone(s) de cuisson en tournant le(s) régulateur(s) correspondant(s) sur la position ARRÊT.

#### ATTENTION !

**En cas d'une non-utilisation prolongée, de défaillances ou d'utilisation irrégulière de l'appareil, le robinet de gaz se trouvant à l'extérieur de l'appareil principal doit être fermé.**

### Indications et conseils

- Éviter les flammes montantes autour des casseroles (poêles).
- Lorsque le contenu de la casserole entre ébullition, réduire la flamme pour qu'elle ne soit pas éteinte par le déversement accidentel du contenu.
- En cas d'utilisation d'huile ou de graisse, ne pas laisser l'appareil sans surveillance, car en cas de surchauffe elles peuvent s'enflammer. **Risque d'incendie !**
- Utiliser uniquement des ustensiles à fond plat.



Fig. 16

- Placer l'ustensile adapté sur la grille coulissante de manière à ce que la flamme se trouve au milieu.

## 6.3 Commande du four multifonction

### Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, retirer du compartiment de cuisson tous les accessoires et matériaux fournis.
2. Chauffer pendant au moins une heure le four vide, en réglant la plus haute température et en laissant la porte fermée (ne pas utiliser la fonction grill).
3. Éteindre ensuite l'appareil.
4. Ouvrir la porte du four.
5. Aérer la pièce.

#### **CONSEIL !**

**L'odeur qui se dégage est l'odeur des substances d'étanchéité et de protection du four.**

### Indications et conseils

- Le traitement de morceaux de tailles différentes et l'utilisation de récipients fabriqués en matériaux différents et de différentes épaisseurs (terre cuite, verre, aluminium, acier) peuvent entraîner des écarts par rapport aux informations indiquées dans les recettes concernant la durée du traitement thermique.
- Si possible, dans le cas des aliments délicats et des aliments préparés avec des poudres à lever, éviter d'ouvrir la porte du four, pour ne pas modifier la température à l'intérieur du four.
- Pour ne pas gaspiller l'énergie au cours d'un long traitement thermique, éteindre le four quelques minutes avant la durée indiquée dans la recette et laisser la porte du four fermée pour utiliser la chaleur résiduelle. L'isolation intérieure du four garantit d'excellents résultats du traitement thermique.

## Mode d'emploi

### Réglages

Les réglages pour le four multifonctions peuvent se faire à l'aide des régulateurs de fonction, de température et de la minuterie sur le panneau de commande.

### Fonctionnalités

L'appareil dispose de différentes fonctions. L'utilisation des fonctions est décrite dans le tableau suivant.

1. Pour préparer le plat souhaité dans le four, utiliser le régulateur de fonction pour régler la fonction correspondante.

### ATTENTION !

**Lors de fonctionnement de l'appareil, la porte du four doit rester fermée quelle que soit la méthode de traitement thermique utilisée.**

Symbole	Fonction	Symbole	Fonction
	<p><b>Chaleur de voûte / de sole</b></p> <p>La chaleur est produite par les résistances se trouvant dans les parties inférieure et supérieure du four. Fonction à utiliser pour les pâtisseries et les recettes traditionnelles.</p>		<p><b>Chaleur sole avec de l'air chaud</b></p> <p>La chaleur de la résistance inférieure circule. Fonction recommandée pour terminer le traitement thermique et pour la stérilisation.</p>
	<p><b>Air chaud</b></p> <p>La chaleur des résistances inférieure et supérieure ainsi que le ventilateur permettent la distribution optimale de la chaleur et le traitement thermique de quelques plats à la fois.</p>		<p><b>Chaleur tournante</b></p> <p>Le ventilateur assure la circulation de l'air dans le compartiment de cuisson et permet un traitement thermique uniforme sur tous les niveaux sans transmission des odeurs.</p>

	<p><b>Décongélation avec ventilateur</b></p> <p>Le ventilateur se met en marche sans les résistances de chauffe.</p> <p>Décongélation rapide et optimale en quelques minutes.</p>		<p><b>Gril</b></p> <p>Fonction optimale pour le traitement de tranches fines de viande.</p>
	<p><b>Gril + air chaud</b></p> <p>Le gril, grâce au soutien du ventilateur, distribue uniformément la chaleur. Cette fonction est parfaite pour les morceaux de viande moyens/grands, pour qu'il soient croustillants à l'extérieur et tendre à l'intérieur.</p>		<p><b>Éclairage du four</b></p> <p>Il éclaire le compartiment de cuisson. Utile pour l'observation du traitement thermique des plats.</p>

Tab. 3

FR

## Température

1. Régler la température du traitement thermique/de la cuisson adapté au plat donné, en utilisant le régulateur de température.

