

C4431D



206790

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	66
1.1 Consignes importantes de sécurité	66
1.2 Explication des symboles	68
1.3 Source de danger	69
1.4 Utilisation conforme	71
2. Généralités	72
2.1 Responsabilité et garantie	72
2.2 Protection des droits d'auteur	72
2.3 Déclaration de conformité	72
3. Transport, emballage et stockage	73
3.1 Inspection suite au transport	73
3.2 Emballage	73
3.3 Stockage	73
4. Données techniques	74
4.1 Aperçu des composants	74
4.2 Indications techniques	75
5. Installation et utilisation	76
5.1 Instructions pour l'installateur	76
5.1.1 Remarques sur l'installation	76
5.1.2 Lieu d'installation	77
5.1.3 Préparer l'installation	78
5.1.4 Branchements électriques	79
5.1.5 Raccord à l'alimentation en eau	80
5.1.6 Evacuation des vapeurs	81
5.2 Instructions pour l'utilisateur	81
5.2.1 Consignes de sécurité	81
5.2.2 Fonction des éléments de commande et affichage	82
5.2.3 Première mise en marche	85
5.2.4 Réglages	86
6. Nettoyage	91
7. Anomalies de fonctionnement	94
8. Elimination des éléments usés	96



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

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

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

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

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

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

1. Sécurité

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

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

1.1 Consignes importantes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.

- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.
- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.

1.2 Explication des symboles

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

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



INDICATION !

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

1.3 Source de danger



DANGER !

Risque de choc électrique ou d'électrocution !

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

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



DANGER !

Risque d'étouffement !

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants.



SURFACES CHAUDES!

Risque de brûlures et de blessures!

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

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



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie ou d'explosion !

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

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

1.4 Utilisation conforme



ATTENTION!

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

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

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

Le **four à convection** doit être utilisé **uniquement** aux fins suivantes:

- la cuisson de pâtisseries et de pains dans un état frais ou congelé;
- la cuisson de tous les produits de restauration dans un état frais ou congelé;
- la préparation à la vapeur de légumes, viandes et poissons;
- les rôtis sous vide (uniquement avec les sachets appropriés);
- décongélation ou réchauffement des aliments réfrigérées ou congelées.



ATTENTION !

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

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

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

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

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



ATTENTION!

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

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

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

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

2.2 Protection des droits d'auteur

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



INDICATION!

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

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

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

3.2 Emballage

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



INDICATION!

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

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

3.3 Stockage

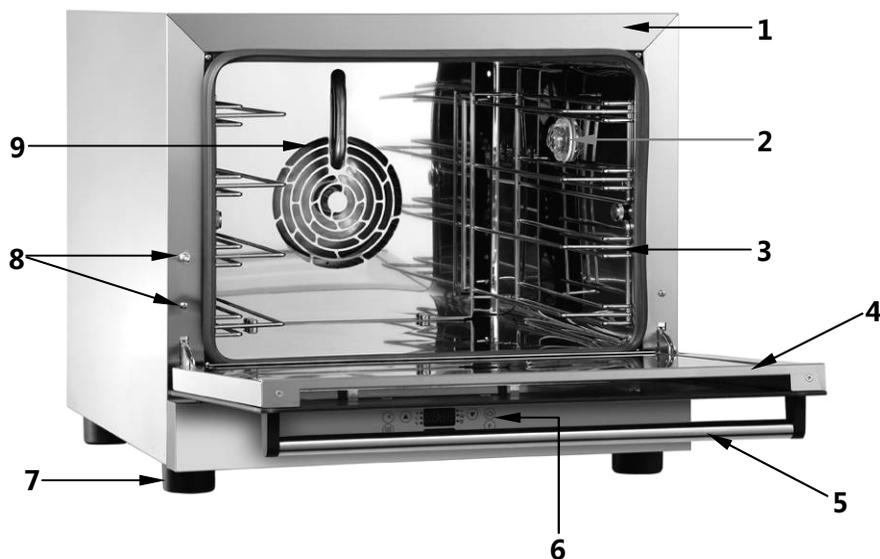
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- 1 Enceinte
- 2 Eclairage de la chambre du four
- 3 Rails d'étagement
- 4 Porte du four à convection
- 5 Poignée de la porte du four à convection
- 6 Panneau de commande
- 7 Pieds
- 8 Système de sécurité de la porte du four
- 9 Ventilateur

Sécurité

Le système de sécurité de la porte du four (micro rupteur) interrompt le fonctionnement de l'appareil en cas d'ouverture de la porte: il se produit une interruption à la fois du système de chauffe et du système de ventilation.

4.2 Indications techniques

Nom	Four à convection C4431D avec vapeur humidification
Code-No. :	206790
Conception :	acier inoxydable, à l'intérieur et à l'extérieur
Plaques de cuisson :	4 (442 x 325 mm)
Espace entre les rails :	75 mm
Plage des température :	0 °C – 260 °C
Minuteur :	0 - 120 minutes
Valeurs d'alimentation :	3,3 kW / 220-240 V 50/60 Hz – préparé pour un branchement sur une prise
Raccord à l'eau permanent :	G3/4"
Pression d'eau :	max. 2 bar
Dimensions :	L 600 x P 720 x H 540 mm
Poids :	40,2 kg
Accessoire :	1 tuyau de raccordement avec clapet anti-retour
	4 plaques de cuisson 442 x 325 mm

Sous réserve de modifications techniques !

