

Silversteam2 5230M - 5110M - 7110M - 10110M



116822 - 116826 - 116828 - 116831

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



Version: 1.0

Date de création : 2024-11-05

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	10
4.2	Fonctions de l'appareil	14
4.3	Éléments de l'appareil	15
5	Mode de installaton	16
5.1	Installation	16
5.2	Contrôles et test de réception	28
6	Mode d'emploi	30
6.1	Consignes pour l'utilisateur	30
6.2	Panneau de commandes	36
6.3	Réglages	37
7	Nettoyage et maintenance	44
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	45
7.2	Nettoyage	46
7.3	Maintenance	49
8	Défaillances possibles	49
9	Élimination des déchets	50



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

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.
- Dérourer 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.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. 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.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants 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 uniquement sous surveillance

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

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.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation de plats adaptés.

1.4 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

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

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

Modèle / propriétés des fours mixtes 116822, 116826, 116828, 116831

- Série : Silversteam2
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccordement de l'appareil : prêt à être branché (116822) / 3NAC (116826, 116828, 116831)
- Fonctions :
 - convection
 - cuisson à la vapeur
 - cuisson à la vapeur mixte
 - cuisson à basse température
 - inversion de rotation du ventilateur
 - production de vapeur par injection directe
- Réglage de la température : en continu
- Type des glissières : horizontales
- Fonctionnement continu
- Raccord pour sonde de température à cœur : latéral
- Extraction de vapeur
- Éclairage intérieur
- Écran LED :
 - humidification
 - température à cœur
 - température
 - durée
- Commande : manette
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, température
- Propriétés :
 - compartiment de cuisson arrondi
 - glissières de support amovibles
 - porte avec double vitrage
 - éclairage LED dans la porte
- **Remarque importante** : À partir d'une dureté de l'eau de 5° de l'échelle allemande, nous recommandons l'installation en amont d'un adoucisseur d'eau approprié ainsi qu'une pression d'eau maximale de 3 bars.

4.1 Indications techniques

Nom :	Four mixte à vapeur Silversteam2 5230M
N° de l'article :	116822
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	2/3 GN
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson :	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	3,3 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	635 x 775 x 680
Poids en kg :	58,0

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

Dotation :

- 1 grille 2/3 GN
- 1 plaque 2/3 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Paramètres techniques

Nom :	Four mixte à vapeur Silversteam2 5110M
N° de l'article :	116826
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	1/1 GN 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson :	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	6,3 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 680
Poids en kg :	87,0

FR

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Nom :	Four mixte à vapeur Silversteam2 7110M
N° de l'article :	116828
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	7
Format des glissières :	1/1 GN 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson :	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de ventilateurs :	2
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	9,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 860
Poids en kg :	106,0

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Paramètres techniques

Nom :	Four mixte à vapeur Silversteam2 10110M
N° de l'article :	116831
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de la chambre de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	10
Format des glissières :	1/1 GN 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson :	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de ventilateurs :	2
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	12,6 kW 400 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	905 x 840 x 1.055
Poids en kg :	120,0

FR

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Protections

Les fours mixtes sont équipés des mécanismes de sécurité et de protection suivants :

Thermostat de sécurité dans la chambre de traitement thermique :

Si la température dans la chambre de traitement thermique atteint 350 °C, le thermostat de sécurité coupe le l'alimentation des éléments chauffants de l'appareil.

AVERTISSEMENT !

Faire appel au service technique pour réactiver ce dispositif de sécurité, car son enclenchement indique la nécessité de contrôler d'autres éléments de l'appareil.

Commutateur de contact de la porte de l'appareil

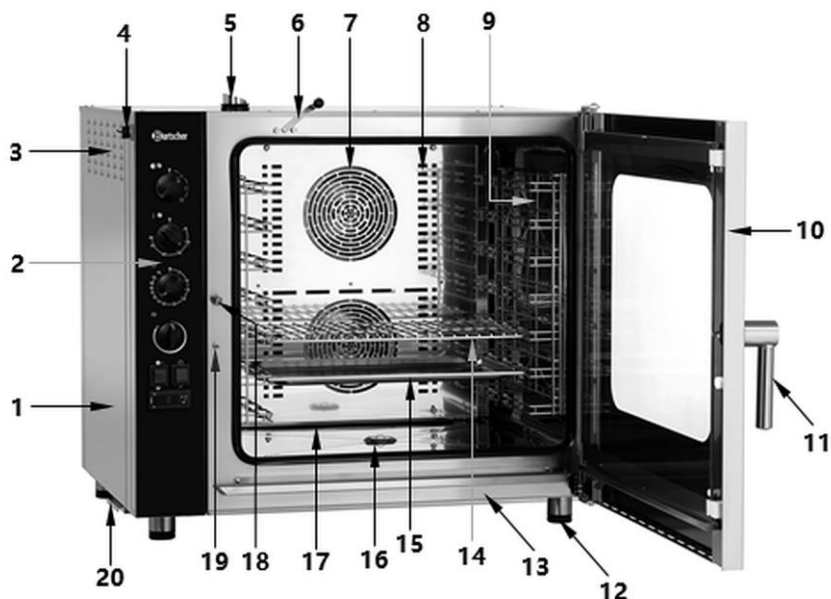
il coupe le fonctionnement de l'appareil en cas d'ouverture : il désactive à la fois le système de chauffage et de ventilation. Une fois la porte refermée, l'appareil reprend le fonctionnement.

FR

4.2 Fonctions de l'appareil

Le four mixte est conçu pour la cuisson et le maintien de la température des plats, avec l'utilisation d'accessoires adaptés. La commande manuelle permet de commander tous les processus de traitement thermique, sans complications inutiles et selon les besoins.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Corps | 2. Panneau de commande |
| 3. Orifices de ventilation | 4. Raccordement de la sonde de température |
| 5. Extracteur de fumées | 6. Robinet d'écoulement de l'humidité |
| 7. Ventilateur (2x) | 8. Tôle déflectrice d'air |
| 9. Glissières | 10. Porte de l'appareil |
| 11. Poignée de porte | 12. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 13. Cuvette d'écoulement | 14. Grille |
| 15. Bac GN | 16. Évacuation |
| 17. Chambre du traitement thermique | 18. Fermeture de la porte |
| 19. Commutateur de contact | 20. Filtre de ventilation du panneau de commande |

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.

FR

Déballage

Retirer l'emballage extérieur (la caisse en bois et/ou le carton) et l'éliminer conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

Transport vers le lieu d'installation

Utiliser des vêtements de protection et à l'aide d'un chariot élévateur transporter l'appareil vers le lieu d'installation : Pour transporter correctement l'appareil, insérer les fourches du côté gauche ou arrière, JAMAIS par l'avant (fig. 2). Nous recommandons de toujours transporter l'appareil sur la palette.

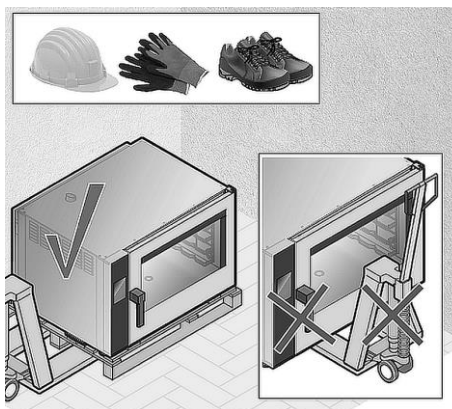


Fig. 2

Exigences relatives au lieu d'installation

L'appareil a été conçu pour fonctionner dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur.

La pièce d'installation (fig. 3) où l'appareil est placé doit

- être bien ventilée et non exposée aux intempéries ;
- posséder un sol lisse et parfaitement à niveau ;
- assurer une capacité de charge adaptée au poids de l'appareil avec charge complète ;
- avoir une température au-dessus de +5 °C ;
- avoir une humidité de l'aire relative de 70% au maximum ;
- répondre aux consignes de sécurité du travail et de sécurité du site ;
- ne contenir aucun matériau ni substance explosifs ;
- être adapté à la préparation de repas.