La température peut être réglée dans une étendue de 50 °C à 250 °C. La température peut être changée à tout moment, il suffit de tourner le bouton régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.

Le témoin de chauffe sur le panneau de commande reste allumé tant que l'appareil se chauffe et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

2. Placer les plats dans le compartiment de cuisson.

Lorsque la température dans le four baisse, le témoin orange de chauffe s'allume de nouveau et l'appareil se chauffe de nouveau à la température réglée.

### ATTENTION !

**Chacune des fonctions présentées ci-dessus peut être utilisée uniquement avec un réglage correct des températures.**

Suivre les consignes de réglage de la température indiquées dans les chapitres suivants.

## Mode d'emploi

---

### Gril

Réglage de la température : 60 °C – env. 250 °C

La fonction gril est utilisée pour gratiner, rôtir et dorer les plats. Le temps du traitement thermique ne doit pas dépasser 5 minutes.

### Gril + air chaud

Réglage de la température : 60 °C - 200 °C

Cette fonction est conçue pour la grillade de la viande, des légumes et de la volaille. Lors de la grillade sur grille, placer la plaque de four avec un peu d'eau sur le niveau en-dessous, pour limiter les éclaboussures de graisse et la formation de fumée.

### Chaleur tournante

Réglage de la température : 60 °C - 250 °C

Une fois la fonction choisie, l'air dans le four est distribué de manière uniforme à tous les niveaux, ce qui assure des résultats optimaux lors du traitement thermique / la cuisson de quelques plats à la fois, si la durée du traitement thermique sur différents niveaux est adaptée.

Avant de placer les plats, préchauffer le four.

Cette fonction est particulièrement utile pour la préparation des gâteaux et de plus grandes quantités de plats.

FR

### Décongélation

Pour accélérer la décongélation de la viande, du poisson et du pain, régler la température dans une étendue de 80°C à 100°C.

Cette fonction est utilisée pour décongeler tout type de produits alimentaires.

Cette fonction est recommandée en particulier aux produits alimentaires délicats qui ne nécessitent pas de chaleur comme par exemple les sauces à la crème ou les desserts et tartes aux fruits, etc.

Grâce au ventilateur, la durée de décongélation est de moitié plus courte avec cette fonction.

### Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume lorsque le régulateur des fonctions est enclenché. Il reste allumé lors du fonctionnement du four et s'éteint une fois l'appareil éteint.

### Durée du traitement thermique / de la cuisson

La durée du traitement thermique / de la cuisson dépend du type et de la quantité des aliments, des préférences individuelles et de l'expérience.

1. Pour préparer un plat, choisir la durée du traitement thermique / de la cuisson entre 5 et 55 minutes, en tournant le régulateur rotatif de la durée dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis.

2. Si le four n'est plus utilisé, tourner tous les régulateurs du four (régulateur de la durée, de la température et des fonctions) sur la position « 0 ».



Fig. 17

### Ventilateur de refroidissement de l'appareil

Le ventilateur de refroidissement permet de baisser la température de l'appareil par la circulation de l'air entre la porte du four, le panneau de commande et la partie intérieure sous le niveau de cuisson. Le ventilateur de refroidissement entre les niveaux de cuisson et la partie supérieure du four s'allume automatiquement quelques minutes après la mise en marche du four. Il reste en marche même après l'arrêt du four, jusqu'au refroidissement complet de la surface extérieure de l'appareil.

### Compartiment de rangement sous la porte du four

L'appareil dispose d'un compartiment de rangement où il est possible de garder les accessoires en métal quand ils ne sont pas utilisés.

