

FR Fours mixtes à vapeur série V

GB Combi steamer serie V

DE Kombidämpfer Serie V



116050 / V 5230



116060 / V 6640



116070 / V 10640

FRANÇAIS
Traduction
la notice d'utilisation original

Table des matières

- 1. Sécurité 2**
 - 1.1 Consignes de sécurité 2
 - 1.2 Explication des symboles 3
 - 1.3 Source de danger 4
 - 1.4 Utilisation conforme 6
- 2. Généralités 7**
 - 2.1 Responsabilité et garantie 7
 - 2.2 Protection des droits d'auteur 7
 - 2.3 Déclaration de conformité 7
- 3. Transport, emballage et stockage 8**
 - 3.1 Inspection suite au transport 8
 - 3.2 Emballage 8
 - 3.3 Stockage 8
- 4. Données techniques 9**
 - 4.1 Aperçu des composants 9
 - 4.2 Indications techniques 10
- 5. Installation et utilisation 15**
 - 5.1 Instructions pour l'installateur 15
 - 5.1.1 Conseils 15
 - 5.1.2 Les opérations préparatoires 15
 - 5.1.3 Place de l'installation 16
 - 5.1.4 Préparation de l'installation 17
 - 5.1.5 Raccordement électrique 18
 - 5.1.6 Raccordement à l'eau 20
 - 5.1.7 Evacuation d'eau 21
 - 5.1.8 Echappement de la vapeur 21
 - 5.2 Utilisation 22
 - 5.2.1 Instructions pour l'utilisateur 22
 - 5.2.2 Mise en service initiale 23
 - 5.2.3 Eléments de la commande / Fonctions des touches et régulateurs 24
 - 5.3 Indications pour la cuisson à la vapeur 30
- 6. Nettoyage et maintenance 33**
 - 6.1 Nettoyage et maintenance réguliers 33
 - 6.2 Maintenance extraordinaire 36
- 7. Elimination des éléments usés 38**



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.

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 de sécurité

- Conserver cette notice d'utilisation. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- 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.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

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.

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



AVERTISSEMENT!

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

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



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.

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



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 cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou est tombé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, afin d'éviter alors tous risques veuillez le faire remplacer auprès de nos services ou d'un électricien qualifié.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger la fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer 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.



AVERTISSEMENT !

Risques de brûlure !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes concernant votre sécurité.

- Les températures des récipients pour aliments ou d'autres objets pendant ou après la cuisson peuvent être très élevées ; soyez donc particulièrement attentif lors du maniement, afin d'éviter des brûlures. Touchez-les uniquement avec des gants de protection.
- Soyez extrêmement vigilant en ouvrant la porte de l'appareil : Risque de brûlure lors de l'échappement de vapeurs à très hautes températures.
- Lors de la cuisson avec une sonde de température à cœur ; avant de retirer les plaques de four, assurez-vous qu'elle ait été sortie des aliments et ne représente pas un obstacle.
- Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser la température de 60 °C. Afin d'éviter des brûlures, les zones ou les parties marquées avec le symbole adjacent ne doivent pas être touchées.



AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie ou d'explosion !

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil, il y a risque d'incendie ou d'explosion par inflammation du contenu.

Pour éviter le danger, respecter les consignes de sécurité listées :

- N'insérez pas d'objets inflammables et d'aliments à base d'alcool dans l'appareil : ils causent des auto-combustions et des incendies pouvant conduire à des apparitions explosives.
- Ne déposez **jamais** des matières facilement inflammables à proximité de l'appareil.
- Ne stockez et n'utilisez pas de substances inflammables à proximité de l'appareil.



ATTENTION !

- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson du four. Si vous ne pouvez pas l'éviter, veillez à nettoyer la chambre de cuisson le plus rapidement possible : cela peut causer des dégâts à la chambre de cuisson.
- Utilisez les doigts, afin de régler les options du champ de commande. Tout autre objet représente un risque d'endommagement de l'appareil et rend la garantie caduque.

1.4 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que 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 vapeur est uniquement destiné à la préparation de plats appropriés :

- La cuisson de pâtisseries et de pain en état frais et congelé ;
- La cuisson de tous les produits gastronomiques en état frais et congelé ;
- La cuisson à la vapeur de légumes, de viande et de poisson ;
- La cuisson sous vide doit uniquement être effectuée sous utilisation de sachets correspondants ;
- La climatisation de plats en état refroidi et congelé.