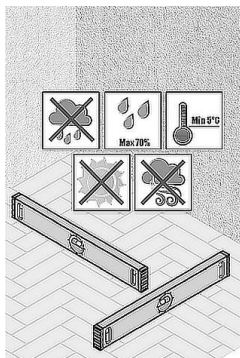


Fig. 3

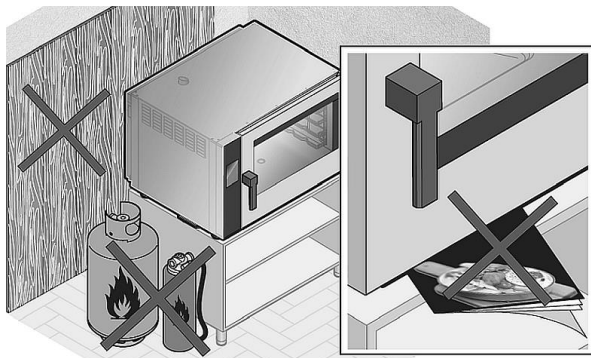


Fig. 4

En choisissant le lieu d'installation, toujours porter une attention particulière aux questions suivantes (fig. 4) :

- NE JAMAIS laisser les objets inflammables, explosifs et sensibles aux températures élevées à proximité de l'appareil ;
- NE JAMAIS placer à proximité de l'appareil d'éléments explosifs (p.ex. bouteilles de gaz ou bouteilles sous pression), car il existe un risque de déflagration ;
- NE PAS placer d'objets (p.ex. mode d'emploi, gants de cuisine, etc.) entre le four et la surface porteuse ;
- NE JAMAIS installer l'appareil à proximité de murs inflammables ou sensibles aux températures élevées (p.ex. en bois). S'il est impossible d'éviter cette situation, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60°C).

ATTENTION !

Respecter les consignes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

Préparation de l'appareil

- Avant le montage, vérifier si tous les éléments nécessaires à l'installation sont disponibles et non endommagés. Si un élément est absent ou est endommagé, contacter le fabricant ou le revendeur.

Retrait des films de protection (fig. 5)

- Retirer avec précaution le film protecteur de l'appareil. Éliminer les restes de colle éventuels en utilisant un dissolvant adapté, sans endommager les surfaces avec des outils ou des produits nettoyants agressifs et abrasifs.

ATTENTION !

Les films protecteurs enlevés et potentiellement dangereux doivent être entreposés hors de portée des enfants et des animaux et correctement éliminés, conformément aux normes locales.

Vérification de la présence de l'étiquette « Risque de brûlures » (fig. 6)

- S'assurer que l'étiquette jaune « Risque de brûlures » est apposée à l'avant. Cette étiquette informe qu'il est nécessaire de prendre des précautions adaptées lors du retrait des moules de cuisson de la chambre de traitement thermique, car du liquide chaud peut s'écouler.

REMARQUE !

Si l'étiquette est absente, contacter le fabricant.

FR

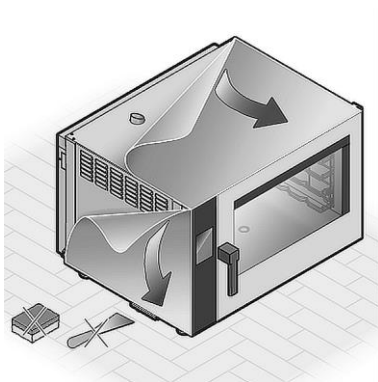


Fig. 5

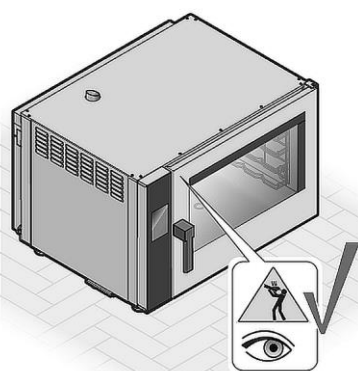


Fig. 6

Positionnement de l'appareil

Pour assurer la bonne hauteur d'utilisation, placer l'appareil sur :

- l'élément de l'équipement adapté (fig. 7);
- le socle fourni par le fabricant ;
- un autre four de la même série (à l'aide de l'élément connecteur adapté, disponible en option) ;
- une table ou un placard neutre.

ATTENTION !

Dans chacun des cas, les appareils doivent être correctement mis à niveau et stables et doivent supporter la charge complète de l'appareil. Leur surface doit être résistante au feu et aux températures élevées (fig. 8).

Si l'appareil doit être posé sur un autre appareil, sa surface ne peut pas être plus chaude que 35°C. Si c'est nécessaire, il est possible de mettre à niveau l'appareil à l'aide de pieds, veiller cependant à ne pas les dévisser complètement.

ATTENTION !

Les différences de hauteur ou une certaine inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur les fonctions de l'appareil.

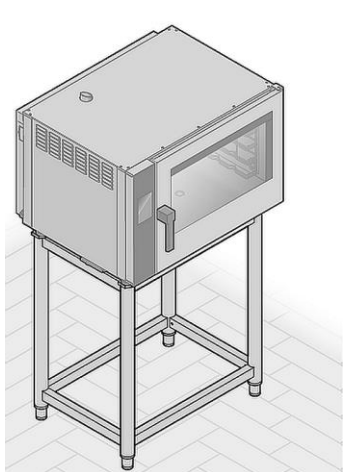


Fig. 7

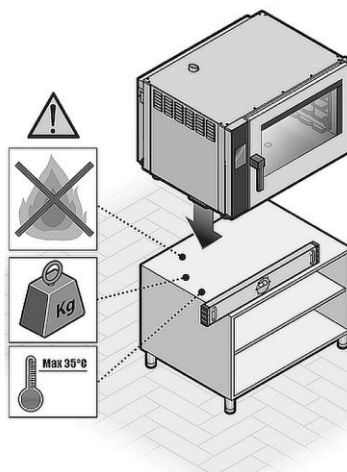


Fig. 8

Distances minimales à respecter (fig. 9, 10)

- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position exacte des raccordements électriques, d'eau et d'extraction des fumées.
- Installer l'appareil seulement :
 - sous une hotte de puissance suffisante ;
 - de manière à avoir accès aux raccords d'eau et d'électricité ;
 - en assurant un espace minimal de 5 cm sur les côtés et à l'arrière de l'appareil ;
 - à une distance de 50 cm sur les côtés et de 70 cm derrière les friteuses et tout autre appareil chaud.

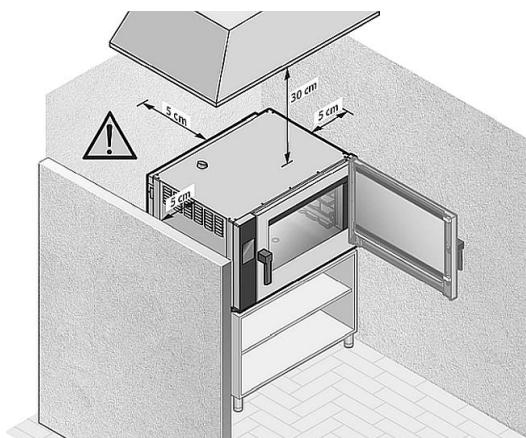


Fig. 9

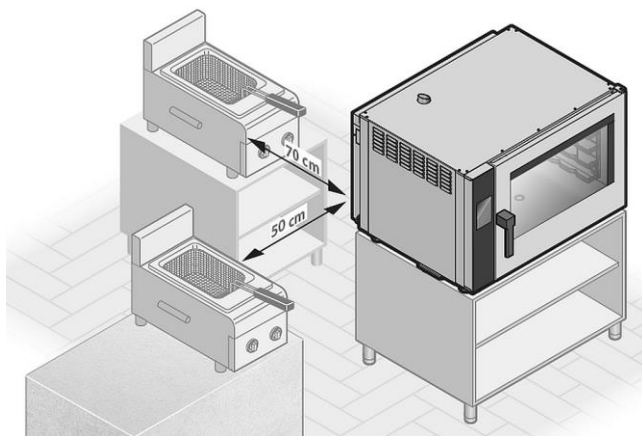


Fig. 10

ATTENTION !

Les appareils fixes et sur chariot doivent pouvoir être facilement transportés, en cas de travaux de maintenance d'urgence.

