



E 5110RS / 116526W

E 7110RS / 116528W

E10110RS / 116531W

FRANÇAIS
Table des matières

1. Sécurité	94
1.1 Explication des symboles	94
1.2 Consignes importantes de sécurité	95
1.3 Utilisation conforme	99
2. Généralités	100
2.1 Responsabilité et garantie	100
2.2 Protection des droits d'auteur	100
2.3 Déclaration de conformité	100
3. Transport, emballage et stockage	101
3.1 Inspection suite au transport	101
3.2 Emballage	101
3.3 Stockage	101
4. Données techniques	102
4.1 Propriétés des fours combi à vapeur	102
4.2 Indications techniques	103
4.3 Aperçu des composants	108
5. Installation et utilisation	110
5.1 Instructions pour l'installateur	110
5.1.1 Remarques sur l'installation	110
5.1.2 Lieu d'installation	111
5.1.3 Préparer l'installation	111
5.1.4 Branchements électrique	112
5.1.5 Raccordement à l'eau	113
5.1.6 Raccordement d'égouttage	114
5.1.7 Raccordement du tuyau d'arrivée d'agent nettoyant	114
5.1.8 Première mise en marche et réception	114
5.2 Instructions pour l'utilisateur	116
5.2.1 Consignes de sécurité	116
5.2.2 Utilisation	117
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage	118
5.2.4 Réglages	119
5.2.5 Recommandations et conseils	131
6. Nettoyage et maintenance	132
7. Anomalies de fonctionnement	137
8. Elimination des éléments usés	138



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 Explication des symboles

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



SURFACES CHAUDES !

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



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

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



ATTENTION !

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



INDICATION !

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

1.2 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.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.
- Le dispositif ne peut être utilisé qu'en parfait état et sans présenter de danger lors de l'exploitation. En cas de défaillance, débrancher immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil et contacter le service.
- 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 expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

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

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- Ne jamais ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions sous tension ou si la construction électrique ou mécanique ont été endommagées ou modifiées, l'appareil présente un **risque de choc électrique**.
- **Ne 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,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES ! Risque de brûlures et de blessures !

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

- Lorsqu'il est en marche, l'appareil est particulièrement brûlant!
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil avec les mains nues! Lors de l'utilisation de l'appareil ne 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 mixte à vapeur car de la vapeur brûlante peut s'échapper du four.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir suffisamment refroidi.



Liquide chaud dans le récipient ! Risque de brûlures !

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

- Lors de la cuisson des aliments ou des liquides contenus dans des récipients, il faut être particulièrement attentif à une fuite possible, aussi bien pendant la cuisson et le retrait du récipient de la chambre du four.
- Le four étant placé sur un autre four combi ou sur une base appropriée, il est recommandé de ne pas utiliser les guides plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder dans le récipient. Pour des raisons de sécurité, placer



l'autocollant « **Liquide chaud dans le récipient !** » sur le four à **1,6 m** du sol.



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.

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

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

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

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

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

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



ATTENTION !

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

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

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

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

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

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



ATTENTION!

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

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

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

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

2.2 Protection des droits d'auteur

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



INDICATION!

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

2.3 Déclaration de conformité



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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



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 Propriétés des fours combi à vapeur

- Équipement: Acier inoxydable
- Contrôle électronique avec 99 programmes et la possibilité de programmer jusqu'à 9 différentes phases de cuisson.
- Capacité jusqu'à 5 x 1/1 GN, 7 x 1/1 GN, 10 x 1/1 GN ou plaques de cuisson boulangerie 600 x 400 mm avec rails appropriées
- **Fonctionnalités :** air chaud, mijotement, cuisson à vapeur, Cuisson Delta-T (capteur de température disponible en option) système automatique de nettoyage en 3 étapes programme de séchage
- Moteur réversible (à droite / à gauche) pour optimiser la cuisson
- Ventilateur avec commande à 3 vitesses
- Envoi de la vapeur par injection directe
- Envoi de la vapeur réglable
- Eclairage de la chambre de four
- Guide transversal GN pratique
- Ecran LED affichant la température, la durée et la température de cuisson à la vapeur température interne
- Possibilité de placer le capteur de température interne (**116009**).
- Possibilité de placer le pommeau douche (**116005**).
- Double vitrage des portières, portières intérieures faciles à ouvrir pour le nettoyage
- Guides amovibles

Protections

L'appareil est équipé des mécanismes de sécurité et de protection suivantes :

Thermostat dans la chambre du four : si la température à l'intérieur du four atteint 350°C, le thermostat ouvre le circuit d'alimentation de l'unité de chauffage.



ATTENTION !

La réinitialisation de la sécurité est réservée à un personnel qualifié, parce que d'autres éléments nécessitent aussi d'être contrôlés.

L'interrupteur des portières coupe le fonctionnement du four en cas d'ouverture : il désactive à la fois le système de chauffage et de ventilation.

4.2 Indications techniques

Nom	Four combi à vapeur
Modèle :	E 5110RS
Code-No. :	116526W
Contenance :	jusqu'à 5 x 1/1 GN ou 5 x 600 x 400 mm plaque de cuisson boulangerie
Espacement entre les guides :	74 mm
Quantité d'aliments cuits par guide:	max. 10 kg
Quantité totale d'aliments cuits :	max. 25 kg
Plage de température :	50 °C – 280 °C
Raccordements :	6,3 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Raccordement d'eau :	3/4"
Pression d'eau :	max. 3 bar
Dimensions :	L 890 x P 815 x H 635 mm
Poids :	90,2 kg
Equipement :	1 grille 1/1 GN 1 plaque 1/1 GN 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'agent nettoyant

Sous réserve de modifications !

Nom	Four combi à vapeur
Modèle :	E 7110RS
Code-No. :	116528W
Contenance :	jusqu'à 7 x 1/1 GN ou 7 x 600 x 400 mm plaque de cuisson boulangerie
Espacement entre les guides :	74 mm
Quantité d'aliments cuits par guide:	max. 10 kg
Quantité totale d'aliments cuits :	max. 35 kg
Plage de température :	50 °C – 280 °C
Raccordements :	9,6 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Raccordement d'eau :	3/4"
Pression d'eau :	max. 3 bar
Dimensions :	L 890 x P 815 x H 815 mm
Poids :	110,8 kg
Equipement :	1 grille 1/1 GN 1 plaque 1/1 GN 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'agent nettoyant

Sous réserve de modifications !

Nom	Four combi à vapeur
Modèle :	E 10110RS
Code-No. :	116531W
Contenance :	jusqu'à 10 x 1/1 GN ou 10 x 600 x 400 mm plaque de cuisson boulangerie
Espacement entre les guides :	74 mm
Quantité d'aliments cuits par guide:	max. 10 kg
Quantité totale d'aliments cuits :	max. 45 kg
Plage de température :	50 °C – 280 °C
Raccordements :	12,6 kW / 400 V 3 NAC / 50 Hz
Raccordement d'eau :	3/4"
Pression d'eau :	max. 3 bar
Dimensions :	L 890 x P 815 x H 1010 mm
Poids :	125 kg
Équipement :	1 grille 1/1 GN 1 plaque 1/1 GN 1 tuyau d'arrivée d'eau 1 tuyau d'évacuation en PVC 1 tuyau d'arrivée d'agent nettoyant

Équipement (non compris dans la livraison !)



Kit de sonde de température à cœur

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

- Longueur du câble: environ 1,8 m
- Support magnétique: L 130 x P 35 x H 30 mm
- Poids: 0,57 kg

Code-No. : 116009



Douchette

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

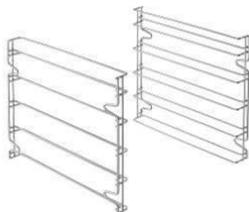
Code-No. : 116005



Réducteur de pression pour fours mixtes à vapeur et cuiseurs vapeur

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

Code-No. : 533051



1 paire de guides standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 5 plaques de cuisson 600 x 400
pour fours mixtes à vapeur 116526W

Code-No. : 116001



1 paire de guides standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 7 plaques de cuisson 600 x 400
pour fours mixtes à vapeur 116528W

Code-No. : 116002

**1 paire de glissières standardisées pour pâtisseries**

pour l'utilisation de 10 plaques de cuisson 600 x 400
pour fours mixtes à vapeur 116531W

Code-No. : 116003

**Kit d'humidification pour fours mixtes à vapeur**

Une alternative simple: le kit d'humidification permet une humidification même sans raccordement fixe d'eau.