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 de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

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

2.3 Déclaration de conformité



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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



INDICATION!

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

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

3.3 Stockage

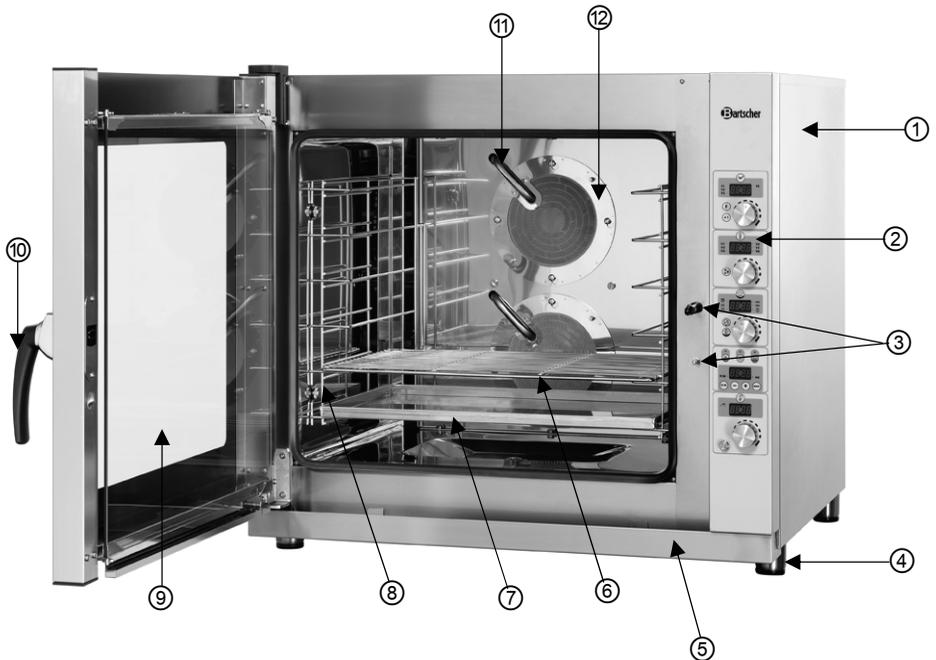
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- 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 | Boîtier | ⑦ | Tôle |
| ② | Panneau de commande | ⑧ | Supports de glissières |
| ③ | Système de sécurité de la porte de l'appareil | ⑨ | Porte de l'appareil |
| ④ | Pieds de positionnement, réglables en hauteur | ⑩ | Poignée de porte de l'appareil |
| ⑤ | Gouttière d'écoulement | ⑪ | Ventilateur |
| ⑥ | Grille | ⑫ | Filtre à graisse |

4.2 Indications techniques

Propriétés du four mixte vapeur Série V

- ✓ Version CNS
- ✓ Commande électronique avec 99 programmes et respectivement jusqu'à 4 phases de cuisson à vapeur différentes programmables
- ✓ Fonctions : Air de circulation, cuisson à la vapeur, cuisson combinée à la vapeur
- ✓ Marche du moteur réversible (marche à droite/à gauche) pour un climat de chambre de cuisson optimal
- ✓ Vitesse du ventilateur réglable à 6 niveaux
- ✓ Création de vapeur par injection directe
- ✓ Éclairage de la chambre de cuisson
- ✓ Poussée transversale pratique
- ✓ Raccordement de sonde de température à cœur frontal
- ✓ Affichages LED pour la température, le temps, la convection, le programme, la température à cœur
- ✓ Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à cœur
- ✓ Double vitrage de porte, la porte intérieure est facile à ouvrir pour le nettoyage
- ✓ Les supports de glissières peuvent être sortis

Four mixte vapeur V 5230 jusqu'à 5 x 2/3 GN

Capacité de contenance jusqu'à 5 x 2/3 GN

Écart entre les inserts 75 mm

Plage de température : de 0 °C à 260 °C

Raccordement d'eau 3/4"

Puissance connectée : 3,3 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC - prêt à être branché

Dimensions : L 700 x P 780 x H 613 mm

Poids : 52,2 kg

Code-No. 116050

La livraison comprend 1 grille 2/3 GN, 1 tôle 2/3 GN, 1 filtre à graisse,
Tuyau d'amenée d'eau, tuyau d'écoulement d'eau