Caractéristiques du four à convection

- Exécution: acier inoxydable, à l'intérieur et à l'extérieur
- Contrôle électronique de la cuisson en 3 phases
- Affichage LED, de la température, du minuteur, de l'humidification, du programme
- Un moteur à rotation réversible (à gauche/à droite) assure l'optimisation de l'environnement du point de vue thermique
- Sortie d'évacuation de la vapeur
- Porte à double vitrage, vitre intérieure amovible
- Eclairage intérieur
- Chambre du four arrondie, simplification et rapidité de nettoyage
- Classe de protection IPX4

5. Installation et utilisation

5.1 Instructions pour l'installateur



ATTENTION !

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

5.1.1 Remarques sur l'installation

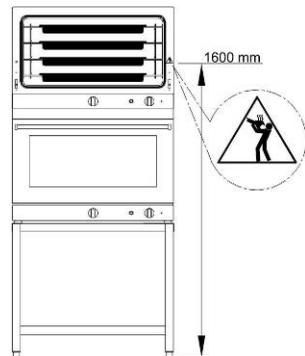
- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- Une installation défectueuse, une exploitation, un entretien, et un nettoyage inappropriés ainsi que tous changements ou modifications éventuels peuvent provoquer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

5.1.2 Lieu d'installation

- L'appareil doit être installé dans un local clos et bien ventilé (pas en plein air).
- Avant de mettre le four à convection en place, veuillez vérifier les dimensions et la position exacte des raccords électriques, d'alimentation en eau et d'évacuation des vapeurs et fumées.
- Il est recommandé d'installer le four à convection sous une hotte ou d'installer sur la chambre de cuisson une évacuation des vapeurs brûlantes et des odeurs vers l'extérieur.
- Le four à convection doit être installé sur un sol à niveau de manière à empêcher son glissement ou son basculement.
- Le sol sous le four à convection doit avoir une résistance suffisante pour supporter l'appareil pleinement chargé.
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, résistante à l'eau et aux hautes températures. Le lieu d'emplacement de l'appareil doit être suffisamment accessible et large pour permettre une exploitation confortable de l'appareil et une bonne circulation de l'air.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que sa partie arrière soit facilement accessible pour procéder au branchement à l'alimentation électrique, à l'alimentation en eau et à son entretien.

Si le four à convection doit être installé sur une base, une table en acier inoxydable ou sur un autre four à convection, **il est déconseillé d'utiliser** des niveaux plus hauts que celui où un utilisateur peut voir le contenu des récipients placés dans le four.

- Pour des raisons de sécurité, après avoir installé l'appareil, l'étiquette „Risques de brûlures“ se trouvant dans l'emballage doit être placée sur le four à convection à la hauteur de 1600 mm du sol (voir fig. à droite).



- Veuillez ne pas oublier qu'après la mise en place, la porte du four doit pouvoir s'ouvrir complètement (180°).
- **L'appareil n'est pas adapté à un encastrement ni à être installé en rang.**
- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur, d'une friteuse ou d'autres sources avec des liquides brûlants ; si cela n'est pas possible, veuillez toutefois veiller à une marge minimale de sécurité sur les côtés et au-dessus de l'appareil de 50 cm et à l'arrière de 70 cm.

- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou de récipients contenant des matériaux inflammables (murs, meubles, cloisons de séparation, bouteilles de gaz), car cela peut être la cause d'un incendie. Dans le cas où un tel agencement n'est pas possible, les éléments inflammables doivent être isolés à l'aide de matériaux thermo-isolants dans le strict respect des règles anti-incendie.
- Ne placer aucun objet sur l'appareil.

5.1.3 Préparer l'installation

- Retirer les emballages extérieurs (coffre en bois et/ou carton) et les éliminer conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.

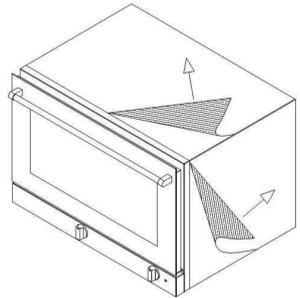
Retirer le film protecteur

- Retirer complètement le film protecteur se trouvant à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.
- Retirer les accessoires, tous les matériaux d'information et les sacs plastiques de l'intérieur.



ATTENTION!

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



Réglage des pieds



ATTENTION!

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds!

- Si l'appareil est utilisé sans les pieds, la circulation de l'air pour le refroidissement des éléments électroniques et des parois extérieures de l'enceinte est empêchée, et peut entraîner la surchauffe et l'endommagement des éléments de l'appareil.
- Les pieds réglables sont fournis avec l'appareil et doivent être vissés sur le fond de celui-ci. Une mise à niveau convenable de l'appareil permet un fonctionnement convenable. L'appareil est mis à niveau à l'aide des pieds et le niveau doit être contrôlé à l'aide d'une règle à niveau. Pour régler le niveau de l'appareil, vissez ou dévissez les pieds.

5.1.4 Branchements électriques



DANGER! Risques d'électrocution!

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

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée correctement installée et avec mise à la terre.

- Avant le branchement de l'appareil à l'alimentation électrique, veuillez vous assurer que les valeurs d'alimentation et la fréquence figurant sur la plaque signalétique sont conformes aux données de l'installation électrique existante.

Il est toléré un écart de tension inférieur à $\pm 10\%$.

- Si l'appareil n'est pas placé sur une base avec des roulettes facilitant le déplacement, il est recommandé d'effectuer d'abord le branchement à l'alimentation électrique, puis seulement ensuite, l'installation appropriée sur le lieu d'utilisation.
- Lors du déplacement, veillez particulièrement à ne pas endommager le câble électrique.
- Placer le câble électrique de façon à ce qu'il ne soit exposé à nul endroit à des températures dépassant 50 °C.
- L'appareil est équipé d'un **câble d'alimentation avec fiche** (monophasée 230 V). Pour brancher à l'alimentation électrique, il suffit de brancher la fiche à une prise équipée d'une mise à la terre avec un plot de protection.
- L'appareil doit être installé pour que la fiche soit facilement accessible afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil si survenait une telle nécessité.
- Le circuit électrique de la prise doit être équipé au minimum d'un fusible de 16 A. Le branchement doit être effectué directement sur la prise. Les rallonges ou multiprises sont interdites.
- L'appareil est livré avec un câble électrique et une fiche certifiés : ceux-ci ne doivent subir aucune modification ni être changés.