- Le kit se compose:
 - d'un bidon en plastique (5l),
 - d'une pompe,
 - d'éléments d'installation,
 - de 2 flexibles de raccordement:
 - 150 cm (bidon - pompe)
 - 80 cm (pompe – tuyau d'humidification)

Code-No. : 116011

**Kit d'assemblage
pour fours mixtes à vapeur « E »**

Une solution économique pour les cuisines professionnelles. Le kit d'assemblage permet de superposer 2 fours mixtes à vapeur électriques GN 1/1

- Matériau: acier inoxydable

- Le kit se compose:
 - d'un cadre (L 876 x P 622 x H 114 mm),
 - de 4 pieds,
 - d'un tube et d'une tôle de fixation à la sortie de vapeur,
 - d'un flexible de raccordement,
 - de colliers de fixation, de vis

Code-No. : 116012



Support pour four mixte vapeur 10 x 1/1 GN

- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Nombre de glissières : 10
- Format des glissières : GN 1/1
- Type de glissières : horizontales
- Pieds : hauteur réglable, 741 mm à 790 mm
- Dimensions (mm) : L 850 x P 700 x H 741
- Poids : 25 kg

Code-No. 115069



Support ME 10E11640

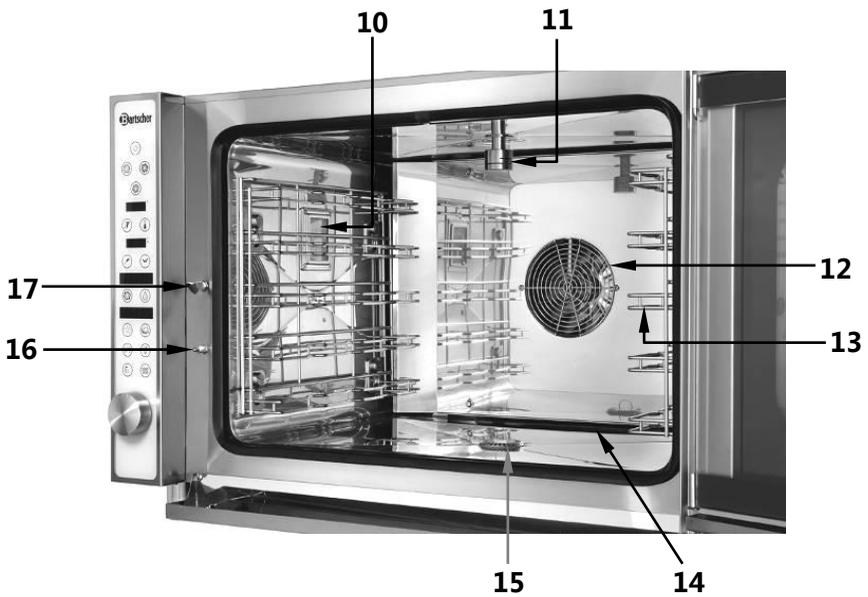
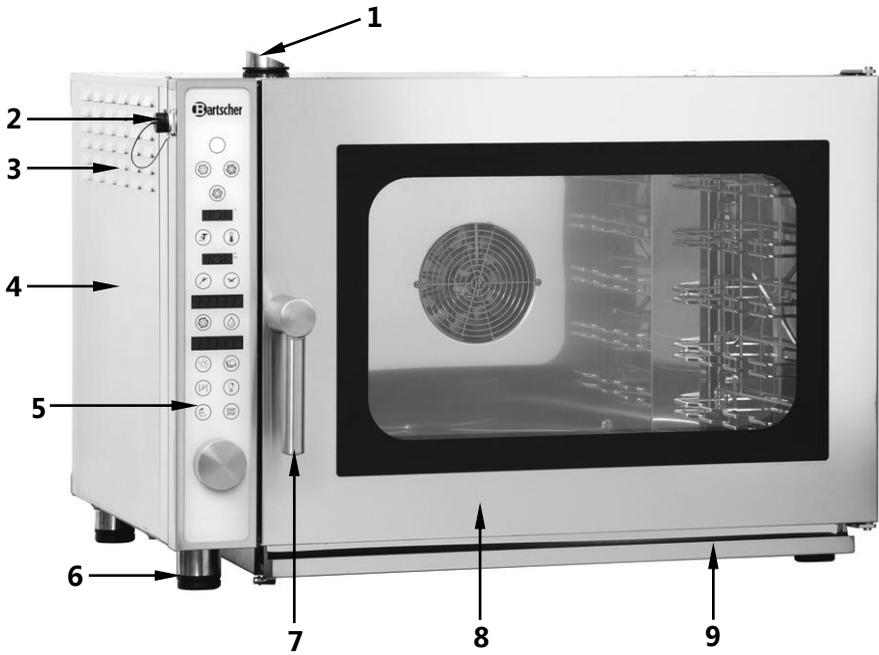
- Matériau : Acier inoxydable 18/10
- Nombre de glissières : 10
- Format des glissières : GN 1/1
- Type de glissières : horizontales
- Pieds : hauteur réglable, 745 mm à 790 mm
- Dimensions (mm) : L 950 x P 700 x H 745
- Poids : 24 kg

Code-No. 115079

4.3 Aperçu des composants

Description de la fig. page 109

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Évacuation des vapeurs | 10 Éclairage intérieur |
| 2 Raccordement de la sonde de température | 11 Buse de nettoyage |
| 3 Orifices d'aération | 12 Ventilateur |
| 4 Boîtier | 13 Guides |
| 5 Tableau de commande | 14 Chambre de cuisson |
| 6 Pieds réglables | 15 Évacuation |
| 7 Poignée de la porte | 16 Fermeture de la porte |
| 8 Porte | 17 Interrupteur |
| 9 Gouttière | |



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'ya pas de dommages causés pendant le transport, et que l'emballage n'est pas endommagé. En cas de dommages ou de pièces manquantes, vous devez aviser immédiatement le transporteur ou le revendeur / fabricant, en lui indiquant **le numéro de l'article et de série**. (Plaque signalétique est à l'arrière de l'appareil) et joindre une documentation photographique.
- Lors du transport de l'appareil vers le lieu d'installation, assurez-vous qu'aucun obstacle ne gêne le passage à travers portes, couloirs ou autres ouvertures.
- **ATTENTION:** Lors du transport de l'appareil, celui-ci présente un risque de basculement par lequel des dommages et des pertes peuvent se produire sur les biens et les personnes. Lors du transport de l'appareil veuillez utiliser les moyens appropriés adaptés au poids de l'appareil. Surtout ne pas faire glisser et ne pas incliner l'appareil, mais le soulever à la verticale du sol et le déplacer horizontalement.

5.1.2 Lieu d'installation

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

5.1.3 Préparer l'installation

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



ATTENTION !

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

Réglage des pieds

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



ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds!

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

5.1.4 Branchements électrique



DANGER! Risques d'électrocution!

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

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

Les liaisons équipotentielle

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

5.1.5 Raccordement à l'eau

- Le raccordement à l'eau potable doit être situé près de l'appareil.
- Lors du raccordement d'une nouvelle installation, avant que l'appareil soit connecté à l'eau, vidanger suffisamment d'eau pour qu'aucun contaminant ne pénètre dans l'électrovanne.
- Le tuyau peut être raccordé à un angle de 90 ° par rapport à la connexion (3/4 ") de l'appareil. Position du raccordement : à l'arrière du côté droit de l'appareil. L'autre extrémité du tuyau doit être raccordée au robinet d'arrêt du réseau d'eau froide.



ATTENTION !

La pression de l'eau doit être de 3 bars max.

Pour une pression plus élevée, utiliser un réducteur de pression (page 106).