Four mixte vapeur V 6640
jusqu'à 6 x 600x400

Capacité de contenance jusqu'à 6 x 600 x 400 mm

Écart entre les inserts 75 mm

Plage de température : de 0 °C à 260 °C

Système de contrôle de la vapeur : Garantit un climat de chambre de cuisson constant

Hotte aspirante réglable

Raccordement d'eau 3/4"

Puissance connectée : 9,6 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

Mesures : L 925 x P 955 x H 837 mm

Poids : 97,6 kg

Code-No. 116060

La livraison comprend 1 grille 600x400, 1 tôle 600x400, 1 filtre à graisse,
Tuyau d'amenée d'eau, tuyau d'écoulement d'eau

Four mixte vapeur V 10640
jusqu'à 10 x 600x400

Capacité de contenance jusqu'à 10 x 600 x 400 mm

Écart entre les inserts 75 mm

Plage de température : de 0 °C à 260 °C

Système de contrôle de la vapeur : Garantit un climat de chambre de cuisson constant

Hotte aspirante réglable

Raccordement d'eau 3/4"

Puissance connectée : 14,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC

Mesures : L 925 x P 955 x H 1120 mm

Poids : 133 kg

Code-No. 116080

La livraison comprend 1 grille 600x400, 1 tôle 600x400, 1 filtre à graisse,
Tuyau d'amenée d'eau, tuyau d'écoulement d'eau

Sous réserve de modifications techniques !

Dispositifs de sécurité

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

Microrupteur de la porte de l'appareil

Le **microrupteur** interrompt le fonctionnement de l'appareil lors de l'ouverture de ce dernier : autant le système de chauffage que le/les ventilateur(s) est/sont désactivé(s). Avec la fermeture de la porte de l'appareil, le cycle de cuisson à la vapeur normal est de nouveau repris.

Ce dispositif ne doit pas être mis en marche manuellement, quand la porte de l'appareil est ouverte.

Protection contre la surchauffe du moteur de ventilateur

Le moteur du ventilateur est pourvu d'un dispositif de protection contre la surchauffe intégré, qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe. La reprise du fonctionnement du moteur du ventilateur se fait de façon automatique, dès que la température a baissé et se situe de nouveau endéans les limites de sécurité.

Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson

Si la température dans la chambre de cuisson dépasse les 350 °C, le thermostat de sécurité interrompt l'alimentation électrique des éléments de chauffage de l'appareil.



ATTENTION!

Après le déclenchement de ce thermostat de sécurité, le fonctionnement de l'appareil peut uniquement de nouveau être repris par le technicien de service du service après-vente, étant donné que des contrôles supplémentaires sont nécessaires dans ce cas.

Accessoires en option (non-compris dans la livraison!)

Douche manuelle

- Longueur du tuyau 2 m
- Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau rigide 1/2"
- Poignée de fixation sur le four mixte vapeur et vapeur

Code-No. 116005



Sonde de température à cœur pour four mixte vapeur Série V

- Longueur de câble : env. 1,8 m
- Poids : 0,14 kg

Code-No. 116071



Limiteur de pression pour fours à convection et vapeur

- en laiton chromé, raccordement 3/4 "
- Préréglage à 3 bar, réglable de 1 à 6 bar
- Pression d'entrée max. 16 bar
- La température maximale de fonctionnement de 65 °C
- Masse : 0,4 kg

Code-No. 533051



1 paire de supports de glissières GN pour l'emploi de 7 tôles 1/1 GN

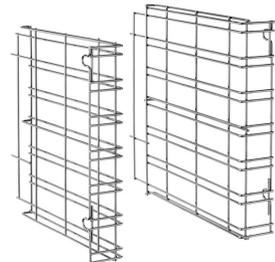
appropriées pour le four mixte vapeur 116060

Acier inoxydable

Écart entre les inserts 50 mm

Poids : 3,2 kg

Code-No. 116073



1 paire de supports de glissières GN pour l'emploi de 12 tôles 1/1 GN

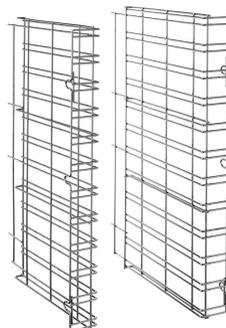
appropriées pour le four mixte vapeur 116080