Veiller à ce que le mur qui peut être formé après l'installation (p.ex. les parois, les nouvelles portes plus étroites, les travaux, etc.) n'aient pas d'impact négatif sur le fonctionnement de l'appareil.

Les appareils fixes et sur chariots ne peuvent pas être encastrés.

Réglage de la goupille de fermeture de la porte

Après l'installation de l'appareil à l'endroit prévu, vérifier la fermeture de la porte et la position des joints de porte de la chambre de traitement thermique.

Pour régler l'étanchéité de la porte (le cas échéant), suivre la procédure suivante :

- à l'aide d'une clé 13 mm, régler la distance de la porte, en serrant ou en desserrant la vis **(A)**.
- régler la vis de blocage de la porte **(B)** pour éviter la libération éventuelle des vapeurs lors du traitement thermique (en serrant la vis vous augmentez la force d'action de la porte sur le joint et en la desserrant, vous réduisez cette force).
- une fois le réglage terminé, serrer de nouveau la vis **(A)**.

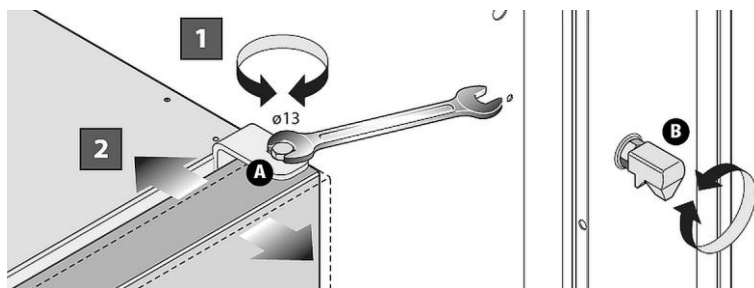


Fig. 11

Raccordement électrique

- 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. Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité !
Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- Il est recommandé de réaliser le raccordement avec une armoire électrique et un interrupteur facilement accessible, intégrés conformément aux dispositions en vigueur dans le pays d'installation (fig. 12). Il est également possible d'installer une prise adaptée.
- Lors du raccordement à l'armoire électrique, faire attention à la polarisation des câbles.

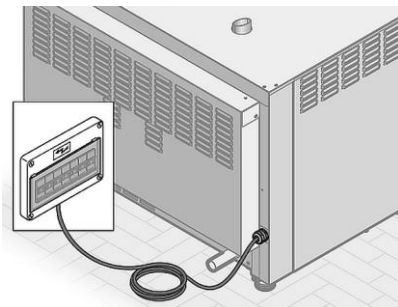




Fig. 12

- Pour vérifier si le raccordement a été effectué correctement, vérifier si entre le corps de l'appareil (la masse ) et la phase il y a de la tension.
- Le câble doit être remplacé par un câble aux mêmes caractéristiques et de la même longueur par un technicien agréé et qualifié. Le conducteur de terre doit être toujours jaune-vert.
- La mise à la terre doit être impérativement réalisée avec une conduite simple jaune-verte ; le conducteur de terre ne peut avoir aucun point de raccordement et ne peut être interrompu par un disjoncteur de protection. Elle doit être au moins 3 cm plus longue que les autres conduites.
- L'appareil **116822** est équipé en usine d'un câble de raccordement et d'une fiche (monophasée 230 V).
- Pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il suffit de brancher la fiche à une prise électrique individuelle mise à la terre.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit facilement accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.
- Le circuit électrique de la prise d'alimentation doit être protégé par un fusible de 16 A. Brancher l'appareil directement à une prise murale individuelle, ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.

AVERTISSEMENT !

L'appareil est fourni avec un câble de raccordement et une fiche certifiés : ne pas les modifier ni n'intervenir dessus.

Liaison équipotentielle

- Chaque appareil doit être intégré dans un système équipotentiel efficace, conforme aux règles en vigueur dans le pays d'installation.
- Raccorder la liaison équipotentielle à la borne de raccordement marquée par le symbole .
- La borne se trouve à l'arrière de l'appareil.

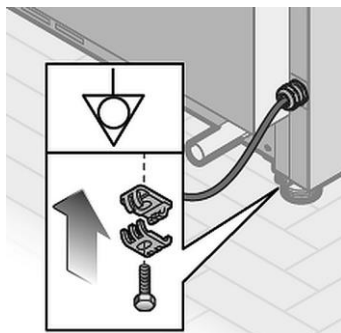


Fig. 13

Raccordement d'eau

- L'appareil est conçu pour un raccordement fixe au réseau d'eau (pas par un ensemble d'éléments de raccordement séparés).
- L'eau amenée sert à humidifier la chambre de traitement thermique et à nettoyer l'appareil.
- Pour réaliser le raccordement, utiliser uniquement un tuyau 3/4" autorisé pour entrer en contact avec l'alimentation ; les autres tuyaux ne peuvent pas être utilisés ou réutilisés.
- Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, faire passer à travers le tuyau une quantité suffisante d'eau pour éliminer les impuretés éventuelles du tuyau.
- Si deux fours sont installés l'un sur l'autre, il est possible d'utiliser un seul raccordement d'eau. Dans ce cas, utiliser un raccord en « T » (non fourni) pour amener l'eau dans les deux appareils.

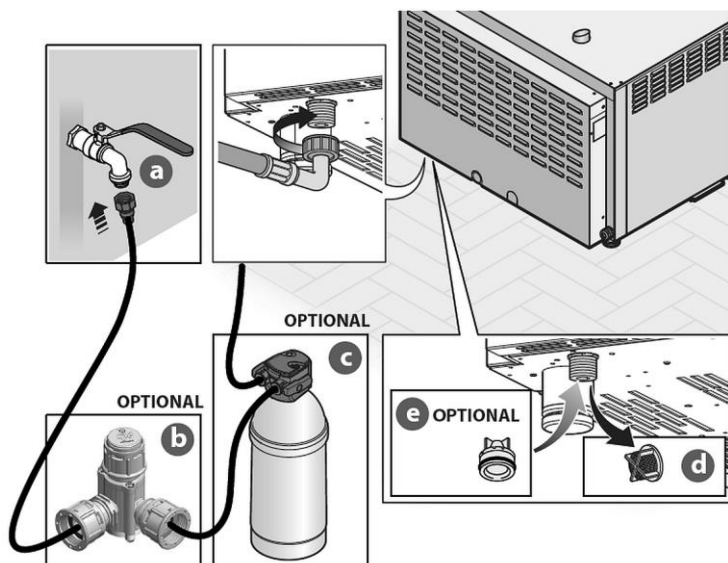


Fig. 14

FR

- Nous recommandons :
 - d'installer **une vanne d'arrêt a** (non fournie) (fig. ci-dessus) entre le raccord d'eau et l'appareil, pour permettre le débranchement de l'alimentation en eau en cas de besoin ;
 - de planifier l'installation d'un **filtre nettoyant** (en option) **b** à l'entrée de l'appareil (p.ex. 168 microns) ;
 - d'utiliser **un adoucisseur d'eau et/ou un système de traitement de l'eau** (les deux appareils ne sont pas fournis), pour répondre aux exigences minimales (voir le tableau ci-dessous).
 - le **filtre d** installé sur le raccord d'eau peut être éventuellement remplacé par un **clapet anti-retour e** (voir les dispositions légales locales).
 - Si nécessaire, installer en amont de l'appareil un réducteur de pression.

Propriétés de l'eau d'entrée

L'eau d'entrée doit avoir les caractéristiques suivantes :

Qualité de l'eau potable	
Température maximale	15°C ± 5 (eau froide)
Dureté (CaCO ₃)	3°f - 9°f (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (résidus solides)	40 - 150 mg/l
Indice de Langelier	> 0,5

Teneur en sels et ions de métaux

Chlore	< 20 mg/l
Sulfates + Nitrates	< 20 mg/l
Chlore libre	< 20 mg/l
Chloramine	< 0,5 mg/l
Fer	< 0,1 mg/l
Silice totale	< 10 mg/l

ATTENTION !

Si l'eau provenant du réseau d'eau local ne répond pas aux exigences indiquées ci-dessus, prendre les mesures nécessaires pour répondre aux valeurs indiquées (p.ex. en utilisant un filtre adoucissant, un réducteur de pression, une installation pour l'osmose, etc.).