#### **ATTENTION !**

**Ne pas conserver dans le compartiment de rangement de matériaux inflammables, comme le papier, les chiffons, etc.**

### Niveaux du four

Le four possède 4 niveaux : 1 inférieur, 2 centraux, 1 supérieur.

#### **CONSEIL !**

**Toujours adapter les niveaux aux plats cuisinés.**

## Mode d'emploi

Les niveaux centraux sont adaptés à la majorité des processus de traitement thermique car la température réglée est parfaitement stable dans cette zone.

Les distances entre les niveaux sont les suivantes :

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Fig. 18

## Tableaux de traitement thermique

Plats à cuire/réchauffer	Niveau	Température en degrés °C	Temps de traitement thermique / de cuisson (min.)
<b>Plats sucrés</b>			
Pâte brisée	2 (1-3)	180-190	30-35
Pâte pétrie	2 (1-3)	190-200	30-35
Pâtisseries croustillantes	2 (1-3)	180-190	30-35
Gâteau aux prunes	2 (1-3)	180-190	30-35
Gâteau aux fruits	2 (1-3)	165-180	35-45
Gâteau aux noix	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Sablé	2 (1-3)	185	35-45
Pudding au caramel	2 (1-3)	130	30-35
Gâteau au chocolat	2 (1-3)	180	35-40
Brioches	2 (1-3)	180-190	25-30
Biscuits	2 (1-3)	165	20
Pain	2 (1-3)	200-230	10-15
Petits pains à la confiture	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	2 (1-3)	185-200	25-35
<b>Pain et pizza</b>			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Fougasse	2 (1-3)	190-210	20-30
Pain	3 (2-3)	215-230	40-50

Plats à cuire/traiter	Niveau	Température en degrés °C	Temps de traitement thermique / de cuisson (min.)
<b>soufflés/gratins</b>			
Lasagnes	2 (2-4)	165-180	30-40
Gratin de pâtes	2 (2-4)	180-190	35-45
Gratin de légumes	2 (1-3)	170-180	30-40
<b>Rôti de viande</b>			
Bœuf 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Agneau 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Viande de porc 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Veau 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Volaille	2 (1-3)	195-210	40
Canard	2 (1-3)	195-210	120-180
Oie	2 (1-3)	195-210	120
Dinde	2 (1-3)	195-210	120
Lapin	2 (1-3)	200-210	40
Faisan	2 (1-3)	195-210	40-50
<b>Poisson</b>			
Filets et morceaux de viande	2 (1-3)	160-170	20-30
Rôti	2 (1-3)	180-190	25-35
Cuisson dans un film	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 4

### Remarques relatives au traitement thermique/ à la cuisson

- Les données indiquées sont présentées à titre indicatif. Elles peuvent et doivent être modifiées selon les préférences et les habitudes;
- Le temps de traitement thermique/cuisson indiqué dans le tableau ne prend pas en compte le réchauffement du four, ce qui est toujours recommandé.
- Le temps et la température de traitement thermique/cuisson indiqués correspondent à une quantité moyenne d'aliments (1/1,5 kg pour la viande, gâteaux, pizza, pain 0,5/0,8 kg).
- Procéder à traitement thermique multiple sur différents niveaux en utilisant des récipients sur le niveau central.

**Tableau de grillade**

Produit grillé	Niveau	Température en degrés °C	Temps de traitement thermique / de cuisson en min.
Pain grillé	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Brochettes de poisson	3-4	200	6-8
Crustacés	3-4	200	6-8
Saucisses	3-4	200	7-10
Côtelettes	3-4	200	7-10
Brochettes de viande	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Volaille	3-4	200	30-35

Tab. 5

**Remarques relatives à la grillade :**

- Dans le cas des recettes nécessitant le réchauffement du four, y consacrer 5-10 minutes.
- Le temps indiqué concerne un côté du produit, il est donc nécessaire de le retourner.
- Insérer au niveau inférieur une plaque de four avec un peu d'eau (env. 0,2 l) pour éviter les éclaboussures de graisse et éviter la formation de fumée.

## 7 Nettoyage et maintenance

### 7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer le robinet d'alimentation en gaz.
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils

entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.

- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### **ATTENTION !**

**L'utilisation de produits nettoyants inadaptés peut entraîner la corrosion de l'appareil ou l'endommagement des surfaces.**

Utiliser uniquement des produits destinés au nettoyage de l'acier inoxydable pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable (corps de la cuisinière, zone de cuisson, grille coulissante, porte de four, glissières et grille).

En utilisant la paille de fer, les brosses en acier ou les grattoirs métalliques, des particules de fer peuvent se déposer et entraîner ainsi la formation de taches de rouille.

Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou d'autres produits abrasifs pour le nettoyage du compartiment de traitement thermique, car ils pourraient endommager la surface émaillée du compartiment de traitement thermique. Utiliser des produits nettoyants adaptés.

Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.).

Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.

FR

## **7.2 Nettoyage**

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

### **Zone de cuisson gaz**

1. Retirer les grilles en fonte et les protections des brûleurs à gaz.
2. Nettoyer la zone de cuisson à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. En cas de besoin, utiliser un produit nettoyant doux (p.ex. du liquide vaisselle). Sécher la zone de cuisson.
3. Nettoyer les grilles en fonte et les couvercles des brûleurs à gaz à l'aide d'un produit nettoyant neutre (p.ex. du liquide vaisselle) et un chiffon doux ou une éponge. Pour la saleté persistante, utiliser une brosse laiton. Rincer soigneusement les grilles et les couvercles des brûleurs à gaz avec de l'eau et sécher ensuite.
4. Après le nettoyage, avant d'allumer de nouveau les brûleurs à gaz, placer correctement les couvercles des brûleurs à gaz et les grilles en fonte.

### Four multifonction

Pour assurer le bon état du four, le nettoyer régulièrement après son refroidissement.

1. Retirer tous les éléments amovibles et accessoires du four.
2. Laver les grilles (et les plaques de four utilisées) avec de l'eau chaude et un produit nettoyant non abrasif.
3. Rincer les grilles (et les plaques de four utilisées) à l'eau claire et les laisser sécher ou les essuyer en utilisant un chiffon doux.
4. Nettoyer soigneusement les glissières et l'intérieur du compartiment de traitement thermique à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux adapté aux surfaces émaillées.
5. Rincer à l'eau claire et veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant.
6. Enfin, sécher le compartiment de traitement thermique et les glissières.

### ATTENTION !

**Après le nettoyage du four avec des produits nettoyants spéciaux, allumer le four en réglant la puissance maximale pour 20 minutes pour éliminer les restes du compartiment de traitement thermique.**

### Porte de four

1. Pour faciliter le nettoyage du compartiment de traitement thermique, il est possible d'enlever la porte du four. Suivre les consignes suivantes (fig. ci-dessous) :

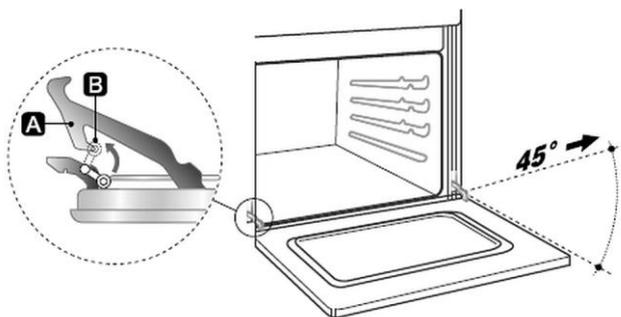


Fig. 19

- ouvrir complètement la porte du four ;
- soulever le levier **B** et saisir la porte du four avec les deux mains à proximité des charnières **A**;
- soulever la porte du four de manière à ce qu'elle se positionne à 45° par rapport au four,

- retirer la porte du four ;
2. Nettoyer la porte du four à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux. Essuyer avec un chiffon sec.
  3. Après le nettoyage, fixer de nouveau la porte du four en insérant les charnières A dans les fentes en bas et en bloquant le levier B

### Vitre intérieure de la porte du four

#### ATTENTION !

**Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ni de grattoirs en métal pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface vitrée et briser le verre.**

1. Si cela est nécessaire, il est possible retirer la vitre intérieure de la porte du four pour la nettoyer. Cette opération peut être réalisée uniquement si l'appareil est froid.