Acier inoxydable

Écart entre les inserts 50 mm

Poids : 5,2 kg

Code-No. 116074



Hotte d'aspiration pour four mixte vapeur Série V

appropriée pour le montage aux fours
mixtes vapeur : **116060, 116080**

Acier inoxydable

Filtre en acier inoxydable

Interrupteur de mise en marche/d'arrêt

Puissance connectée :

0,145 kW / 230 V 50 Hz

Mesures : L 925 x P 1000 x H 235 mm

Poids : 34,4 kg

Code-No. 116099



Structure portante pour four mixte vapeur Série V **116060, 116080**

CNS 18/10

Capacité : 10 x GN 1/1

Dimensions : L 920 x P 665 x H 800 mm

Poids : 18,6 kg

Code-No. 115072



5. Installation et utilisation

5.1 Instructions pour l'installateur



ATTENTION !

Toute l'installation, le raccordement et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectuées que par un technicien qualifié et autorisé conformément aux lois internationales, nationales et locales du pays d'installation.

5.1.1 Conseils

- Lisez attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- 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.**
- Une mauvaise installation, exploitation, entretien, nettoyage et de tous les changements et modifications peuvent provoquer des dysfonctionnements, des dommages ou des blessures.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels ou matériels causés par le non-respect des règles ci-dessus ou des procédures, la modification des différents composants de l'appareil et la non-utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Toute modification éventuellement nécessaire à l'installation de l'appareil doit être agréée et effectuée par du personnel spécialisé autorisé.
- Aucune **modification du câblage électrique** de l'appareil ne doit être effectuée.
- En cas de non-respect des avertissements apposés, la sécurité de votre appareil peut être influencée.

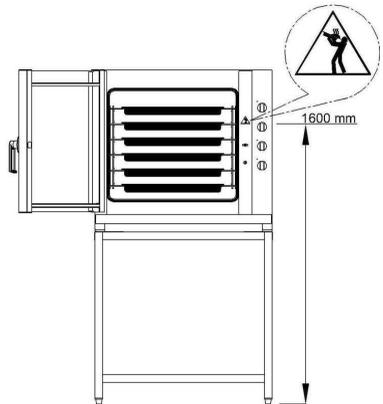
5.1.2 Les opérations préparatoires

- 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.
- Assurez-vous qu'il y a accès au site d'installation et il n'y a pas des problèmes d'espace pour le passage à travers les portes, couloirs et autres passages.

- **ATTENTION:** Pendant le transport des appareils peuvent basculer, ce qui peut entraîner des dommages aux biens et aux personnes. Utilisez les moyens de transport appropriés en tenant compte du poids de l'appareil. Ne jamais tirez ou inclinez l'appareil, mais soulevez-le verticalement du sol et déplacez-le horizontalement.

5.1.3 Place de l'installation

- L'appareil doit être placé dans un endroit clos et bien ventilé (pas à l'extérieur).
- Avant d'installer le four mixte vapeur, vérifiez les dimensions et la position des raccords d'alimentation, d'eau et de cheminée.
- Nous recommandons de placer le four mixte vapeur sous une hotte ou assurer une décharge similaire et effective des vapeurs chaudes et les odeurs qui sortent du four.
- Le four mixte vapeur doit être placé sur une surface plane pour éviter qu'elle bascule ou se déplace.
- L'installation du four mixte vapeur doit supporter le poids de l'appareil à pleine charge. Le poids brut peut être trouvé sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil.
- Dans le cas des fours qui sont placés au-dessus des étuves, tables en acier inoxydable ou autres poêles, il n'est pas recommandé d'utiliser la surface d'insertion des plaques supérieure à celle, d'où l'utilisateur peut regarder à l'intérieur de l'appareil.
- Pour des raisons de sécurité, l'autocollant  **“Risque de brûlure”** (compris dans le volume de livraison) doit être apposé au four mixte vapeur à une hauteur de 1600 mm à partir du sol (voir illustration à droite) après l'installation de l'appareil.



- Assurez-vous que la position du four permette l'ouverture complète de la porte (180°).
- Suivez les instructions pour assurer que l'arrière est facilement accessible pour permettre les approvisionnements en électricité et en eau, ainsi que l'entretien.
- L'appareil n'est pas approprié pour l'installation dans l'armoire et il est nécessaire de maintenir une distance minimale de 5 cm de tous les côtés .