- Pour garantir un fonctionnement sans problème de la machine, utiliser l'eau potable avec une dureté allant jusqu'à **7° d.H.**, afin d'éviter le dépôt de calcaire à l'intérieur du four.



ATTENTION !

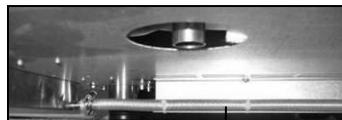
Si la dureté de l'eau est supérieure à 7° d.H., installer un adoucisseur d'eau.

5.1.6 Raccordement d'égouttage

- Dans le bassin d'égouttement, à l'avant du four se trouve le tuyau d'évacuation (diamètre intérieur 10 mm) qui sert à évacuer l'excès de liquide et qui est installé sur le dos de l'appareil. (**A** – fig. à droite.).

Afin de se connecter à un système d'évacuation approprié, il faut rallonger le tuyau inclus.

- Le tube d'évacuation (**B**) doit être installé à l'orifice d'évacuation sous la machine pour assurer l'écoulement du liquide de la chambre de cuisson. Le tube d'évacuation doit être raccordé avec un tuyau approprié (\varnothing 22 mm) et évacuée vers le système de drainage.

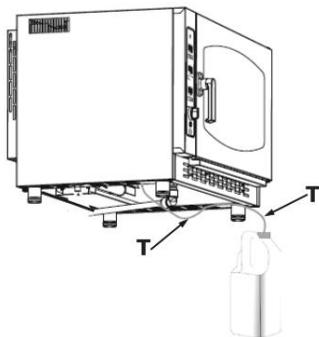


A



B

5.1.7 Raccordement du tuyau d'arrivée d'agent nettoyant



Le tuyau d'arrivée d'agent nettoyant est relié fixement à la pompe dans la partie inférieure du dispositif.

Le tuyau d'arrivée d'agent nettoyant (**T**) doit être immergé aussi profondément que possible dans un récipient avec un agent de nettoyage approprié (fig. à gauche).

5.1.8 Première mise en marche et réception

Avant la **mise en service** des appareils électriques, tous les tests nécessaires doivent être réalisés, afin d'assurer la compatibilité des appareils avec les normes légales et techniques d'installation, ainsi que les règles de sécurité.

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

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

A la réception des appareils électriques, effectuer un cycle de cuisson test, afin de vérifier la présence de dommages ou de problèmes éventuels sur l'appareil.

- Appuyer sur la touche **T 1** pour allumer l'appareil.
- Programmer un cycle de cuisson avec les paramètres suivants:

Durée : 10 minutes Température : 150 °C Vapeur : niveau 1.

Appuyer sur **T 16 START/STOP** pour démarrer l'appareil.

Avant de confirmer la réception de l'appareil, vérifier les points suivants :

- L'éclairage s'allume en appuyant sur la touche d'éclairage et s'éteint automatiquement après 45 secondes si l'on n'appuie pas à nouveau sur la touche.
- L'appareil s'éteint dès que la porte est ouverte et se remet en marche quand on la referme.
- Le thermostat de réglage de la température se met en marche dès lors que la température sélectionnée est atteinte. L' (les) élément(s) de chauffage est (sont) désactivé(s) par intervalles.
- Le moteur du (des) ventilateur(s) change de sens de rotation automatiquement toutes les 3 minutes.
- Dans les appareils équipés de 2 ventilateurs dans l'enceinte du four, les moteurs ont le même sens de rotation.
- Vérifier si le cordon d'eau permet d'évacuer l'humidité par la sortie d'eau (à l'intérieur du four) en direction du ventilateur.
- Un son retentit à la fin du cycle de cuisson pendant env. 15 secondes.

ATTENTION

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



ATTENTION!

Lors de la programmation d'une phase de cuisson, si le processus se bloque ou si le panneau de commande ne répond pas pour une raison inconnue, ce problème peut être résolu en appuyant plusieurs fois sur la touche T 15.

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 mixte à vapeur. **Risque de brûlure** à cause des vapeurs brûlantes qui en sortent.
- Dans le four mixte à vapeur, ne pas placer d'objets combustibles ni d'articles alimentaires contenant de l'alcool : cela peut entraîner une auto-combustion puis un incendie, lesquels peuvent provoquer des explosions.
- Éviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre du four mixte à vapeur. Si cela ne peut être évité, faites en sorte de nettoyer le four aussitôt que possible, dans le cas contraire, des endommagements dans la chambre de cuisson peuvent apparaître.



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

- En cas d'endommagement ou de bris des éléments en verre de la porte, ceux-ci doivent être remplacés immédiatement (veuillez contacter nos services).
- En cas d'interruption dans l'utilisation du four mixte à vapeur (par ex. 12 heures) la porte vitrée du four doit être laissée ouverte.
- En cas d'une interruption prolongée (par ex. plusieurs jours) fermez l'alimentation en eau et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Si le four mixte à vapeur doit être installé sur une table en acier inoxydable ou sur un autre four mixte à vapeur, **il est déconseillé d'utiliser** des niveaux plus hauts que celui où un utilisateur peut voir le contenu des récipients placés dans le four.



- Pour des raisons de sécurité, après avoir installé l'appareil, l'étiquette „**Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!**“ se trouvant dans l'emballage doit être placée sur le four mixte à vapeur à la hauteur de **1,6 m** du sol.

5.2.2 Utilisation

- Nettoyer soigneusement l'appareil et ses accessoires avant toute utilisation (**Chapitre 6 „Nettoyage et maintenance“**).
- Avant de mettre l'appareil en route, vérifier que les éléments suivants sont corrects : l'installation, la stabilité, le nivellement et les raccords électrique et à l'eau froide.

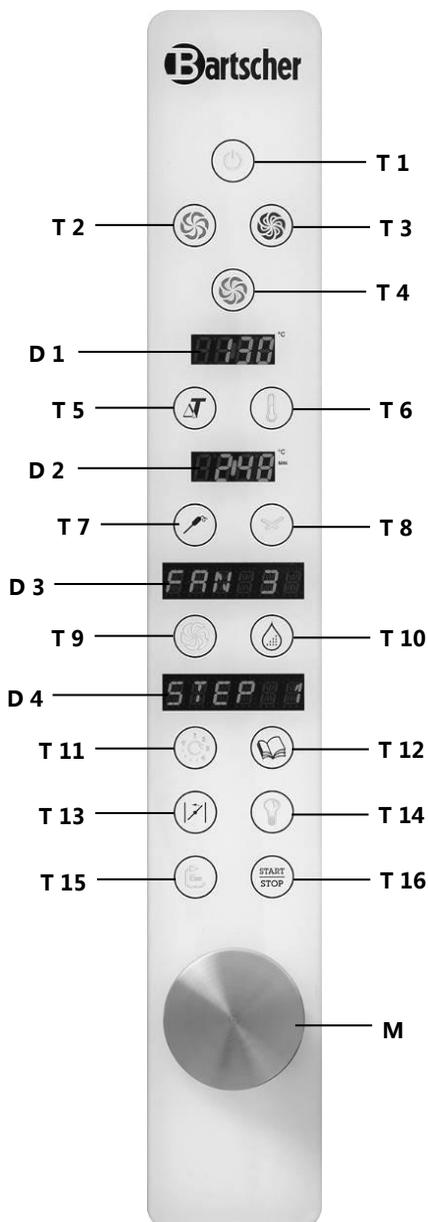


ATTENTION !

Avant de démarrer une cuisson, préchauffer l'appareil en mode préchauffage automatique (Chapitre „Préchauffage“, p. 126).

- Dès lors que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique, il se met en mode veille (« standby »).
- Le panneau de commandes de l'appareil est équipé du bouton **M**. Afin de régler les paramètres souhaités, tourner le bouton **M**, puis confirmer le réglage en appuyant sur le bouton.