Connexion pour compensation de potentiel

- La connexion du système de compensation de potentiel entre plusieurs appareils s'effectue par les bornes signalées par le symbole . Cette borne est située à l'arrière de l'appareil.
- Cette borne permet la connexion à un circuit de compensation de potentiel (couleur jaune-vert) de section transversale de 4 à 10 mm².
- L'appareil doit être connecté au circuit de compensation de potentiel dont l'efficacité correspond aux recommandations figurant dans les règlements en vigueur.

5.1.5 Raccord à l'alimentation en eau

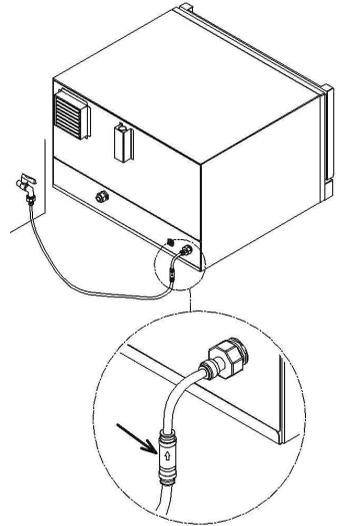
- Le raccord d'alimentation pour l'installation en eau potable doit se trouver à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, veuillez laisser couler une quantité d'eau suffisante afin d'éliminer d'éventuelles impuretés qui pourraient s'infiltrer dans les électrovannes.
- Entre le circuit d'alimentation et l'appareil, installer une vanne de coupure et un filtre mécanique (fig. ci-dessous).
- A l'arrière du four à convection se trouve une entrée G3/4" avec filtre signalée par une étiquette.
- La livraison comprend un tuyau de pression de 2 m de longueur avec un raccord G3/4" et un clapet anti-retour conformément aux règlements en vigueur.



ATTENTION!

Afin de raccorder le four à convection à l'alimentation en eau, vous ne pouvez utiliser que le tuyau de pression fourni! Ne pas utiliser un autre tuyau.

- La pression de l'alimentation en eau doit être comprise dans la plage 150 kPa (1,5 bar) - 200 kPa (2 bar) et une température inférieure à 30 °C. Si la pression d'entrée dépasse 200 kPa (2 bar), vous devez installer un **réducteur de pression** calibré à 200 kPa (2 bar).
- Pour maintenir un fonctionnement sans problème et prévenir la formation de dépôt calcaire dans la chambre du four, l'eau doit avoir un taux de 5 °dH maximum (8,9 °fH). En cas de valeur plus élevée, vous devez installer une **station d'adoucissement d'eau** appropriée.



5.1.6 Evacuation des vapeurs

- Lors de la cuisson, les vapeurs et les odeurs qui se forment sont évacuées par un conduit de la chambre de cuisson. La sortie d'évacuation se trouve sur la partie supérieure de la paroi arrière du four. Ne placez aucun objet sur le conduit d'évacuation des vapeurs ni au-dessus de celui-ci, afin de ne pas gêner l'évacuation des vapeurs et de ne pas endommager ces objets.
- Il est recommandé de placer le four à convection sous une hotte ou d'évacuer les vapeurs brûlantes et les odeurs à l'aide d'un conduit dont les dimensions ne sont pas inférieures aux dimensions de la sortie des vapeurs du four à convection.



5.2 Instructions pour l'utilisateur



ATTENTION !

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

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

5.2.1 Consignes de sécurité

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

- Eviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre du four à convection. Si cela ne peut être évité, faites en sorte de nettoyer le four aussitôt que possible, dans le cas contraire, des endommagements dans la chambre de cuisson peuvent apparaître.

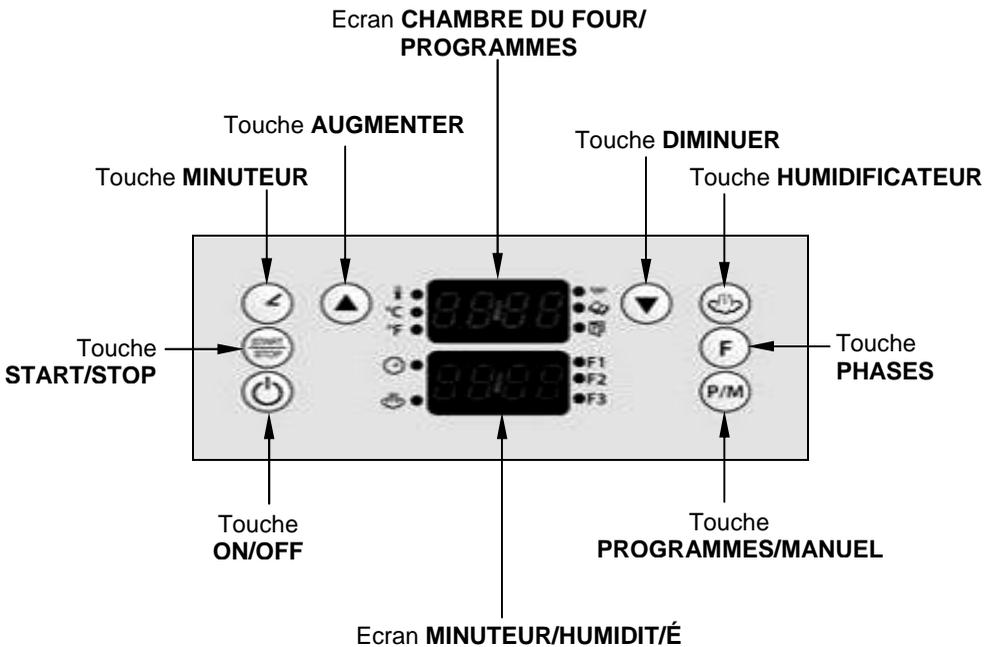


La température des parties extérieures du four à convection peuvent dépasser 60°C. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les zones ou parties qui sont signalées par le symbole ci-contre.