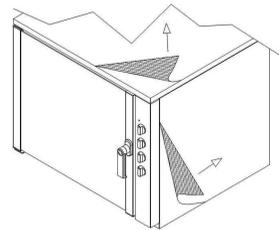
- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de sources de chaleur, des friteuses ou autres sources de fluides chauds, si ce n'est pas possible assurez des distances de sécurité: 50 cm des côtés et le dessus de l'appareil et 70 cm de l'arrière.
- **Ne pas** installer à proximité de matériaux inflammables ou produits contenant de matières inflammables (tels que les murs, les meubles, les cloisons, les bouteilles de gaz): ceci pourrait provoquer un risque d'incendie. Dans le cas où cela n'est pas possible, vous pouvez couvrir les parties combustibles avec isolant thermique non combustible en observant strictement les règlements relatifs à la prévention des incendies.

5.1.4 Préparation de l'installation

- Retirez l'emballage extérieur (boîte en bois et / ou le carton) et les disposer conformément aux dispositions applicables du pays d'installation.

L'enlèvement du film protecteur

- Enlevez complètement le film protecteur des parois extérieurs et intérieurs.
- Retirez de l'intérieur du four mixte vapeurdurdes accessoires, tout le matériel d'information et des sacs en plastique.



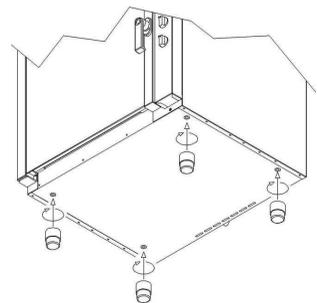
Réglage des pieds



ATTENTION !

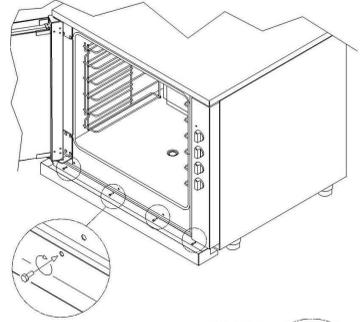
Ne pas utiliser l'appareil sans pieds.

- Si vous n'utilisez pas des pieds, le passage d'air pour le refroidissement de composants électroniques et les parois extérieures du boîtier n'est pas assuré et cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les composants de l'appareil.
- Les pieds réglables sont fournies avec l'appareil et doivent être vissés sous l'appareil.
- La planéité correcte de l'appareil assure son bon fonctionnement. Cette planéité est obtenue par ajustement des pieds, et la vérification par un niveau à bulle. Il suffit de les serrer ou desserrer pour modifier leur hauteur.



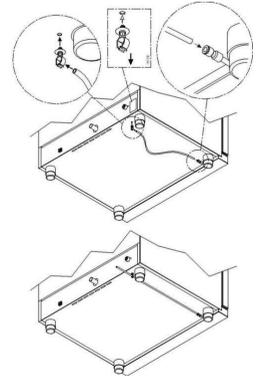
Fixation du bac de récupération

- Le bac de récupération est utilisé pour absorber les liquides, qui peuvent s'écouler à partir de l'avant du four. Placer le bac dans la partie inférieure avant du four mixte vapeur et assurez sa fixation par des vis, qui sont dans le sac à l'intérieur de l'emballage. Les vis sont vissées dans les douilles taraudées dans la partie inférieure avant du four mixte vapeur (voir à droite).



Fixation du drainage du bac de récupération

- Fixez le clip en plastique et le blanc tuyau de vidange, qui se trouvent à l'intérieur de l'emballage. Vérifiez que le tuyau est installé et fixé de manière permettant à l'eau de s'écouler correctement du bac au réseau (voir à droite).



5.1.5 Raccordement électrique



DANGER! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voir la plaque signalétique). Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

- Avant de raccorder l'appareil au réseau, assurez-vous que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau électrique existant.
L'écart de tension de $\pm 10\%$ est acceptable.
- Si l'appareil ne dispose pas d'un stand avec roulettes caractéristiques qui facilite le mouvement, il est recommandé de raccorder l'appareil au réseau, et puis le positionner sur son lieu de travail.
- Assurez-vous que pendant le déplacement de l'appareil il n'y a pas des mouvements inattendus qui pourraient endommager le câble d'alimentation. Cela permet la connexion au réseau avec une facilité et une plus grande confiance. Positionnez le câble de manière à ce qu'aucun point n'atteint une température ambiante supérieure à 50 °C.