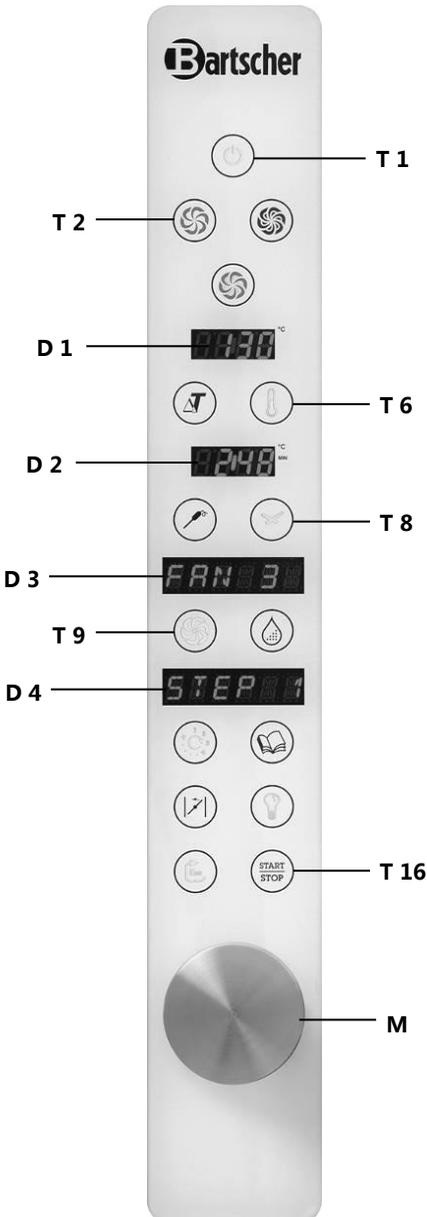
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage



T 1	Bouton Marche/Arrêt
T 2	Bouton de cuisson à la chaleur tournante
T 3	Bouton de cuisson à la vapeur
T 4	Bouton de cuisson mixte à convection et à vapeur
T 5	Activation de la cuisson Delta-T ΔT
T 6	Activation de la température
T 7	Activation de la sonde de mesure de la température
T 8	Activation du temps de cuisson
T 9	Activation de la vitesse du ventilateur
T 10	Activation de la vapeur
T 11	Activation/Désactivation des phases de cuisson et de préchauffage
T 12	Activation des programmes
T 13	Soupape d'évacuation de la vapeur
T 14	Bouton d'éclairage intérieur
T 15	Bouton « Annuler » / Nettoyage
T 16	Bouton START/STOP
D 1	Voyant DEL d'activation de la température /de cuisson Delta-T
D 2	Voyant DEL du temps de cuisson /de la température intérieure du plat
D 3	Voyant DEL de la vitesse du ventilateur/du niveau de vapeur
D 4	Voyant DEL du mode de cuisson/du programme
M	Régulateur des fonctions rotatif

5.2.4 Réglages

Cuisson à la chaleur tournante



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T 2 – T 3 – T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.

Pour programmer une cuisson à la **CHALEUR TOURNANTE**, appuyer sur **T 2**.

Appuyer sur **T 6** pour régler la **température** souhaitée.

Quand la touche **T 6** clignote, tourner le bouton **M** pour régler la température de cuisson (50 °C - 280 °C).

Confirmer ensuite la sélection en appuyant à nouveau sur **T 6** ou avec le bouton **M**.

La température sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 1**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **durée de cuisson** (la touche **T 8** clignote).

Régler le temps de cuisson souhaité avec le bouton **M**, et confirmer la sélection en appuyant sur **T 8** ou avec le régulateur rotatif **M**.

Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 2**.

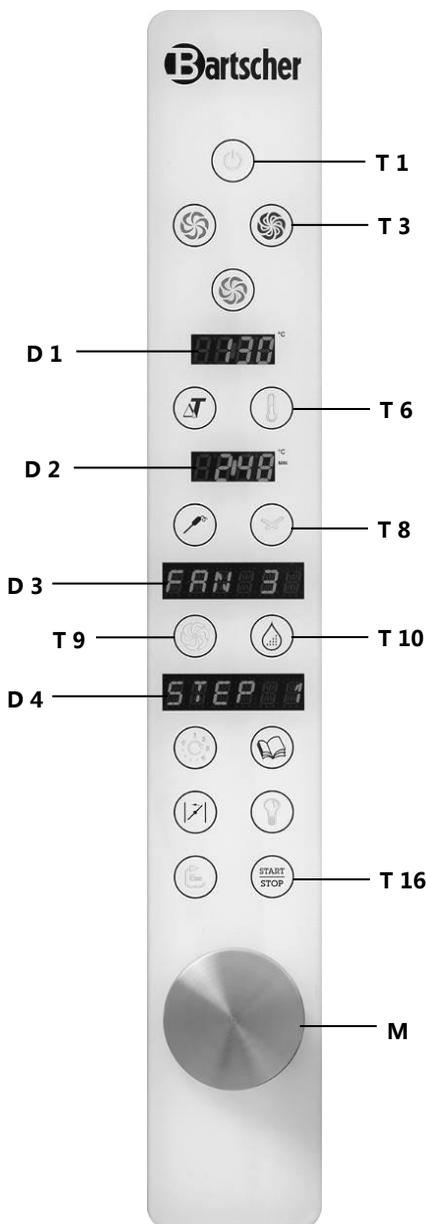
L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **vitesse des ventilateurs** (la touche **T 9** clignote).

Sélectionner la vitesse du ventilateur avec le bouton **M** (3 niveaux de vitesse existent) et confirmer le choix en appuyant sur **T 9** ou avec le bouton **M**.

Le niveau de vitesse sélectionné s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 3**.

Appuyer sur la touche **T 16** pour lancer la cuisson.

Cuisson à la vapeur



Appuyer sur **T 1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T 2 – T 3 – T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (**mode manuel**) s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.

Pour programmer une cuisson à la **VAPEUR**, appuyer sur **T 3**.

Appuyer sur **T 6** pour régler la **température** souhaitée.

Quand la touche **T 6** clignote, tourner le bouton **M** pour régler la température de cuisson (50 °C - 120 °C).

Confirmer ensuite la sélection en appuyant à nouveau sur **T 6** ou avec le bouton **M**.

La température sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 1**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **durée de cuisson** (la touche **T 8** clignote).

Régler le temps de cuisson souhaité avec le bouton **M**, et confirmer la sélection en appuyant sur **T 8** ou avec le régulateur rotatif **M**.

Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 2**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **vitesse des ventilateurs** (la touche **T 9** clignote).

Sélectionner la vitesse du ventilateur (3 niveaux de vitesse existent) et confirmer le choix en appuyant sur **T 9** ou avec le bouton **M**.

Le niveau de vitesse sélectionné s'affiche sur l'écran lumineux **D 3**.

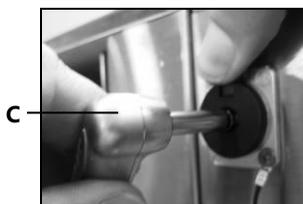
Appuyer sur la touche **T 16** pour lancer la cuisson.

Cuisson avec la sonde de température à cœur

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



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



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



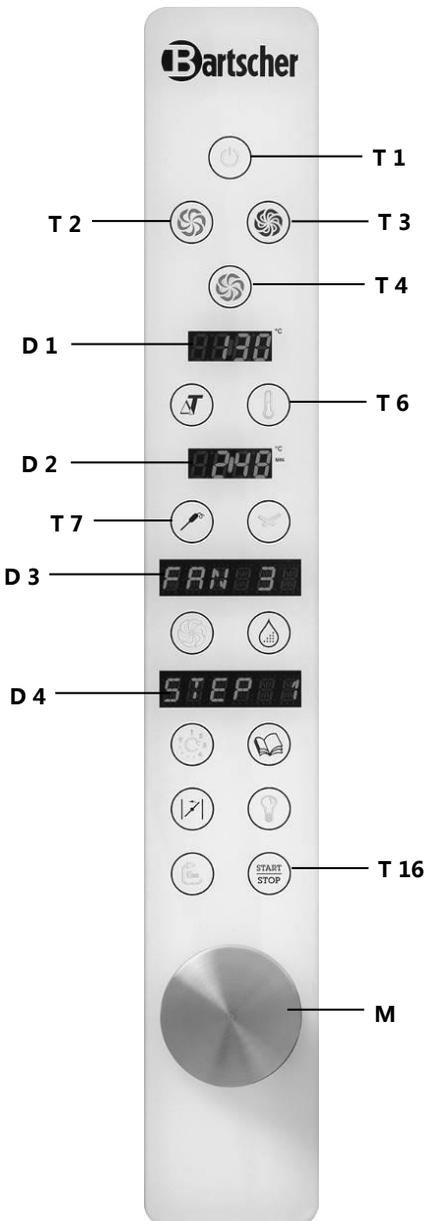
ATTENTION !