Raccordement au système d'évacuation

- L'eau utilisée pour l'humidification ou le nettoyage est évacuée de la chambre de traitement thermique par un système d'évacuation qui peut contenir parfois de la graisse s'écoulant des aliments cuits, surtout si des aliments gras sont souvent traités (p.ex. la volaille).

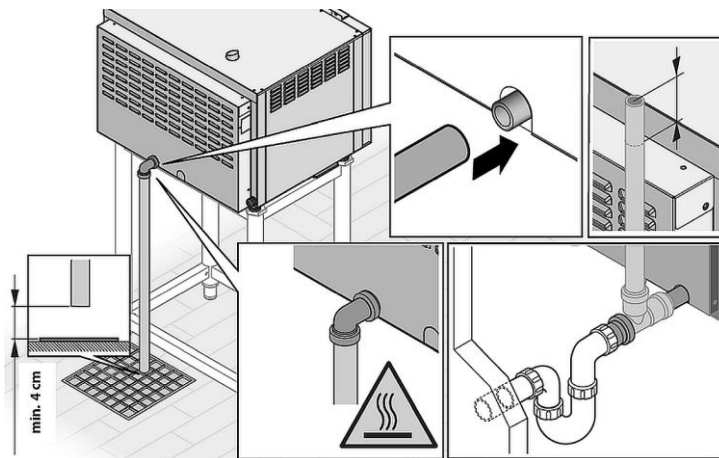


Fig. 15

FR

- L'appareil ne dispose pas de siphon, c'est pourquoi il est nécessaire de fixer à l'évacuation du sol, à l'aide d'un collier de serrage en métal (non fourni), une buse extérieure à un tuyau rigide et un raccord équerre.
- Ensuite, raccorder un tuyau résistant à la chaleur au raccord équerre, pour l'amener vers la grille se trouvant dans la pièce d'installation.
- Il existe aussi la possibilité de réaliser une évacuation murale. Dans ce cas, il faut assurer une évacuation de l'air en haut et un siphon. (Le choix du siphon est une obligation de l'installateur).
- Dans tous les cas, il est recommandé d'utiliser un tuyau résistant à la chaleur et d'éviter le contact avec les liquides qui sont évacués quand l'appareil est en marche.

ATTENTION !

L'évacuation doit impérativement se trouver à l'extérieur de l'appareil.

ATTENTION !

Laisser un espace d'au moins 4 cm entre la grille et le tuyau d'évacuation, pour empêcher le recul de bactéries dangereuses dans l'appareil.

Raccord de l'extraction des fumées

ATTENTION !

L'appareil doit être impérativement installé sous une hotte d'une capacité suffisante.

Selon le modèle, à l'arrière de l'appareil se trouve(nt) un/deux extracteur(s) de fumées et une **bouche d'évacuation** a des vapeurs/de l'humidité qui se forment normalement lors des processus de traitement thermique.

AVERTISSEMENT !

Les vapeurs évacuées sont très chaudes, il existe un risque de brûlures !

Toujours s'assurer que l'extracteur de fumées n'est pas bloqué. ne placer aucun matériau inflammable ou sensible aux températures élevées à proximité du tuyau d'évacuation.

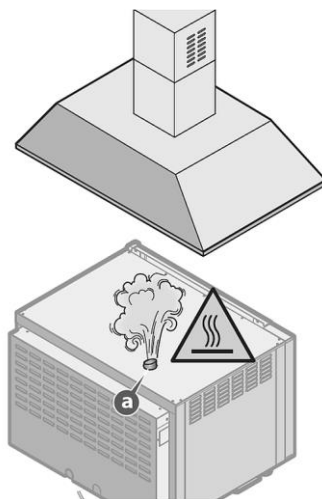


Fig. 16

FR

5.2 Contrôles et test de réception

Contrôles avant la mise en marche

Avant la mise en marche des appareils électriques il est nécessaire de procéder à des contrôles qui pourront confirmer la compatibilité de l'appareil et de son installation avec les règles en vigueur et les données techniques ainsi qu'avec les recommandations et les consignes de sécurité.

Les conditions suivantes doivent être remplies :

- La température dans le lieu d'installation doit être supérieure à + 5 °C.
- La chambre de traitement thermique doit être vide.
- Tous les éléments d'emballage doivent être complètement éliminés, y compris le film de protection sur les parois arrières.
- Les orifices de ventilation ne peuvent être ni couverts ni bouchés.
- Les pièces démontées pendant l'installation de l'appareil doivent être montés de nouveau dans l'appareil.
- L'interrupteur principal de l'installation électrique doit être enclenché et la vanne d'arrêt en amont de l'appareil doit être ouverte.

Contrôle à la réception

Lors de la réception de l'appareil, les conditions suivantes doivent être remplies :

- L'éclairage intérieur s'allume automatiquement.
- L'appareil s'éteint immédiatement après l'ouverture de la porte et se remet en marche, une fois la porte bien fermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans l'appareil s'active une fois la température réglée atteinte. L'élément chauffant / les éléments chauffants s'arrêtent temporairement.
- Dans les appareils avec deux ventilateurs, les moteurs tournent dans le même sens.
- Les moteurs des ventilateurs changent automatiquement de direction toutes les 3 minutes, pause de 20 secondes après l'arrêt du moteur.
- Après le réglage de l'humidification, l'eau s'écoule du tuyau dans la chambre de traitement thermique dans la direction du ventilateur.
- Un signal sonore est émis pendant environ 15 secondes après la fin de la cuisson. Elle se termine automatiquement après quelques secondes.

6 Mode d'emploi

6.1 Consignes pour l'utilisateur



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la porte de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

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

Ouvrir et fermer la porte uniquement à l'aide de la poignée de porte.

Pour manipuler l'appareil, utiliser seulement les éléments de commande prévus à cet effet.

Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut se dégager.

Faire particulièrement attention en ouvrant la porte de l'appareil : ouvrir la porte de l'appareil en deux étapes : laisser la porte un peu ouverte (à 3-4 cm) pendant 4-5 secondes et seulement après, l'ouvrir complètement.

Lors du fonctionnement de l'appareil, la grille et les bacs se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après la fin de la cuisson.

Utiliser des gants de cuisine ou des torchons à vaisselle pour sortir les bacs chauds de l'appareil.

- Ne jamais placer l'appareil à proximité des sources de chaleur comme p.ex. le grill ou la friteuse.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil. **Risque d'incendie !**
- Ne pas placer dans le four mixte d'objets inflammables ni de produits alimentaires avec de l'alcool. Ceci peut cause une inflammation spontanée et par conséquent, un incendie pouvant provoquer des explosions.
- Éviter de saler les plats à l'intérieur de la chambre de traitement thermique. Si c'est inévitable, nettoyer le plus rapidement possible l'appareil, sinon la chambre de traitement thermique peut être endommagée.
- En cas de dommages ou de fissures sur les éléments vitrés de l'appareil (porte de l'appareil), procéder à leur remplacement immédiat. Pour ce faire, contacter le service.
- En cas de non-utilisation de l'appareil (p.ex. 12 heures), laisser la porte ouverte.
- En cas d'une non-utilisation prolongée (p.ex. quelques jours), fermer l'arrivée d'eau et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Mode d'emploi

- Le four étant placé sur un autre four mixte ou sur un support approprié, il est recommandé de ne pas utiliser les rails de support plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder à l'intérieur du bac.



Pour des raisons de sécurité, il est obligatoire d'apposer sur l'appareil, à une hauteur de 1600 mm du sol, une étiquette avec l'avertissement « **Risque de brûlures ! Liquide chaud dans le bac !** », celle-ci est fournie avec l'appareil.

- Lors de la grillade ou de la cuisson des produits alimentaires sur la grille, il est indispensable de placer un niveau au-dessous ou sur le fond de la chambre de traitement thermique un bac collecteur de graisse ou de jus.
- Veiller à utiliser correctement la sonde de température : Insérer la sonde à l'endroit le plus épais du produit alimentaire, de haut en bas, jusqu'à ce que la sonde de température atteigne le centre du produit.
- S'il est nécessaire de manipuler le produit alimentaire au cours de sa cuisson, ouvrir la porte pour la durée la plus brève possible, pour éviter la baisse de la température dans la chambre à un degré qui dégraderait le résultat du traitement thermique.
- Pour compenser les conséquences de la perte de chaleur, nous recommandons de préchauffer l'appareil.