Four mixte vapeur avec câble de raccordement et fiche secteur (116050)

- Le four mixte vapeur **116050** est équipé d'un **câble de raccordement 3x 2,5 mm² H05RR F et d'une fiche secteur**. Pour le raccordement à l'alimentation électrique, il est suffisant de brancher la fiche à la prise de courant appropriée (la prise de courant doit être appropriée pour la fiche et doit porter la charge nécessaire pour l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique).
- L'appareil est livré avec un **câble de raccordement** et une **fiche secteur** autorisés et certifiés, ces derniers ne doivent **pas** être manipulés et modifiés.
- L'appareil doit être installé de façon à ce que la fiche secteur soit facilement accessible.

Four mixte (116060, 116080) avec câble d'alimentation pour 380 – 415 V 3NAC (sans fiche)

- Ce four mixte doit être connecté au réseau d'alimentation électrique conformément aux lois et réglementations internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays. Le raccordement doit être effectué par un électricien qualifié. Veuillez respecter les indications figurant à l'arrière de l'appareil.

Connexion équipotentielle

- Cette connexion doit être établie entre les appareils différents en utilisant le bornier marqué par ce symbole . Les bornes sont situées à l'arrière de l'appareil.
- Les bornes permettent le raccordement d'un câble de la couleur jaune / vert avec un diamètre compris entre 2,5 et 10 mm².
- L'appareil doit être raccordé au système de compensation de potentiel, dont l'efficacité doit être vérifiée conformément aux exigences de la réglementation en vigueur.

5.1.6 Raccordement à l'eau

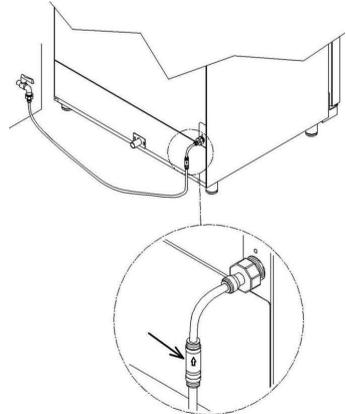
- Assurez-vous que la prise d'eau potable est à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil au réseau d'eau laissez couler une quantité d'eau suffisante pour éliminer les résidus qui sont dans les tuyaux, afin qu'ils ne pénètrent pas dans les électrovannes.
- Il est nécessaire d'installer une vanne d'arrêt et un filtre mécanique entre le réseau d'eau et l'appareil (à droite).
- Une entrée G3 / 4" avec filtre se trouve sur le dos de l'appareil, dans la partie marquée avec une étiquette.
- L'appareil est livré avec un tuyau d'eau de 2 m de long avec raccords G3 / 4" et clapet anti-retour pour les liquides, comme l'exigent les règles applicables.



ATTENTION !

**Pour raccorder le four mixte vapeur au réseau d'eau n'utilisez que le tuyau d'eau fourni!
Ne pas utiliser ou réutiliser des autres tubes.**

- L'eau fournie (1,5 bar) doit être sous pression entre 150 kPa et 200 kPa (2 bar) et d'une température maximale de 30 °C. Si la valeur de pression d'entrée est supérieure à 200 kPa (2 bar), il faut installer un réducteur de pression calibré à 200 kPa (2 bar).
- Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, la dureté de l'eau bouillante ne doit pas dépasser 5 °fH, afin d'éviter les dépôts de calcaire. Pour des valeurs supérieures, **un adoucisseur d'eau** approprié doit être installé.