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



INDICATION!

La sonde de température à cœur doit être introduite dans le plat à préparer de telle sorte que son extrémité se trouve au cœur du produit (partie la plus épaisse).



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T 2 – T 3 – T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (**mode manuel**) s'affiche sur l'écran **DEL D 4**.

Pour programmer le mode de cuisson désiré, appuyer sur la touche **T 2 – T 3** ou **T 4** appropriée.

Appuyer sur **T 6** pour régler la **température** souhaitée. Quand la touche **T 6** clignote, tourner le bouton **M** pour régler la température de cuisson (50 °C - 280 °C).

Confirmer ensuite la sélection en appuyant à nouveau sur **T 6** ou avec le bouton **M**.

La température sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux **DEL D 1**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection **du temps de cuisson**. Ne pas régler le temps de cuisson à ce moment, mais sélectionner le mode de **cuisson avec la SONDE DE TEMPERATURE A CŒUR** en appuyant sur la touche **T 7**.

Régler la **température intérieure** souhaitée du produit entre 20 °C et 110 °C à l'aide du bouton **M**.

(Important : la température du four doit être au moins 5 °C supérieure à la température intérieure du plat).

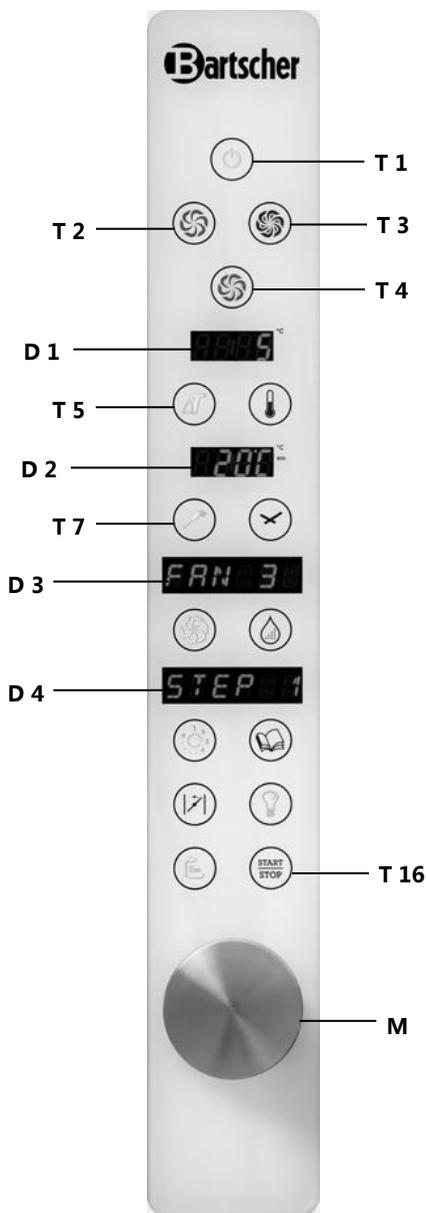
Confirmer la sélection en appuyant sur **T 7** ou avec le bouton **M**.

La température du plat sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux **DEL D 2**.

Pour la suite de la programmation, procéder aux étapes suivantes requises en fonction du plat.

Appuyer sur la touche **T 16** pour lancer la cuisson.

Cuisson avec la fonction Delta-T (ΔT)



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T2 – T3 – T4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Pour programmer le mode de cuisson désiré, appuyer sur la touche **T2 – T3** ou **T4** appropriée.

Utilisation du mode de cuisson ΔT :

Le mode ΔT est particulièrement adapté pour la préparation de rôtis de moyenne/grande taille. Pour ce type de préparation, la température conseillée doit être inférieure à la température utilisée pour une cuisson traditionnelle. Ainsi, le temps de cuisson est plus long, et les plats sont plus tendres. Par ailleurs, ce type de cuisson réduit la perte de poids des aliments.

Pour démarrer le mode **Delta-T (ΔT)**, appuyer sur **T5**. Lorsque la touche clignote, sélectionner **l'écart de température** souhaité entre la température de cuisson et la température intérieure du plat à l'aide du bouton **M**.

Réglage recommandé de ΔT : 30 - 40 °C

Confirmer la sélection en appuyant sur **T5** ou avec le bouton **M**. L'écart de température sélectionné s'affiche sur l'écran DEL **D1**.

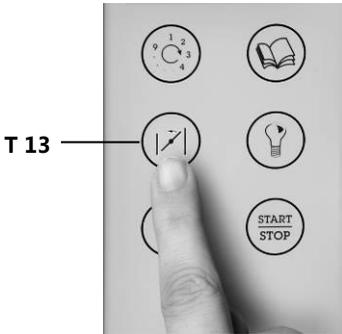
L'appareil passe ensuite automatiquement à la sélection de la **température intérieure (T7)** clignote). Régler la température avec le bouton **M**. Confirmer la sélection en appuyant sur **T7** ou avec le bouton **M**.

La température intérieure sélectionnée s'affiche sur l'écran DEL **D2**.

Pour la suite de la programmation, procéder aux étapes suivantes requises en fonction du plat.

Appuyer sur la touche **T16** pour lancer la cuisson.

Sortie de vapeur



La sortie de vapeur sert à éliminer l'humidité de la cavité du four, formée pendant la cuisson.

Lors du démarrage de l'appareil, la soupape est toujours fermée. A la fin de la cuisson, la soupape reste dans la dernière position utilisée.

Appuyer sur **T 13** pour ouvrir ou fermer la soupape d'évacuation de la vapeur.

Quand la soupape s'active automatiquement (la touche **T 13** clignote), aucune modification manuelle ne peut être effectuée.

Appuyer sur la touche **T 13** pour modifier l'ouverture de la sortie de vapeur :

Allumée : SORTIE DE VAPEUR OUVERTE

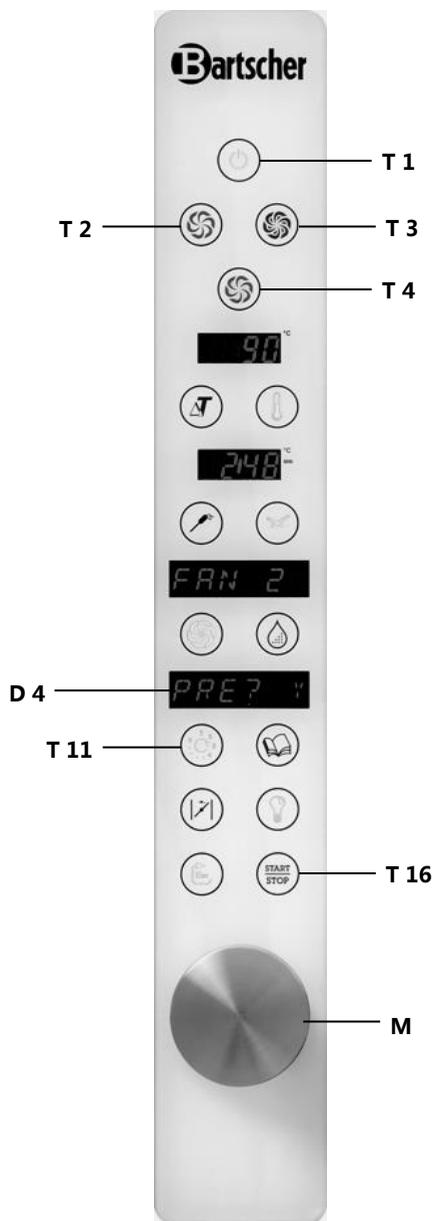
Eteinte : SORTIE DE VAPEUR FERMEE

Lorsque la sortie de vapeur est fermée, il n'y a pas de risque de surpression à l'intérieur du four, dans la mesure où la situation est toujours contrôlée par la soupape.