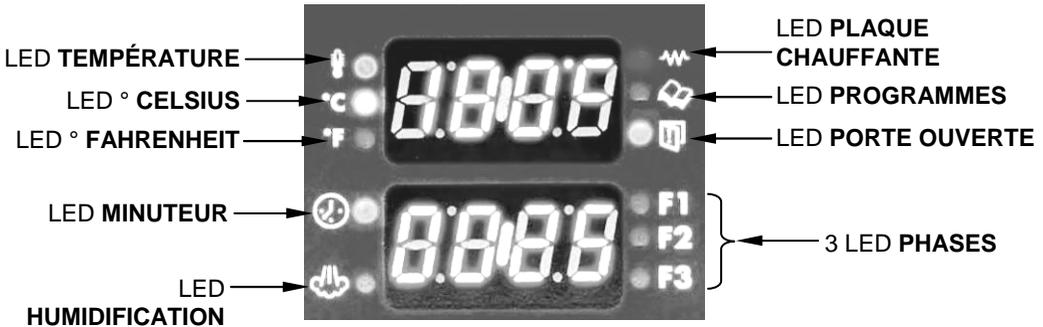
- En cas d'endommagement ou de bris des éléments en verre de la porte, ceux-ci doivent être remplacés immédiatement (veuillez contacter nos services).
- En cas d'interruption dans l'utilisation du four à convection (par ex. 12 heures) la porte vitrée du four doit être laissée ouverte.
- En cas d'une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

5.2.2 Fonction des éléments de commande et affichage

Panneau de commande numérique



Témoins LED



Touche ON/OFF

Lorsque le four à convection a été connecté à l'alimentation électrique, le panneau de commande s'allume et sur l'écran **CHAMBRE DU FOUR /PROGRAMMES** apparaît l'indication **OFF**. Pour activer le panneau de commande, pressez la touche **ON/OFF**.

Touche START/STOP

Cette touche permet de mettre en marche un programme ou un cycle de cuisson qui a été préprogrammé.

TEMPÉRATURE

Lorsque le four à convection est allumé, sur l'écran **CHAMBRE DU FOUR/ PROGRAMMES** est affichée la température à l'intérieur de la chambre du four.

Pour régler la température de cuisson désirée, veuillez utiliser les touches **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION**. Sur l'écran **CHAMBRE DU FOUR/ PROGRAMMES**, la valeur qui est en cours de réglage clignote.

Après 5 secondes ou après avoir pressé **MINUTEUR** la nouvelle valeur est sauvegardée et sur l'écran apparaît la valeur actuelle de température dans la chambre du four. Les valeurs possibles de température sont comprises dans une plage entre 30 °C et 260 °C.

Lors de la cuisson, l'écran **CHAMBRE DU FOUR/PROGRAMMES** affiche en alternance la température de consigne (la LED **TEMPERATURE** est allumée en continu) et la température actuelle à l'intérieur de la chambre du four (la LED **TEMPERATURE** clignote). La LED **PLAQUE CHAUFFANTE** s'allume en rouge lors du processus de chauffe et en vert, lorsque le processus de chauffe est interrompu.

Touche MINUTEUR

Après avoir appuyé sur la touche **MINUTEUR**, la valeur clignote sur l'écran d'affichage **MINUTEUR/HUMIDITÉ**, et en utilisant les touches **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION** vous pouvez changer la valeur clignotante. Le témoin LED **MINUTEUR** s'allume.

La durée de programmation possible est comprise entre 00 heure et 01 minute à 15 heures et 59 minutes.

En cas de diminution en deçà de **00 heure et 01 minute**, la fonction minuteur se met en mode:

- **END**: utilisé lors de la cuisson selon un programme pour désactiver les phases inutiles ;
- **INF**: signifiant „ durée infinie ” Le four à convection reste en mode de fonctionnement avec les paramètres réglés jusqu'à ce que la touche **START/STOP** soit pressée.

Après 5 secondes ou après avoir pressé la touche **MINUTEUR**, la nouvelle valeur est sauvegardée.

Lors de la cuisson, sur l'écran **MINUTEUR/HUMIDITÉ**, le compte à rebours est affiché en heures, minutes et secondes. Il est possible de modifier la valeur de temps en temps infini (INF) et vis et versa.

Touche HUMIDIFICATEUR

Elle permet l'humidification pendant la cuisson en mode manuel ou de définir différents degrés d'humidification lors de la cuisson à l'aide des programmes.

- **Humidification en mode manuel :**

Presser la touche **HUMIDIFICATEUR** fait que, pendant la cuisson dans la chambre du four, de la vapeur d'eau va être formée, aussi longtemps que la touche est pressée. Le témoin LED **HUMIDIFICATION** s'allume. En cas de rotation inverse du moteur, l'humidification est momentanément interrompue.

- **Humidification automatique lors de la cuisson selon les programmes :**

Après avoir pressé la touche **HUMIDIFICATEUR**, à l'aide des touches **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION**, il est possible de régler la valeur désirée du taux d'humidité. Valeurs d'humidité possibles :

OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%.

Lors du paramétrage, les valeurs clignotent sur l'écran **MINUTEUR/HUMIDITÉ**, et presser à nouveau la touche **HUMIDITÉ** permet de sauvegarder les valeurs données.