INDICATION !

Avant la cuisson, réchauffer l'appareil à une température de 20-25% supérieure à la température de cuisson adéquate. Une fois la température de réchauffement préliminaire atteinte, les plats peuvent être mis dans l'appareil.

Faire baisser alors la température à la valeur de la température de cuisson adéquate.

- Ne jamais déposer de bacs GN / plaques de cuisson, de récipients froids/chauds ni tout autre objet sur l'appareil, même s'il est éteint (fig. 17).
- NE JAMAIS apporter ou laisser à proximité de l'appareil d'objets inflammables, explosifs ou sensibles aux températures élevées (comme p.ex. les objets de décoration ou en plastique, les briquets, etc.);
- NE JAMAIS s'approcher de l'appareil avec des éléments explosifs (p.ex. bouteilles de gaz ou bouteilles sous pression), car il existe un risque de déflagration.
- Ne placer aucun objet (comme p.ex. le mode d'emploi, les gants de cuisine, etc.) entre le four et la surface de support, pour ne pas entraver le fonctionnement des ventilateurs et donc la circulation de l'air sous l'appareil.

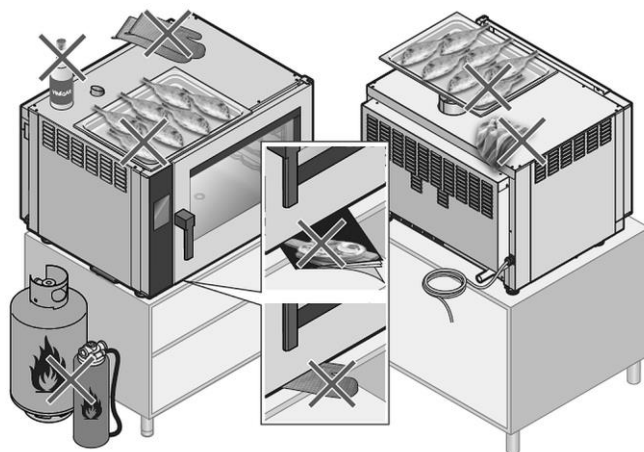


Fig. 17

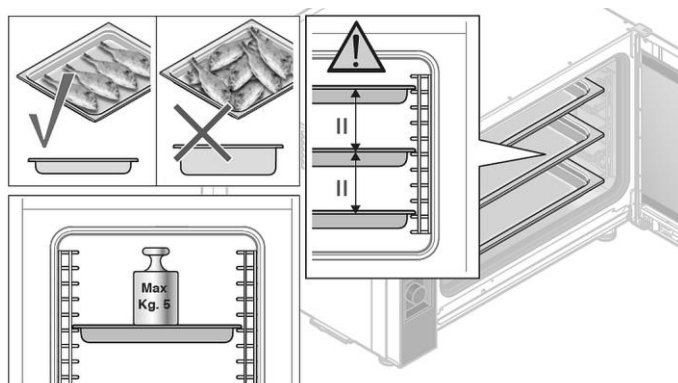


Fig. 18

- Pour assurer un traitement thermique parfait et uniforme, nous recommandons l'utilisation de bacs GN ou de moules qui ne sont pas trop profonds, pour assurer une bonne circulation de l'air (fig. 18).
- Assurer une distance d'au moins 2 cm entre le bac GN / le moule de cuisson supérieur et les plats dans le bac inférieur.
- Ne pas surremplir les bacs GN / les moules de cuisson, disposer les produits destinés au traitement thermique de manière uniforme, de préférence en une couche, pour atteindre des résultats satisfaisants.
- Si l'appareil n'est pas utilisé à charge complète, disposer les bacs GN / moules de cuisson sur toute la hauteur de la chambre de traitement thermique, sans la

Mode d'emploi

surcharger, pour assurer une circulation de l'air efficace entre les bacs GN / les moules de cuisson : Ainsi, il est possible d'optimiser les résultats du traitement thermique et de réduire les temps de cuisson.

Conseils de cuisson des plats

Cuisson

Pour une cuisson efficace des rôtis, il est conseillé de placer le rôti sur une grille pour obtenir une cuisson uniforme en haut et en bas, sans la nécessité de retourner le rôti durant la cuisson. Pour récupérer les graisses de cuisson, placer une plaque récupérant les graisses sous la grille avec le rôti, au niveau des glissières.

Grillade

Pour une grillade efficace dans la chambre du four, il est conseillé d'utiliser une grille (en aluminium).

Pour la grillade, régler le mode de cuisson à convection, ouvrir la vanne d'évacuation, régler la température entre 230 °C et 270 °C, selon le type des produits et le degré de rissolement, et la ventilation entre 4 et 6.

Friture

Il est possible de frire dans le four tous les aliments panés et les produits préfaits surgelés. Appliquer une fine couche d'huile sur les aliments panés pour qu'elle soit absorbée par la chapelure.

Les produits préfaits, surgelés peuvent être frits sans l'application d'une couche d'huile supplémentaire.

Utiliser des plaques aluminium avec une couche anti-adhérente ou des paniers de friture spéciaux. Régler le four sur la ventilation avec vanne d'évacuation ouverte, à 250 °C et la ventilation comprise entre 4 et 6.

Conseils de cuisson pour obtenir une cuisson uniforme

Selon les produits à cuire, la cuisson uniforme peut différer. Dans ce cas, il est conseillé de baisser la température et modifier la vitesse des ventilateurs (en la baissant ou augmentant).

L'utilisation de plaques / moules appropriés et adaptés au four rend la cuisson plus uniforme. Choisir des plaques / des moules les moins profondes possibles pour le produit à cuire. Les plaques aluminium assurent certainement une cuisson plus uniforme que les plaques en acier.

Cuisson sous vide

Il est possible de réaliser directement une cuisson sous vide. Cette cuisson permet d'obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses et de limiter en même temps la nature périssable du produit.

Emballer les produits dans sacs de cuisson sous vide spéciaux. Régler le four en mode « Cuisson à convection » à 100% d'humidité et la ventilation entre 3 et 4. La température dans le four doit être de 3 °C à 5 °C supérieure à la température exigée au cœur du produit. P.ex. pour un filet moyen (60 °C au cœur), il faut régler la température du four sur 63 °C.

La pasteurisation en pot

Dans ce processus, le produit est considéré comme pasteurisé lorsque la température au cœur atteint entre 83 °C et 85 °C.

Le temps d'atteinte de la température au cœur peut varier en fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité du produit. Il est conseillé d'utiliser une sonde à cœur dans un pot témoin (introduire la sonde par un trou dans le couvercle) pour relever la température de toute la portion dans le four.

Pour finir, baisser rapidement la température à +3 °C pour terminer la pasteurisation.

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche, nettoyer l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur, ainsi que les accessoires, conformément aux consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les surfaces et les éléments lavés.
3. Les accessoires et les moules de cuisson doivent être également soigneusement nettoyés et séchés avant chaque utilisation.
4. Avant la première mise en marche, vérifier l'installation, la stabilité, la mise à niveau de l'appareil ainsi que tous les raccordements.
5. Avant la première utilisation, mettre l'appareil en marche pour 30-40 minutes à une température de 200°C sans les plats, pour éliminer les restes de traitement.

Première mise en marche

La réception de l'appareil doit se faire par la réalisation d'un cycle de cuisson test, pour vérifier le fonctionnement de l'appareil et révéler les dommages éventuels.

Allumer l'appareil en utilisant le régulateur rotatif de la fonction **M 1**, en le tournant sur l'une des fonctions, p.ex. **I 2** (traitement thermique par air ventilé).

Régler le cycle de cuisson avec les paramètres suivants :

Durée : 10 minutes ou sur **I 6** (durée illimitée)

Température : 150 °C

Humidification : pos. 2 du régulateur **M 4**.