Lors d'une cuisson en mode **MIXTE**, la sortie de vapeur est toujours opérée en mode automatique. Toutefois, une intervention manuelle est toujours possible.

En mode de cuisson à la **VAPEUR**, la sortie de vapeur est toujours fermée.

Préchauffage



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T2 – T3 – T4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Pour programmer le mode de cuisson désiré, appuyer sur la touche **T2 – T3** ou **T4** appropriée et régler les paramètres désirés.

Le préchauffage n'est pas prévu dans le réglage par défaut. Pour lancer le préchauffage de l'appareil, appuyer sur **T11**, et tourner le bouton **M** vers la gauche. Le message « **PRE? N** » (*N – non*) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Tourner le bouton **M** vers la droite pour que le message de l'écran **D4** soit : « **PRE? Y** » (*Y – oui*). Pour confirmer le choix, appuyer sur le bouton **M**. Tourner ensuite le bouton **M** vers la droite pour revenir à la programmation de la cuisson.

Démarrer le programme de cuisson en appuyant sur **T16** ; les messages suivants s'affichent sur les écrans DEL **D3** et **D4** « **PRE** » et « **HEAT** ».

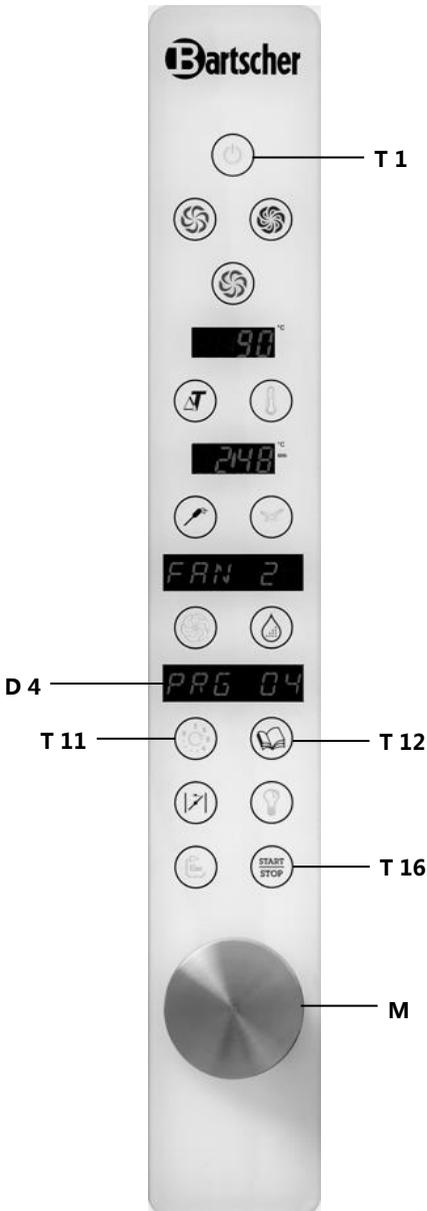
En appuyant sur **T16**, l'appareil commence automatiquement le préchauffage à une température 20% supérieure à celle sélectionnée pour la cuisson. A la fin du préchauffage, un son retentit ; introduire le plat à cuire dans le four à ce moment.

Attention :

Pour de meilleurs résultats, toujours attendre la fin du préchauffage avant d'introduire les aliments dans le four.

Par ailleurs, il est toujours possible d'utiliser le préchauffage si l'on souhaite augmenter la puissance du four (mis à part les cas exceptionnels où la cuisson doit se faire avec départ «à froid»).

Programmation et enregistrement de programmes de cuisson dans la mémoire



Il est possible de programmer et d'enregistrer **99 programmes de cuisson** dans l'appareil, afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement. Appuyer sur **T 1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T 2 – T 3 – T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.

Régler les paramètres un à un, en fonction de la cuisson du plat :

- mode de cuisson,
- température ou cuisson ΔT ,
- durée ou température intérieure,
- vitesse du ventilateur, humidification.

Après avoir défini le programme souhaité ; appuyer pendant quelques secondes sur **T 12**. Le premier numéro libre des programmes de la mémoire s'affiche sur l'écran DEL **D 4** (ex.: si 3 programmes sont déjà enregistrés dans la mémoire, avec pour numéros respectifs 1, 2 et 3, le premier emplacement libre sera « **PRG 04** »).

Appuyer de nouveau sur **T 12** pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **MEM** » s'affiche à l'écran **D 4**.

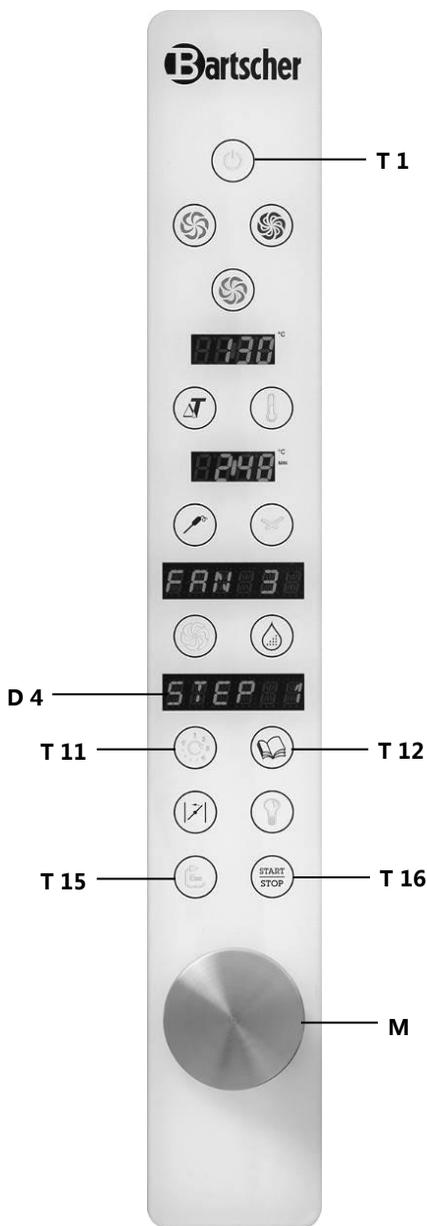
Il est possible de programmer jusqu'à **9 phases de cuisson et un préchauffage** pour chaque programme (recette).

Appuyer sur **T 11** pour programmer les phases de cuisson une à une. Le numéro de la phase de cuisson s'affiche sur l'écran DEL **D 4** :

« **STEP 1** ». Régler les paramètres pour cette phase de cuisson. Appuyer de nouveau sur **T 12** pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **MEM** » s'affiche à l'écran DEL **D 4**.

Pour programmer la phase de cuisson suivante, tourner le bouton **M** vers la droite. Le numéro de la phase de cuisson suivante s'affiche sur l'écran DEL **D 4** : « **STEP 2** ». Il est alors possible de sélectionner les paramètres de la nouvelle phase de cuisson.

Se déplacer entre les programmes enregistrés



Pour sélectionner un programme enregistré, appuyer sur **T 12** et choisir le numéro du programme en tournant le bouton **M** vers la droite ou la gauche. Confirmer le choix en appuyant sur **T 12** dès que le numéro de programme désiré s'affiche.

La touche **T 11** clignote et la phase de cuisson du programme sélectionné s'affiche. Régler le programme en phase 1 (**STEP 1**) et appuyer sur **T 16** pour lancer le programme à partir du début.

Le programme peut être démarré à partir de la phase 1, ou bien après. Pour cela, sélectionner le numéro de départ et appuyer ensuite sur **T16**.

Dans ce cas, l'appareil ne commence pas par un préchauffage, même si celui-ci fait partie du programme entier.