Pendant la cuisson, la LED **HUMIDIFICATION** s'allume, tandis que dans la chambre de cuisson se forme de la vapeur. Elle clignote pendant les pauses. En cas de rotation inverse du moteur, l'humidification est momentanément interrompue.

L'humidification automatique se produit lorsque la température réelle dans la chambre du four dépasse 90 °C.

Pendant la cuisson, il est possible d'enclencher l'humidification manuelle en **appuyant simultanément** les touches **HUMIDIFICATEUR** et **DIMINUTION**, l'humidification dure aussi longtemps que les deux touches sont pressées en même temps.

Touches PROGRAMMES/MANUEL

Presser cette touche permet de choisir la méthode de cuisson : manuellement ou à l'aide des programmes.

D'autre part, elle permet la sauvegarde des programmes créés par vous-même. Il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes.

Touche PHASES

Lors de la cuisson à l'aide de l'un des programmes, **3 PHASES** sont possibles.

5.2.3 Première mise en marche

- Assurez-vous que rien ne se trouve à l'intérieur de la chambre du four (accessoires, film de protection, emballages, manuel d'instruction, etc.)
- Avant la mise en marche, il convient de vérifier la bonne réalisation de l'installation, la stabilité et la mise à niveau de l'appareil, ainsi que la connexion électrique et le raccord à l'alimentation en eau froide.
- Les ouvertures de ventilation doivent être ouvertes et libres de tout obstacle.
- Les éléments de l'appareil qui ont été éventuellement démontés lors de l'installation et la réalisation des branchements doivent être remontés sur l'appareil.
- Assurez-vous que les rails qui supportent les plaques de cuisson ou les bacs GN sont fixés correctement sur les parois latérales intérieures, dans le cas contraire, les récipients contenant des liquides ou des mets brûlants pourraient tomber ou glisser et provoquer des brûlures.
- Préchauffer le four à convection à vide pendant env. 30 minutes jusqu'à la température de 200 °C (392°F), afin d'éliminer les odeurs éventuelles d'isolant thermique.
- Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'eau chaude et d'un produit nettoyant neutre, puis essuyer à l'aide d'un chiffon et d'eau claire. Tenir compte des indications figurant au point **6 „Nettoyage“**.

- Afin de procéder à la mise en service de l'appareil, veuillez réaliser un **cycle d'essai de cuisson**. Il permettra de vérifier le fonctionnement de l'appareil et de déceler d'éventuels pannes/problèmes.
- Mettre le four à convection en marche et choisir le **cycle d'essai de cuisson avec température 150°C, durée 10 min et humidité moyenne**.
- Vérifiez soigneusement le bon fonctionnement des points suivants:
 - ✓ la lampe s'allume dans la chambre du four;
 - ✓ le four à convection interrompt son fonctionnement (chauffe, humidification, moteur/ventilateur) lorsqu'on ouvre la porte du four et recommence à fonctionner lorsque la porte est refermée ;
 - ✓ le thermostat éteint la résistance chauffante lorsque la température de consigne est atteinte.
 - ✓ le moteur du ventilateur change le sens de rotation automatiquement ; le changement du sens de rotation a lieu toutes les 2 minutes ; il s'ensuit une interruption de l'humidification pendant les 24 secondes de pause du moteur.
 - ✓ l'eau du tuyau destinée à l'humidification se répand dans la chambre du four en direction du ventilateur.

5.2.4 Réglages

Cuisson en mode manuel

- Après avoir réglé le **MINUTEUR** et la **TEMPERATURE**, mettre en marche de cycle de cuisson à l'aide de la touche **START/STOP**. Le cycle de cuisson peut être interrompu à tout moment à l'aide de la touche **START/STOP**. Sur l'écran **MINUTEUR/HUMIDITÉ** s'affiche le temps de cuisson restant. En pressant à nouveau la touche **START/STOP**, le cycle de cuisson interrompu se met à nouveau en marche.
- A la fin du cycle de cuisson, l'écran, affiche l'inscription **END** clignotante ; le ventilateur, l'humidification, et la résistance chauffante s'arrêtent et un signal sonore est émis durant 40 secondes. Si, pendant ces 40 secondes, une nouvelle durée est paramétrée à l'aide de la touche **AGMENTATION** ou **DIMINUTION** puis sauvegardée à l'aide de la touche **MINUTEUR**, le four à convection reprend alors automatiquement le cycle de cuisson avec les paramètres de température du cycle qui vient de s'arrêter.
- Dans les autres cas, le fait de presser la touche **START/STOP** entraîne l'arrêt du signal sonore et arrête définitivement le four à convection.
- Le four à convection s'éteint automatiquement 15 minutes après la fin du cycle de cuisson.

Cuisson selon les programmes

- Le four à convection permet de passer du mode **MANUEL** au mode **PROGRAMMES** en pressant la touche **PROGRAMMES/MANUEL**. Les témoins LED **PROGRAMMES** et **PHASES** s'allument. L'écran **CHAMBRE DU FOUR /PROGRAMMES** affiche l'inscription clignotante recette PO1.
- A l'aide des touches **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION**, choisir le programme de cuisson. Après 5 secondes, l'écran **CHAMBRE DU FOUR/PROGRAMMES** affiche la valeur sauvegardée.
- Maintenant existe la possibilité de paramétrer le temps, la température et l'humidité durant les différentes phases, conformément aux descriptions figurant dans les points précédents. Les LED **PHASES** affichent toujours quelle phase du programme est actuellement en cours.
- En pressant la touche **PROGRAMMES/MANUEL**, vous pouvez à tout moment afficher le programme choisi.
- Après avoir pressé la touche **START/STOP** le programme de cuisson se met en marche.
- Après 40 secondes le signal sonore s'éteint et le four à convection est prêt à répéter le programme choisi précédemment.
- Sinon, dans le délai de 40 secondes, le signal sonore s'éteint en pressant **START/STOP** et le four à convection retourne en mode de **cuisson MANUEL**.