Pour retirer la vitre intérieure de la porte du four, suivre les indications suivantes (fig. ci-dessous):

- ouvrir légèrement la porte du four ;
- appuyer simultanément sur les boutons noirs à côté des supports latéraux de la porte vitrée du four et les glisser vers le haut ;
- retirer le profil supérieur de la porte du four.
- sortir la vitre intérieure en la tirant vers soi.

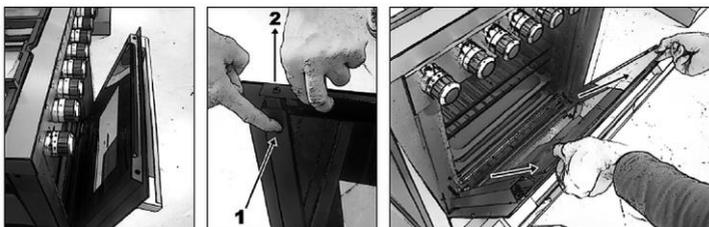


Fig. 20

2. Nettoyer la vitre intérieure de la porte du four à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
3. Sécher soigneusement la vitre intérieure des deux côtés.
4. Pour placer de nouveau la vitre, suivre les consignes dans l'ordre inverse (fig. ci-dessous).
5. S'assurer en même temps que la vitre intérieure est fixée correctement par rapport aux supports latéraux et que dans l'angle inférieur marqué par une flèche se trouve l'inscription VIT. Fixer ensuite le profil de la porte du four.

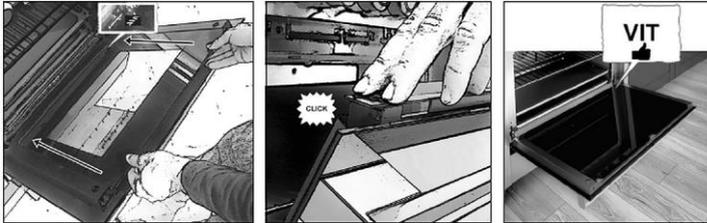


Fig. 21

### 7.3 Maintenance

#### **ATTENTION !**

**Respecter impérativement les intervalles entre les maintenances qui se suivent !**

Pour rester efficace, l'appareil doit subir une maintenance **au moins une fois par an**.

Avant de procéder à tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation, fermer le robinet de gaz et refroidir complètement l'appareil.

Seul un technicien qualifié agréé peut réaliser les travaux de maintenance qui comprennent les opérations suivantes :

- le contrôle des pièces d'usure
- le contrôle des éléments électriques
- le contrôle de tous les raccordements (électricité, gaz)
- le contrôle du fonctionnement de l'appareil
- le contrôle de l'allumage correct des brûleurs à gaz et du fonctionnement correct même avec la plus petite flamme
- le contrôle si les couvercles des brûleurs à gaz reposent correctement sur les couronnes des brûleurs
- le contrôle des ouvertures dans les brûleurs (ils ne peuvent pas être bouchées par les aliments ou les restes des produits nettoyants !)

Il est recommandé de remplacer les éléments usés lors de la maintenance, pour éviter les travaux de réparation et les pannes éventuelles.

Il est recommandé de signer un contrat pour les travaux de maintenance avec un point de service agréé.

### Remplacement de la lampe du four

1. Si l'éclairage intérieur du four ne fonctionne pas, changer l'ampoule du four de la manière suivante :
  - s'assurer que l'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique ;
  - laisser l'appareil refroidir complètement ;
  - Dévisser la protection **A** de l'éclairage du four ;
  - démonter l'ampoule endommagée du four **B** ;
  - remplacer l'ampoule endommagée du four par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) et de la même puissance ;
  - Visser de nouveau la protection **A** de l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre.

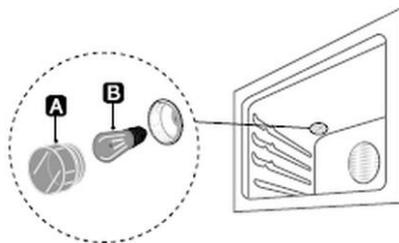


Fig. 22

## 8 Élimination des déchets

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargé des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.

### Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.