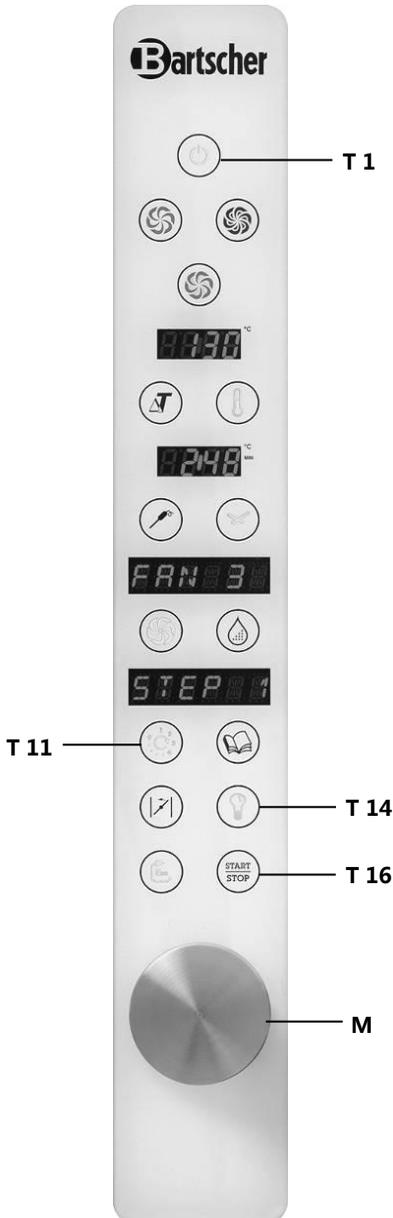
Modification/suppression d'un programme de cuisson

Pour modifier un programme enregistré, sélectionner le numéro du programme souhaité (voir point « **Déplacement entre les programmes enregistrés** »). Sélectionner alors la phase de cuisson à modifier et effectuer la programmation de cette phase de cuisson selon vos besoins.

Une fois le réglage terminé, enregistrer le programme modifié en appuyant sur **T 12** pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **MEM** » s'affiche à l'écran **D 4**.

Il est également possible de supprimer une partie ou la totalité d'un programme.

Pour supprimer une phase de cuisson donnée d'un programme particulier, régler le programme sur la phase devant être supprimée, et maintenir la touche **T 11** enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **dEL ?N** » s'affiche sur l'écran **DEL D 4**.



Tourner le bouton **M** vers la gauche. Appuyer sur le bouton **M** dès que le message « **dEL?Y** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**. Le message « **dEL** » s'affiche alors sur l'écran **D 4**.

Les phases du programme suivant la phase de cuisson sélectionnée sont supprimées (ex.: lorsque la phase de cuisson 3 est sélectionnée, les phases 3, 4, 5, etc. seront supprimées).

Il n'est pas possible de supprimer uniquement une phase de cuisson, si celle-ci se trouve entre d'autres phases (ex.: il n'est pas possible de supprimer la phase 3 sans supprimer les phases 4, 5, etc. d'un programme).

Pour supprimer la totalité d'un programme, sélectionner la phase de cuisson 1 (**STEP1**) et maintenir la touche **T 11** enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **dEL?N** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**. Tourner le bouton **M** vers la gauche. Appuyer sur le bouton **M** dès que le message « **dEL?Y** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**. Le message « **dEL** » s'affiche alors sur l'écran DEL **D 4**.

Eclairage intérieur du four

Appuyer sur la touche **T 14** pour allumer l'éclairage intérieur du four. L'éclairage s'active pendant 45 secondes. Pour éteindre l'éclairage avant son arrêt automatique, appuyer de nouveau sur la touche **T 14**.

Arrêt de l'appareil

Pour arrêter un programme de cuisson avec durée infinie de cuisson, ou avant la fin d'un programme, appuyer sur la touche **T 16**.

Pour éteindre l'appareil complètement, maintenir la touche **T 1** enfoncée pendant quelques secondes.

Fonction COOLING DOWN (refroidissement de l'enceinte de cuisson)

- L'appareil est également équipé de la fonction « **COOLING DOWN** ».
- Lorsque l'appareil doit être refroidi rapidement après une phase de cuisson à haute température pour fonctionner à température plus faible, démarrer cette fonction en appuyant sur la touche **T 15**, puis sur **T 16**. Le message « **COOLING DOWN** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.
- Pour accélérer le refroidissement, ouvrir également la porte du four. Dans ce cas, l'appareil ne s'éteint pas à cause de la porte ouverte et le refroidissement n'est pas interrompu.
- **En mode manuel**, la fonction **ne** se lance **pas** automatiquement. Pour interrompre le refroidissement lorsque la température inférieure désirée est atteinte (la température s'affiche sur l'écran DEL **D 1**), appuyer sur la touche **T 15**, sinon, l'appareil descend à la température minimum pré-réglée de 50 °C.
- **En mode programmé** l'appareil s'éteint automatiquement dès que l'enceinte de cuisson présente une température ayant baissé d'env. 40 °C. Si la température souhaitée dans l'enceinte de cuisson n'est pas encore atteinte, recommencer le processus.
- Lorsque cette fonction est en marche, la valve est automatiquement ouverte.

Cuisson en mode manuel avec davantage de phases de cuisson

- Le **mode manuel** permet également d'exécuter un programme avec davantage de phases de cuisson (jusqu'à 9 phases de cuisson).
- Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.
- Les touches de fonctions **T 2 – T 3 - T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.
- Régler les paramètres un à un, en fonction de la cuisson du plat :
 - mode de cuisson,
 - température ou cuisson **ΔT**,
 - durée ou température intérieure,
 - vitesse du ventilateur,
 - humidification.
- Après avoir défini le programme souhaité, appuyer pendant quelques secondes sur **T 12**. Le premier numéro libre des programmes de la mémoire s'affiche sur l'écran DEL **D 4** (ex. : si 3 programmes sont déjà enregistrés dans la mémoire, avec pour numéros respectifs 1, 2 et 3, le premier emplacement libre sera « **PRG 04** »).

- Passer ensuite à la programmation des phases de cuisson une à une, en appuyant brièvement sur la touche **T 11**. Le numéro de la phase de cuisson s'affiche sur l'écran DEL **D 4** : « **STEP 1** ». Régler les paramètres pour cette phase de cuisson.
- Pour programmer la phase de cuisson suivante, appuyer à nouveau brièvement sur la touche **T 11**. Le numéro de la phase de cuisson suivante s'affiche sur l'écran DEL **D 4** : « **STEP 2** ». Régler également les paramètres souhaités pour cette phase de cuisson.
- Après avoir sélectionné toutes les phases de cuisson, appuyer sur **T 16** pour lancer le programme donné avec toutes les phases de cuisson enregistrées.



REMARQUE !

L'appareil s'éteint une fois que le programme est terminé. Il n'est pas possible de redémarrer ce programme une fois l'appareil éteint, car en mode manuel les programmes ne sont pas enregistrés dans la mémoire de l'appareil.

5.2.5 Recommandations et conseils



Liquide chaud dans le récipient ! Risque de brûlures !

Lors de la cuisson des aliments ou des liquides contenus dans des récipients, il faut être particulièrement attentif à une fuite possible, aussi bien pendant la cuisson et le retrait du récipient de la chambre du four.

Il est recommandé de ne pas utiliser les guides plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder dans le récipient.

- Pendant la cuisson des aliments, il faut placer un récipient, sur le plaquer de la chambre du four, pour collecter l'huile et le jus de la cuisson.
- Pour une cuisson parfaite et uniforme, il est conseillé d'utiliser des plaques ou des récipients GN de hauteur appropriée, ce qui assure une bonne et suffisante circulation de l'air. Conserver une distance minimale de 2 cm entre la plaque supérieure et le plat. Ne pas surcharger la plaque et les récipients GN. Répartir uniformément les aliments pour obtenir un résultat satisfaisant.
- Faire attention à l'utilisation correcte de la sonde de température interne : introduction dans la partie la plus épaisse de la nourriture, de haut en bas, jusqu'au milieu.
- Pour compenser la perte de chaleur au moment de l'ouverture de la porte à l'occasion de l'introduction des aliments, nous vous recommandons de préchauffer le four (**Chapitre « Préchauffage », page 126**).