SAUVEGARDER UN PROGRAMME :

Pendant 4 secondes, maintenir pressée la touche **PROGRAMMES/MANUEL**. La sauvegarde est confirmée pendant quelques secondes par un signal sonore et le numéro du programme est affiché avec l'inscription **MEM**.

RETOUR A LA CUISSON EN MODE MANUEL:

Pour retourner au mode de **cuisson MANUEL**, et sortir du mode **PROGRAMMES**, veuillez procéder comme suit :

Appuyez sur **PROGRAMMES/MANUEL**, puis le numéro du programme présélectionné sera affiché, pendant 5 secondes. Si dans ces cinq secondes la touche **PROGRAMMES/MANUEL** est pressée, l'écran affichera **MANU** (manuel). Après 5 secondes, la sélection sera automatiquement sauvegardée.

En mode de cuisson manuelle, les témoins LED **PROGRAMMES** et **PHASES** s'éteignent.

REGLAGE DES PARAMÈTRES

LANGUE

Le paramétrage des langues s'effectue comme suit :

Appuyez simultanément sur la touche **AUGMENTATION** et **DIMINUTION** et maintenir pendant 4 secondes. Ensuite, appuyez sur **AUGMENTATION** et la maintenir jusqu'à ce que l'écran affiche l'inscription **LANGUE**.

Appuyez sur la touche **HUMIDIFICATEUR** pour afficher le menu. Afin de sélectionner la langue souhaitée, pressez **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION**, puis confirmez votre sélection en appuyant sur la touche **START / STOP**.

Pour quitter le menu, pressez sur la touche **ON/OFF**.

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction est disponible uniquement pour la **CUISSON SELON LES PROGRAMMES** et signifie le préchauffage du four à convection à une température de 30 °C supérieure à la température qui a été définie pour la première phase du premier programme. Le rôle de cette fonction est de compenser les pertes de chaleur qui découlent de l'ouverture et du remplissage de la chambre du four.

Après la mise en marche du programme, le four à convection exécute le processus de préchauffage (l'écran affiche „**PRE**”) à la fin duquel un signal sonore est émis, qui s'éteindra seulement après l'ouverture de la porte.

Le programme sélectionné au préalable est automatiquement activé lorsque la porte est refermée.

Le signal sonore peut être éteint à l'aide de la touche **START/STOP** sans avoir besoin d'ouvrir la porte.

DÉSACTIVATION DU PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le préchauffage automatique a été préréglé en usine.

Appuyez simultanément sur la **AUGMENTATION** et **DIMINUTION** pendant 4 secondes, puis appuyez sur la touche **AUGMENTATION** jusqu'à ce que l'écran affiche „**PRE**”. Presser la touche **HUMIDIFICATEUR**, pour accéder au menu.

Appuyez sur augmentation ou diminution pour sélectionner l'option **OFF**. Confirmez votre choix en appuyant sur **START/STOP**.

Afin d'activer la fonction de préchauffage, veuillez exécuter ces mêmes opérations, mais cette fois-ci, veuillez choisir l'option „**ON**”. Afin de quitter le menu, pressez la touche **ON/OFF**.

UNITÉS DE TEMPÉRATURE CELSIUS / FAHRENHEIT

Les unités de température sont réglées par défaut en °C (degrés Celsius). Pour les modifier, procédez comme suit :

Presser simultanément les touches **AUGMENTATION** et **DIMINUTION** et les maintenir pendant 4 secondes. Ensuite, presser la touche **AUGMENTATION** jusqu'à ce que l'écran affiche **UTILISATEUR**.

Presser la touche **HUMIDIFICATEUR** afin d'afficher le menu. Presser la touche **AUGMENTATION** ou **DIMINUTION** afin de choisir l'option °C (degré Celsius) ou °F (degré Fahrenheit). Confirmer votre choix à l'aide de la touche **START/STOP**.

Pour quitter le menu, presser la touche **ON/OFF**.

En fonction des choix de l'unité de température, l'un des témoins LED **CELSIUS** ou **FAHRENHEIT** va s'allumer sur le panneau de commande.

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR A CONVECTION

Lors de l'ouverture de la porte du four à convection, un micro rupteur est activé et met le four en mode pause. Un signal lumineux est émis. Le témoin LED **PORTE OUVERTE** s'allume en rouge.

Lorsque la porte du four à convection est refermée, le témoin LED **PORTE OUVERTE** s'allume en vert et l'appareil reprend le cycle interrompu de cuisson à partir de l'instant où celui-ci s'est arrêté.

PANNE DE COURANT

Lorsqu'une panne de courant a lieu pendant l'exécution du cycle de cuisson, après le retour de l'énergie électrique, le four à convection est commuté sur **OFF**.

MESSAGES D'ALARME

Tandis que les autres éléments sont désactivés, un signal sonore est émis, et l'écran affiche l'un des messages d'erreur ci-dessous.

Le signal sonore peut être arrêté en pressant la touche **START/STOP**.

ER1 Erreur de la sonde à l'intérieur du four

Se produit lorsque la sonde à l'intérieur de la chambre du four est endommagée. Hormis l'éclairage, toutes les autres fonctions sont désactivées et le cycle en cours d'exécution est interrompu.

ER2 Erreur de thermostat de sécurité du four à convection

Se produit lors d'une panne lors du préchauffage du four à convection. Toutes les fonctions sont désactivées, le cycle en cours d'exécution est interrompu.