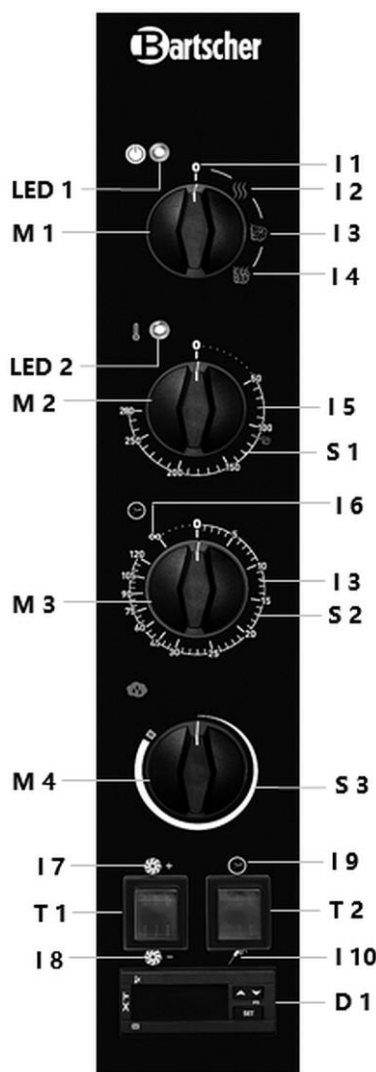
INDICATION !

Lors de l'allumage de l'appareil, un signal sonore peut être émis. C'est normal, il s'éteint automatiquement après quelques secondes.

REMARQUE !

Lors de la première utilisation, en raison de l'évaporation de l'humidité du matériau d'isolation, des fumées et des vapeurs désagréables se dégagent, elles disparaissent lors des cycles de traitement suivants.

6.2 Panneau de commandes



M 1	Bouton de sélection de la fonction
I 1	Position ARRÊT
I 2	Cuisson
I 3	Cuisson vapeur
I 4	Cuisson à la vapeur mixte
M 2	Sélecteur de température
I 5	Réglage sur la cuisson à vapeur (env. 110°C)
S 1	Étendue des températures en °C (50 – 280)
M 3	Régulateur de la durée
I 6	Position durée illimitée
S 2	Mesure de la durée en minutes (0 – 120)
M 4	Régulateur de l'humidité
S 3	Mesure de l'humidité (1 – 10)
T 1	Interrupteur de réglage de la vitesse du ventilateur
I 7	Réglage de la vitesse du ventilateur sur le niveau 2
I 8	Réglage de la vitesse du ventilateur sur le niveau 1
T 2	Interrupteur de l'activation de la durée / de la sonde de temp.
I 9	Activation de la durée
I 10	Activation de la sonde de temp.
D 1	Régulateur numérique de la température du cœur
LED 1	Témoin marche/arrêt
LED 2	Témoin de fonctionnement

Fig. 19

6.3 Réglages

Cuisson à l'air ventilé

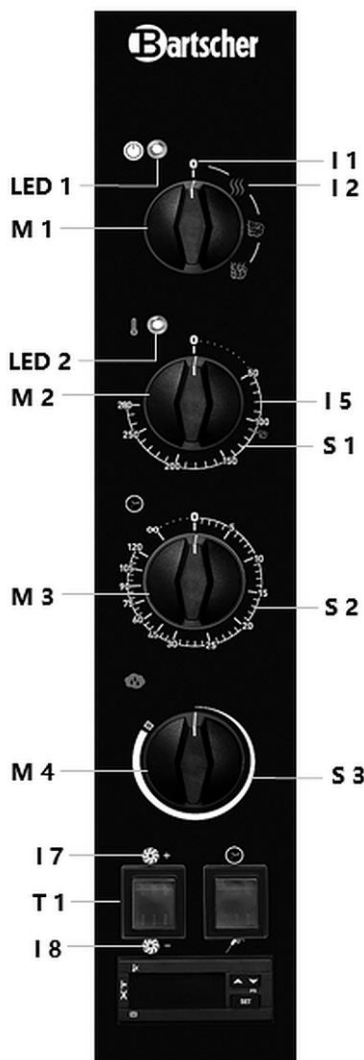


Fig. 20

1. Pour régler la cuisson à l'air ventilé, tourner la manette de sélection des fonctions **M 1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position **I 2**.
2. Ensuite, régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.
3. Enfin, régler la durée de cuisson en tournant le régulateur de la durée **M 3** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint et finit la préparation.

Pour sauter le réglage de la durée, tourner le régulateur de la durée sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler la vitesse du ventilateur à l'aide de l'interrupteur **T 1**.

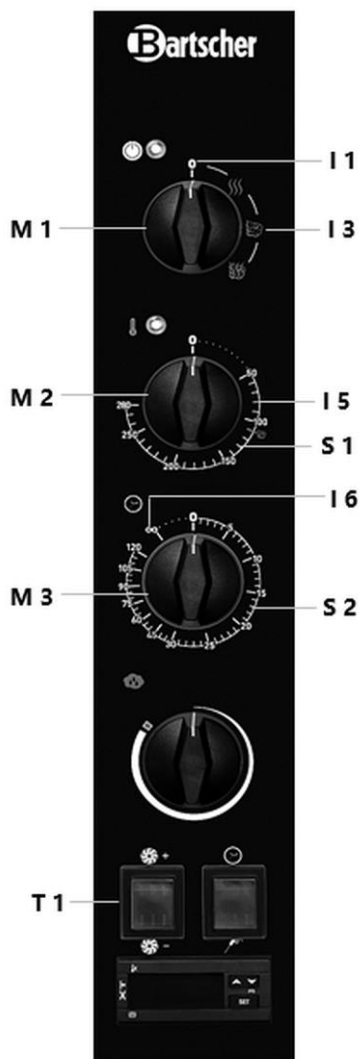
4. Sélectionner le niveau voulu et régler l'interrupteur **T 1** sur la position correspondante **I 7** ou **I 8**.

Remarque : L'interrupteur **T 2** doit se trouver sur la position **I 9** (activation de la durée).

Cuisson mixte et humidification

1. Pour ajouter à la cuisson à l'air ventilé la fonction d'humidification, tourner le régulateur **M 4** sur la position souhaitée.
2. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau d'humidité dans la chambre de traitement thermique ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le réduire.

Cuisson vapeur



1. Pour régler la cuisson vapeur, tourner la manette de sélection des fonctions **M 1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position **I 3**.
2. Ensuite, régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Pour la cuisson vapeur traditionnelle, il est recommandé de régler la température de 110 °C, qui sur l'étendue des températures est marquée par le symbole **I 5**.

3. Enfin, régler la durée de cuisson en tournant le régulateur de la durée **M 3** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint et finit la préparation.

Pour sauter le réglage de la durée, tourner le régulateur de la durée sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler la vitesse du ventilateur à l'aide de l'interrupteur **T 1**.

4. Sélectionner le niveau voulu et régler l'interrupteur **T 1** sur la position correspondante **I 7** ou **I 8**.

Remarque : L'interrupteur **T 2** doit se trouver sur la position **I 9** (activation de la durée).

Fig. 21

Cuisson à la vapeur mixte (cuisson à l'air ventilé/vapeur)

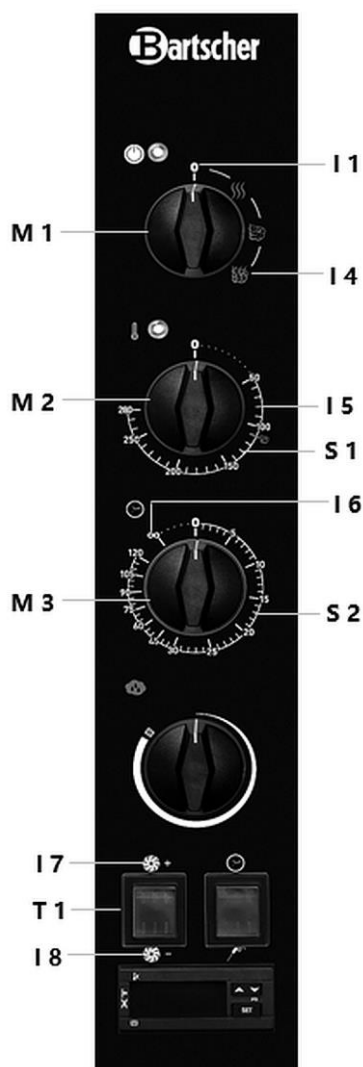


Fig. 22

1. Pour régler la cuisson mixte, tourner la manette de sélection des fonctions **M 1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position **I 4**.
2. Ensuite, régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.
3. Enfin, régler la durée de cuisson en tournant le régulateur de la durée **M 3** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint et finit la préparation.