6. Nettoyage et maintenance



AVERTISSEMENT !

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

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

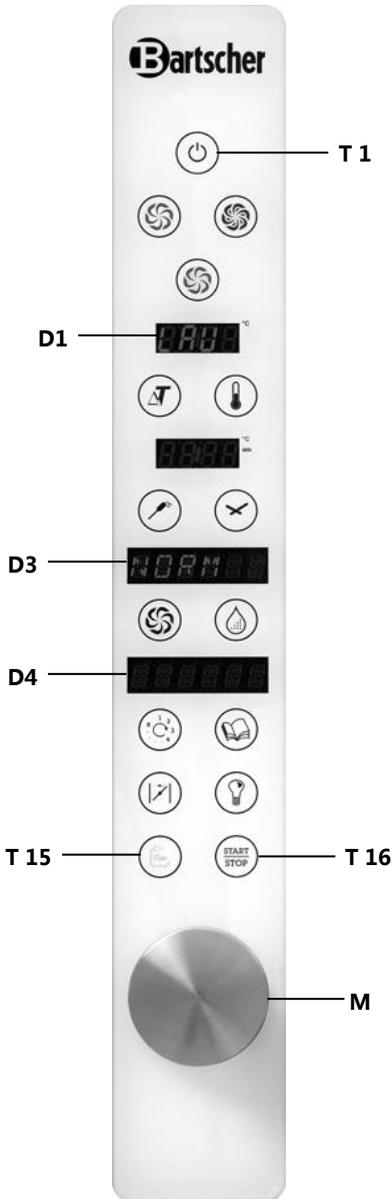
Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil!

Nettoyage réguliers par l'utilisateur

- Afin que l'appareil fonctionne correctement, avec une puissance et une hygiène correcte, laver l'appareil tous les jours à la fin d'une journée de travail.
- Avant de le laver, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil, fermer la valve d'eau et laisser refroidir l'intérieur du four.
- Retirer les guides de l'appareil et bien les laver à l'eau chaude avec un produit d'entretien neutre, les rincer à l'eau claire et bien les sécher.
- Pour laver la zone de cuisson, utiliser de l'eau tiède et des produits d'entretien appropriés. Bien rincer la zone de cuisson avec de l'eau claire et faire attention à ne pas laisser de traces de produit d'entretien. Sécher ensuite la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des **produits d'entretien spéciaux pour l'inox**; l'utilisation de produits d'entretien non appropriés peut provoquer une corrosion à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien contenant du chlore (produits blanchissant, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le lavage, utiliser un chiffon souple et sec pour sécher et polir les surfaces.

Nettoyage automatique

- Les appareils sont équipés d'un système de nettoyage automatique avec 3 programmes de nettoyage **SOFT**, **NORMAL** et **STARK** et programme de séchage.
- L'agent nettoyant est pompé dans la chambre du four au moyen de tuyau d'alimentation raccordé en permanence. L'agent est distribué par une buse de nettoyage localisée dans la zone supérieure du four.
- Avant d'activer le nettoyage automatique, procéder comme suit :
 - ouvrir la porte et retirer le filtre du plaquer de la chambre du four ;
 - vérifier si le tuyau d'arrivée a été connecté correctement et s'il a été placé dans un récipient avec un produit nettoyant approprié;
 - allumer l'appareil avec la touche **T1**.



- En même temps, appuyez sur la touche **T15** (Clean) et le bouton **M**.
- L'écran numérique **D3** affichera le type de nettoyage. Tourner le bouton rotatif **M** permet de sélectionner le programme **SOFT** (délicat), **NORMAL** (moyen) ou **STARK** (intense), en fonction du degré de contamination de la chambre du four.
- Après avoir sélectionné le programme approprié, appuyer la touche **T16** (Start). Le nettoyage automatique démarrera. Le nettoyage commence uniquement lorsque la porte est fermée.
- Pendant le nettoyage, l'écran **D3** affichera les communiqués suivants :

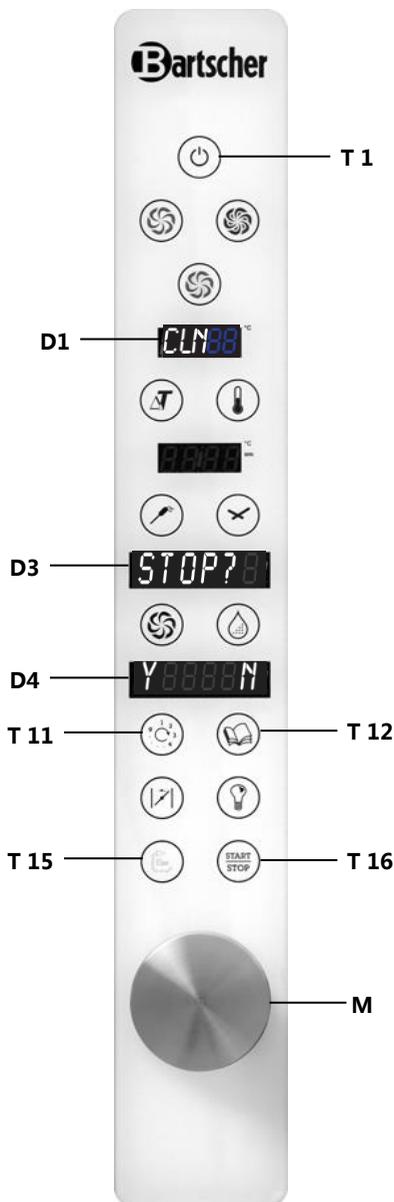
WASCH Pré-nettoyage - nettoyage

SPULEN Rinçage

TROCK Séchage

FERTIG Nettoyage terminé

- Avant de commencer un nouveau cycle de cuisson, il faut laver manuellement la chambre du four à l'aide du pommeau de douche. Cela permettra d'éliminer les résidus du détergent.
- Installer le filtre dans le plaquer du four.



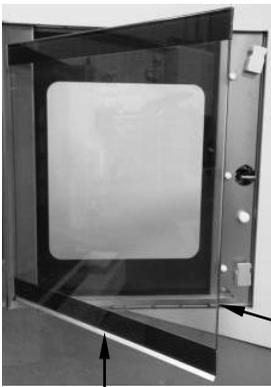
- Pour désactiver le nettoyage automatique avant la fin du cycle, procéder comme suit :
- Appuyer la touche **T16** (Stop).
- L'écran D3 affichera le communiqué „STOP?“ et l'écran D4 affichera le communiqué „Y----N“ .
- Appuyer sur **T11** pour d'arrêter le nettoyage ou **T12** pour continuer le nettoyage.
- Si après l'interruption, le nettoyage doit être poursuivi, l'appareil passera automatiquement à la phase précédente de nettoyage.
- Avant de commencer un nouveau cycle de cuisson, il faut laver manuellement la chambre du four à l'aide du pommeau de douche. Cela permettra d'éliminer les résidus du détergent.
- Installer le filtre dans le plaquer du four.

**ATTENTION !**

Utiliser uniquement des agents nettoyants convenables pour nettoyer les fours combi. L'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peut causer des dommages au système de nettoyage et de la chambre du four et entraînera l'expiration de la garantie.

Nettoyage de la porte en verre**1**

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

**2**

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

B**ATTENTION !**

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

Maintenance effectuée par le service

- Faire réaliser régulièrement (**au moins une fois par an**) des contrôles de l'appareil par un personnel qualifié et autorisé. Pour ce faire, contacter le service de maintenance.
- Avant tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement.
- Avant de déplacer l'appareil vers un autre endroit, s'assurer qu'il a été correctement débranché de l'alimentation électrique et de l'installation d'eau.
- Si l'appareil se trouve sur un support à roulettes, veiller à ne pas endommager les raccords électriques, les tuyaux et autres éléments lors du déplacement.
- Une fois l'opération terminée et l'appareil déplacé, s'assurer que les raccordements électriques et d'eau ont été réalisés conformément aux normes.

7. Anomalies de fonctionnement

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

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

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 anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.