5.2.1 Indications et conseils



ATTENTION! Risques de brûlures!

Lors de la préparation de mets ou de liquides placés dans des récipients, veuillez vous rappeler aux risques de débordements ou d'éclaboussures à la fois pendant la cuisson et lors du retrait des récipients du four à convection.

Dans le cas où le four à convection est placé sur une base, une table en métal inoxydable ou sur un autre four, il est **fortement déconseillé** d'utiliser les niveaux dont la hauteur serait supérieure à celle où l'utilisateur peut voir le contenu des récipients.

- Lors de grillades ou du rôtissage d'articles alimentaires, il est indispensable de placer le récipient au fond de la chambre du four afin que les graisses et les jus puissent s'y écouler.
- Pour que les plats soient rôtis ou grillés de manière parfaite et uniforme, nous vous conseillons d'utiliser des plaques de cuisson ou des bacs GN peu profonds afin d'obtenir une circulation de l'air bonne et suffisante. Entre la plaque supérieure et les aliments, maintenez une marge d'au moins 2 cm.
- Afin d'obtenir des effets satisfaisants, ne pas remplir les plaques / bacs GN à ras-bord et répartir les produits alimentaires de manière uniforme.
- Utilisez de manière appropriée une sonde à baïonnette. La sonde doit être placée dans la partie la plus épaisse du produit du haut vers le bas afin que l'extrémité de la sonde en atteigne le milieu.
- Afin d'éviter les conséquences découlant des pertes de chaleur provoquées par l'ouverture de la porte du four à convection lorsque les mets y sont introduits, il est conseillé de préchauffer le four à des températures dépassant la température prévue de cuisson de 30 °C.
- Si des interventions sur les mets sont nécessaires lors de la cuisson, la porte du four à convection doit être laissée ouverte de manière aussi brève que possible pour ne pas entraîner de chute de la température à une valeur qui influencerait de manière négative sur la qualité des plats préparés.

ATTENTION: Nous recommandons d'ouvrir la porte du four progressivement : entrouvrir très légèrement la porte du four pendant 4 à 5 secondes (3 à 4 cm), puis l'ouvrir complètement. Grâce à cette précaution, il est possible d'éviter des problèmes ou des brûlures pouvant survenir à cause de la vapeur et de l'air brûlants s'échappant du four.

❖ DÉCONGÉLATION

Le four à convection peut être utilisé pour accélérer le processus de décongélation de plats préparés à l'aide de la circulation de l'air à une température ambiante ou inférieure (en fonction du type de produit décongelé). Ainsi, les produits congelés peuvent être décongelés plus rapidement et sans perte de goût ni d'aspect.

HUMIDIFICATION

L'humidificateur à la vapeur est destiné à obtenir une cuisson plus douce de toutes sortes de produits. En outre, il est destiné aussi à la décongélation rapide, au réchauffement d'articles alimentaires sans les dessécher ni les faire durcir et à dessaler naturellement les articles alimentaires conservés dans le sel.

La combinaison des fonctions d'humidification et des fonctions traditionnelles permet d'obtenir une élasticité d'utilisation et des économies d'énergie et de temps. Dans le même temps, il n'y a pas de perte des qualités nutritives ni du goût des articles alimentaires.

L'eau injectée sur le ventilateur est pulvérisée et grâce à son passage sur les plaques chauffantes, elle est transformée en vapeur.

ATTENTION: Afin que la fonction d'humidification fonctionne de manière satisfaisante, il est indispensable de régler la température sur au moins 80 °C – 100 °C. Avec des températures plus basses, il sera difficile d'obtenir de la vapeur et toute l'eau s'accumulerait au fond de la chambre du four à convection.

En outre, une bonne qualité de cuisson exige un préchauffage du four à convection à la température désirée avant de commencer le processus d'humidification.

❖ PRÉCHAUFFAGE

Afin d'éviter les conséquences résultant de la perte de chaleur provoquée par l'ouverture de la porte du four à convection lorsque des plats y sont introduits, il est conseillé de préchauffer la chambre du four à des températures dépassant la valeur de température prévue de 30°C.

6. Nettoyage



ATTENTION !

Avant le nettoyage, veuillez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirez la fiche de la prise !) et attendre que l'appareil refroidisse.

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

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

Nettoyage réguliers par l'utilisateur

Nettoyage de la chambre du four

- Afin de garantir un fonctionnement, une hygiène et une efficacité irréprochables, l'appareil doit être nettoyé tous les jours à la fin de la journée de travail.
- N'utiliser aucun produits acides, abrasifs, agents de nettoyage caustiques contenant du sable ou de l'hydroxyde de sodium.

- Lors du nettoyage, veuillez effectuer les opérations suivantes:
 - mettre l'appareil en marche et placer le régulateur de température sur 80°C;
 - laisser le four à convection allumé pendant 10 minutes et créer de la vapeur;
 - éteindre l'appareil et le laisser refroidir;



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures!

Ne jamais nettoyer la chambre du four lorsque sa température dépasse 70 °C.

- nettoyer la chambre du four à l'aide d'eau chaude et d'un produit nettoyant doux, puis rincer à l'aide d'eau claire.
- Le nettoyage quotidien des joints de la chambre du four doit être effectué à l'aide d'un produit nettoyant doux afin de garantir une bonne adhérence et une efficacité irréprochable.
- Dans le cas de salissures tenaces, veuillez utiliser une truelle en plastique ou une éponge imbibée de vinaigre ou d'eau chaude.
- **Attention:** Si des restes de nourriture ou de graisse se trouvent dans la chambre du four, il convient de les éliminer sans tarder car lors du fonctionnement de l'appareil, ceux-ci peuvent prendre feu.