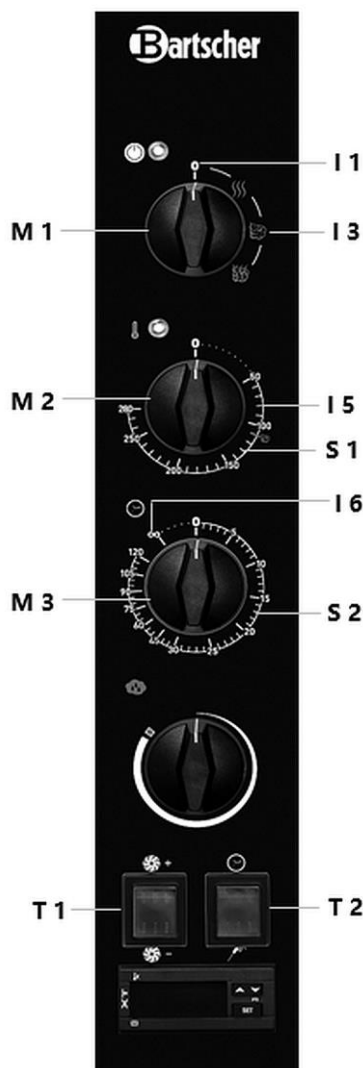
Pour sauter le réglage de la durée, tourner le régulateur de la durée sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler la vitesse du ventilateur à l'aide de l'interrupteur **T 1**.

4. Sélectionner le niveau voulu et régler l'interrupteur **T 1** sur la position correspondante **I 7** ou **I 8**.

Remarque : L'interrupteur **T 2** doit se trouver sur la position **I 9** (activation de la durée).

Cuisson avec sonde de température



1. À l'aide de la manette de sélection des fonctions **M 1**, choisir le mode de cuisson souhaité, en la tournant sur l'une des positions **I 2 – I 3 – I 4**.
2. Régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Pour la cuisson avec sonde de température, toujours tourner le régulateur de la durée **M 3** sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler les autres paramètres (humidité, vitesse du ventilateur) selon vos préférences.

3. Pour activer la sonde de température, positionner l'interrupteur **T 1** sur la position **I 10**.
4. Régler la température à cœur à l'aide du régulateur numérique **D 1** :
 - appuyer sur la touche SET, le témoin clignote,
 - régler la température à cœur souhaitée à l'aide des touches-flèches,
 - appuyer sur la touche SET, pour confirmer le réglage.

Une fois la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis, l'appareil s'éteint et finit la préparation.

Fig. 23

Branchement de la sonde de température (en option)

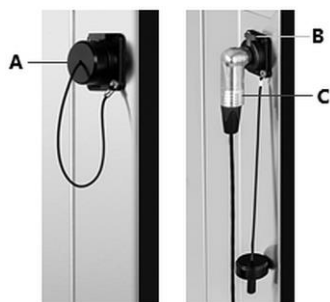


Fig. 24

1. Pour brancher la sonde de température, retirer le couvercle **A** (fig. à gauche) de l'emplacement du branchement dans l'angle supérieur gauche de l'appareil.
2. Maintenir pressé le bouton de verrouillage rouge **B** et insérer la sonde de température **C** dans l'orifice prévu à cet effet.
3. Enfin, relâcher le bouton de verrouillage rouge **B**.

4. Pour retirer la sonde de température, appuyer de nouveau sur le bouton de verrouillage rouge **B** et retirer la sonde de température **C**.
5. Relâcher le bouton de verrouillage rouge **B**.
6. Fixer de nouveau le couvercle **A** à l'emplacement du branchement.

Placement de la sonde de température dans le plat

ATTENTION !

Pour éviter d'endommager la sonde de température, l'insérer uniquement au-dessus de la porte de l'appareil.

Insérer la sonde dans le produit qui est cuit, jusqu'à ce qu'elle atteigne le centre du plat (dans la partie la plus épaisse du produit).

La sonde de température mesure la température à un seul endroit qui se trouve à proximité de son extrémité.

Insérer l'extrémité de la sonde de température dans l'aliment. Veiller à ce que la sonde ne sorte pas de l'aliment. Ne pas insérer la sonde dans des points trop gras ou à côté des os (sinon le processus de traitement thermique peut se terminer trop tôt).

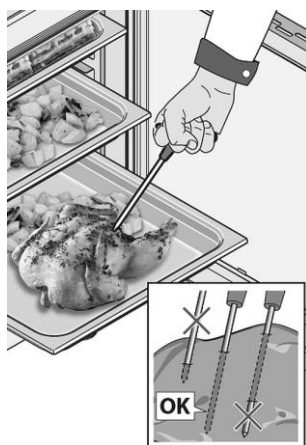


Fig. 25

Aliments	Température à cœur recommandée
Filet de bœuf	53 °C - 58 °C
Bœuf (côtelette, entrecôte, steak)	50°C do 55°C : traitement thermique léger 55°C do 65°C : traitement thermique moyen 66°C do 70°C : traitement thermique fort
Filet de porc	58 °C - 64 °C
Rôti de veau	72 °C - 75 °C
jarret/carré	80 °C - 85 °C
Porcelet	68 °C - 75 °C
Agneau	58 °C - 65 °C
Poulet - dinde (entier)	85 °C - 87 °C
Saumon (tranches)	58 °C - 65 °C

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

La sonde de température est pointu à son extrémité et en fin de processus de traitement thermique, elle atteint des températures très élevées !

Ne pas toucher l'extrémité chaude de la sonde de température.

Utiliser le sonde de température avec précaution.

ATTENTION !

Quand la sonde de température n'est pas utilisée, la placer dans le support magnétique qui doit être fixé du côté gauche du four.

Une fois le traitement thermique terminé, veiller à retirer la sonde de température du plat, avant de retirer le moule de cuisson de la chambre de traitement thermique.

Ne pas tirer la sonde de température par le câble !

Ne pas insérer la sonde de température dans des aliments surgelés, sinon il existe un risque de choc thermique et d'endommagement irréversible de la sonde de température.

Robinet d'écoulement de l'humidité

La fonction d'extraction de l'humidité consiste en l'élimination de l'humidité qui peut s'accumuler dans le chambre de traitement thermique lors de la cuisson.



Fig. 26

1. Positionner le levier du robinet d'écoulement sur les positions suivantes :

gauche: ROBINET FERMÉ

droite: ROBINET OUVERT

Même si le robinet est fermé, il n'y a pas dans la chambre de traitement thermique de risque de formation d'une surpression, car la pression est toujours contrôlée par la hotte.

Nous conseillons de positionner le levier du robinet en position FERMÉE lors de la cuisson en modes « Cuisson vapeur » et « Cuisson mixte ».

Éclairage intérieur

L'éclairage de la chambre de traitement thermique est automatisé et connecté au fonctionnement de l'appareil. En fin de cycle de cuisson (p.ex. quand le régulateur de la durée se positionne sur « 0 » ou quand la température à cœur atteint la valeur réglée) l'éclairage s'éteint.

FR

Arrêt de l'appareil

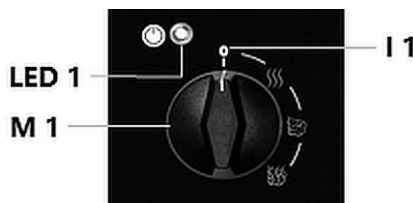


Fig. 27

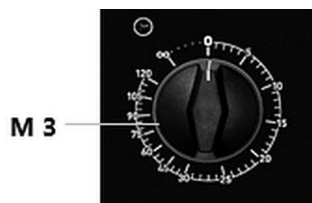


Fig. 28

1. Pour éteindre l'appareil, régler la manette de sélection des fonctions **M 1** sur la position **I 1** (ARRÊT).

LED 1 s'éteint.

2. Pour arrêter plus tôt le processus de cuisson, tourner le régulateur de la durée **M 3** sur la position « 0 » (même dans le cas de la cuisson avec la température à cœur).