Nettoyage extérieur

- Pour le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil, utiliser uniquement un chiffon imbibé d'eau tiède.
- Lors du nettoyage de l'enceinte, utilisez uniquement des produits destinés spécialement au nettoyage de l'**acier inoxydable**. L'utilisation de produits inappropriés peut provoquer la corrosion de l'appareil.
- **Ne pas** utiliser de produits contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.)
- Après avoir nettoyé la surface, la sécher et la polir à l'aide d'un chiffon sec.

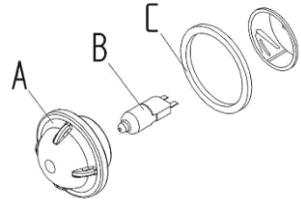
Nettoyage de la porte du four à convection

- La porte du four à convection doit être nettoyée à l'extérieur et à l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant doux. Ensuite, rincer avec de l'eau claire et sécher à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Pour faciliter le nettoyage, le cas échéant, il est possible de retirer la vitre intérieure du four à convection. A cette fin, retirer 2 vis de la partie supérieure de la vitre du four à convection et retirer le cache. Retirer la vitre intérieure et la nettoyer des deux côtés à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant doux. Puis la sécher complètement. Replacer la vitre et fixer le cache à la porte du four à l'aide des 2 vis.

Changement de la lampe

ATTENTION: Veuillez respecter scrupuleusement les indications ci-dessous afin d'éviter les chocs électrique ou les dommages corporels.

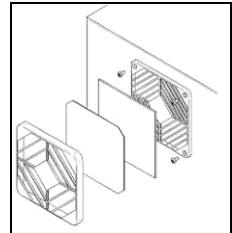
- Débrancher le four à convection de l'alimentation électrique et attendre qu'il refroidisse.
- Desserrer les vis, qui fixent les rails latéraux. retirer les rails de la chambre du four.
- Dévisser la protection vitrée **A**. Faites attention au joint **C**. Remplacer la lampe **B** par une neuve possédant les mêmes paramètres.
- Revisser la protection vitrée **A**. Attention à bien replacer le joint **C**.
- Remonter les rails latéraux sur la paroi et s'assurer qu'ils sont fixés de manière stable.
- Si la protection vitrée est endommagée, n'utiliser en aucun cas le four à convection tant que la protection n'a pas été remplacée par une neuve (veuillez contacter le service).



Remplacement et nettoyage du filtre de refroidissement (partie arrière de l'appareil)

ATTENTION: Veuillez respecter scrupuleusement les indications ci-dessous afin d'éviter tous risques de chocs électriques ou de dommages corporels.

- Débrancher le four à convection de l'alimentation électrique et attendre qu'il refroidisse.
- Desserrer les vis de montage du filtre de refroidissement, nettoyer ou remplacer le filtre de refroidissement.
- Après avoir terminé cette opération, replacer les éléments démontés.



Entretien effectué par le service

- Régulièrement (**au moins une fois par an**) il est nécessaire de faire contrôler l'appareil par un technicien qualifié et approuvé. A cette fin, veuillez contacter un représentant de nos services.
- Avant d'effectuer quelque opération que ce soit, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau. Attendre que l'appareil ait complètement refroidi.
- Avant de déplacer l'appareil à un autre endroit, vous devez vous assurer que le débranchement de l'alimentation en électricité et en eau a bien été réalisé.
- Si l'appareil se trouve sur une base équipée de roulettes, assurez-vous que lors du déplacement, les câbles électriques, les tuyaux ou tout autre élément ne seront pas endommagés.
- Après les opérations d'entretien et l'installation de l'appareil à un nouvel endroit, veuillez vous assurer que les branchements avec les installations de distribution d'énergie électrique et d'eau ont été réalisés en conformité aux normes.

7. Anomalies de fonctionnement

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

Pannes	Causes	Solutions
Après sa mise en marche, le four à convection ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Porte du four ouverte • Le micro rupteur ne signale pas la fermeture du four 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermer la porte du four à convection • Contacter nos services.
Le four à convection est complètement éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Absence d'alimentation électrique • Branchement inapproprié à l'installation électrique • Le thermostat de protection du moteur s'est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurer l'alimentation électrique • Vérifier le branchement à l'installation électrique, éventuellement corriger. • Contacter nos services.
L'éclairage est éteint	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est mal vissée • La lampe est grillée 	<ul style="list-style-type: none"> • Visser correctement la lampe dans le culot • Remplacer la lampe selon le point „Remplacer la lampe“

Pannes	Causes	Solutions
Les effets de cuisson ne sont pas homogènes	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur ne change pas de sens de rotation • Le ventilateur de fonctionne pas • L'une des résistances chauffantes est endommagée 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter nos services. • Contacter nos services. • Contacter nos services.
Après avoir activé l'humidificateur, l'eau ne sort pas du tuyau	<ul style="list-style-type: none"> • L'arrivée d'eau est fermée • Mauvais branchement à l'alimentation en eau • Le filtre à eau est encrassé en amont 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir l'alimentation en eau • Vérifier le branchement à l'alimentation en eau • Nettoyer le filtre à eau
Lorsque la porte est fermée, de l'eau s'échappe du joint	<ul style="list-style-type: none"> • Joint encrassé • Joint endommagé • Problème lié à la fermeture de la porte du four à convection 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le joint à l'aide d'un chiffon doux. • Contacter nos services. • Contacter nos services.
Le ventilateur s'arrête en cours de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermostat de protection du moteur contre la surchauffe s'est déclenché • Le moteur du ventilateur est endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> • Eteindre le four à convection et attendre que le thermostat de protection du moteur contre la surchauffe se réenclenche. Si cette panne se renouvelle, contacter nos services • Contacter nos services.

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

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

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !



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