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- 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.
- Lors de tous les travaux liés au nettoyage, toujours utiliser un équipement de protection individuel adapté. Lors du nettoyage manuel avec l'utilisation directe de produits nettoyants, il est impératif d'utiliser des gants et des lunettes de protection, car suite au contact ou à l'aspiration de ces produits, il existe un risque de blessures et de brûlures.
- Pour le nettoyage des composants ou des accessoires, **NE JAMAIS** utiliser de produits nettoyants abrasifs, agressifs et en poudre (comme p.ex. l'acide chlorhydrique ou l'acide sulfurique, la lessive de soude caustique, etc.), d'outils abrasifs ou pointus (comme p.ex. les éponges de ponçage, les racloirs, les brosses métalliques), de jets de vapeur ou d'eau sous pression. Attention ! Ne pas utiliser ces outils et matériaux pour le nettoyage de la structure inférieure de l'appareil.

FR

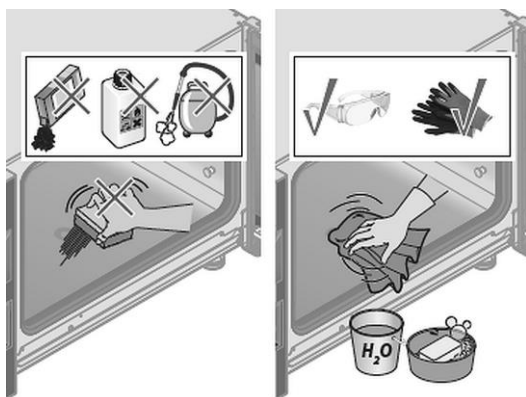


Fig. 29

7.2 Nettoyage

Nettoyage régulier réalisé par l'utilisateur

1. Pour assurer le fonctionnement correct, l'hygiène et l'efficacité de l'appareil, 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.

Le nettoyage régulier permet d'éviter la brûlure des restes de cuisson.

2. Retirer les aliments de l'appareil.
3. Sortir la grille, les plaques et les bacs GN s'ils ont été utilisés.
4. Laver la chambre de traitement thermique avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Rincer à l'eau claire et veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant. Enfin, sécher soigneusement la chambre de traitement thermique.
5. Utiliser un produit nettoyant spécial pour les taches tenaces. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. Sécher soigneusement les surfaces lavées. Si nécessaire, n'utiliser que des produits nettoyants spéciaux pour le nettoyage de l'acier inoxydable. L'utilisation de produits nettoyants inadaptés peut entraîner la corrosion de l'appareil.
7. Nettoyer régulièrement la hotte d'aspiration.

Rails de support

Pour faciliter le nettoyage de la chambre de traitement thermique, il est possible de retirer les rails de support.

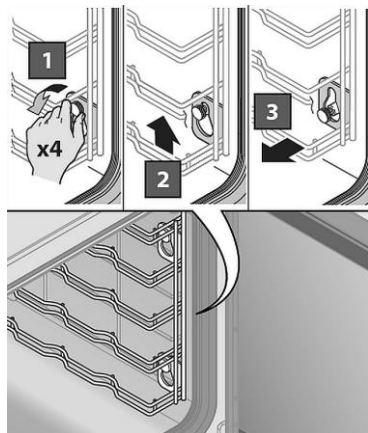


Fig. 30

1. Dévisser les vis moletées (1) (gauche et droite).
2. Déplacer les rails de support vers le haut (2) et les sortir de la chambre de traitement thermique (3).
3. Nettoyer les rails de support en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
4. Sécher soigneusement les rails de support en utilisant un chiffon doux.
5. Une fois la chambre et les rails de support nettoyés, placer de nouveau les rails de support dans la chambre de traitement thermique et les fixer à l'aide des vis moletées.

FR

Porte de l'appareil / vitre intérieure

Le double vitrage facilite le nettoyage de la porte de l'appareil. Si nécessaire, il est possible d'ouvrir et de retirer la vitre intérieure.

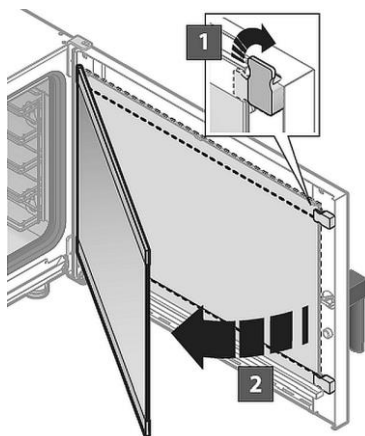


Fig. 31

1. Pour ce faire, dévisser les deux limiteurs (supérieur et inférieur) qui maintiennent la vitre intérieure, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (1).
2. Écarter la vitre intérieure (2).
3. Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés et la porte à l'aide de produits nettoyants adaptés.
4. Sécher soigneusement la vitre intérieure des deux côtés.
5. Fermer de nouveau la vitre intérieure ou la fixer correctement, monter les limiteurs sur leur position première, en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Filtre de ventilation du panneau de commande

Nettoyer le filtre de ventilation du panneau de commande au moins une fois par mois.

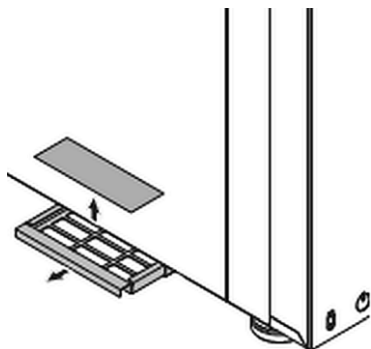


Fig. 32

1. Retirer le filtre de ventilation de son support, en saisissant ses côtés avec les doigts.
2. Nettoyer le filtre de ventilation manuellement avec de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau claire et le laisser sécher complètement.
3. Replacez le filtre de ventilation dans son support.
4. Insérer le support à son emplacement sous l'appareil.

ATTENTION !

Ne pas utiliser l'appareil sans le filtre de ventilation.

Il est conseillé de remplacer le filtre de ventilation au moins une fois par an ou plus souvent, si l'appareil est utilisé dans des conditions à forte concentration de poussières de farine ou de produits similaires.

ATTENTION !

Si le filtre de ventilation est endommagé ou usé, il faut le remplacer. Le commander comme une pièce de rechange chez le distributeur.

7.3 Maintenance

- Faire appel régulièrement (au moins une fois par an) à des techniciens spécialisés agréés pour procéder au contrôle de l'appareil. Pour ce faire, contacter le service.
- Avant de procéder à tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation, fermer l'arrivée d'eau et refroidir complètement l'appareil.
- Avant de déplacer l'appareil, débrancher correctement tous les câbles électriques et les conduites d'eau.
- Si l'appareil est dans un système équipé de rouleaux, vérifier si les câbles électriques, les tuyaux ou les conduites n'ont pas été endommagés lors du transport.
- Après le déplacement de l'appareil et avant sa mise en marche, vérifier si toutes les connexions électriques et les raccordements à l'eau ont été effectués conformément aux normes en vigueur.

8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

FR


Erreur	Dépannage
L'appareil ne s'allume pas	Vérifier l'alimentation
	Vérifier si les fusibles ne sont pas endommagés.
	S'assurer que la porte de l'appareil est correctement fermée
	Vérifier le réglage correct des paramètres de cuisson
	S'assurer que l'appareil n'envoie pas de message d'erreur

Erreur	Solution
Si l'appareil ne s'allume après la réalisation de ces opérations, contacter le service technique.	
Le ventilateur s'arrête lors de son fonctionnement	Éteindre l'appareil et attendre que la protection contre la surchauffe du moteur se rétablisse de nouveau automatiquement
	S'assurer que les orifices de ventilation ne sont pas couverts ni bouchés
Si le problème persiste, contacter le service technique	
L'eau ne s'écoule pas des orifices de sortie d'eau dans la chambre de traitement thermique	Vérifier si la vanne d'arrêt est ouverte
Si le problème persiste, contacter le service technique	
La sonde de température ne fonctionne pas	Vérifier si le régulateur de la durée est réglée sur la position I 6 (durée illimitée).
Si la défaillance ne peut pas être supprimée, contacter le service technique	

FR

9 Élimination des déchets

Appareils électriques

	<p>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.</p>
---	--

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