5.1.7 Evacuation d'eau

- L'eau, qui se produit à la sortie du four, peut atteindre des températures élevées (90 °C). Les tuyaux utilisés pour le drainage de l'eau doivent être capables de résister à de telles températures.
- Le raccordement des eaux usées se trouve dans la zone inférieure sur la face arrière du four mixte vapeur et doit être raccordé au moyen du tuyau d'écoulement d'eau et conduit vers un écoulement ouvert ; le diamètre ne doit pas être inférieur au diamètre du raccordement des eaux usées de l'appareil.
- Un siphon approprié doit être installé entre le four mixte vapeur et le système d'égouts pour éviter les fumées qui s'échappent du four mixte vapeur et l'apparition de mauvaises odeurs en provenance du réseau d'assainissement.
- Évitez les rétrécissements dans les tuyaux flexibles et les courbures des installations rigides. Le long de la totalité du cours du tuyau une inclinaison d'au moins 5% doit être maintenue afin d'assurer un drainage adéquat. Les sections presque horizontales ne doivent pas être supérieure à un mètre.
- Le four mixte vapeur doit avoir sa propre connexion à l'égout. Si plusieurs appareils ou installations sont connectés à un seul tuyau, vous devez vérifier que ses dimensions permettent un drainage régulier et libre.
- Respectez les lois et les normes locales.



5.1.8 Echappement de la vapeur

- Pendant la cuisson, des vapeurs chaudes sont formées ainsi que d'autres odeurs qui sortent du tuyau d'échappement de la vapeur du four. Il est situé au-dessus de l'arrière du four. Ne placez pas d'objets au-dessus de la hotte, afin de ne pas entraver la fumée et pour éviter d'endommager des objets eux-mêmes.
- Il est recommandé de placer le four mixte vapeur sous une hotte ou assurer le tuyau pour évacuer la vapeur chaude et les odeurs, dont les dimensions ne sont pas inférieures à celle du tuyau d'échappement de vapeur du four mixte vapeur.



5.2 Utilisation

5.2.1 Instructions pour l'utilisateur



ATTENTION !

Lisez attentivement les instructions suivantes, car elles fournissent des informations sur la sécurité et l'utilisation du four mixte vapeur.

Conservez ces instructions pour une utilisation ultérieure.

Une mauvaise installation, exploitation, entretien et nettoyage, ainsi que tout changement ou modification peut entraîner des dysfonctionnements, des dommages ou des blessures.

- Toutes les personnes utilisant l'appareil doivent respecter les indications contenues dans le mode d'emploi ainsi que les consignes de sécurité.
- L'appareil doit uniquement être utilisé par un personnel formé à cet effet. Afin de réduire le risque d'accidents ou le risque d'endommagements de l'appareil, il est important que le personnel reçoive régulièrement des instructions précises relatives aux mesures de sécurité.
- Ne **jamais** installer l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne placez pas d'autres sources de chaleur, comme par ex. des friteuses ou des plaques de cuisson à proximité de l'appareil.
- Les températures des récipients pour aliments ou d'autres objets pendant ou après la cuisson peuvent être très élevées ; soyez donc particulièrement attentif lors du maniement, afin d'éviter des brûlures. Touchez les uniquement avec des gants de protection ou des poignées à four. **Risque de brûlure !**
- Lors de la préparation d'aliments dans des récipients remplis de liquide, vous devez particulièrement veiller à un éventuel échappement de ces derniers, autant pendant la préparation que pendant la sortie du récipient hors de l'appareil. **Risque de brûlure !**
- Soyez extrêmement attentif en ouvrant la porte de l'appareil : **Risque de brûlure** lors de l'échappement de vapeurs à très hautes températures.



Les températures extérieures de l'appareil peuvent dépasser la température de 60°C. Afin d'éviter des brûlures, les zones ou les parties marquées avec le symbole adjacent ne doivent pas être touchées.

- En cas d'endommagement ou de bris de composants en verre, desquels la porte de l'appareil est composée, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez le service après-vente. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'au remplacement de la porte de l'appareil.
- En cas de non-utilisation de l'appareil (par ex. pendant 12 heures), laissez la porte de l'appareil ouverte.
- En cas de non-utilisation prolongée (par ex. quelques jours), fermez l'amenée d'eau et interrompez l'alimentation électrique.

5.2.2 Mise en service initiale

- Assurez-vous qu'il n'y a rien à l'intérieur du four mixte vapeur (accessoires, films d'emballage, manuels, etc.).
- Avant la mise en service, vérifiez l'installation correcte, la stabilité, le nivellement de l'appareil, et les raccordements électrique et d'eau froide.
- Les trous d'aéragé doivent être ouverts et libres de toute obstruction.
- Les parties de l'appareil qui peuvent être retirés pendant l'installation, doivent être remis en place sur l'appareil.
- Assurez-vous que les rails de support pour plaques ou récipients GN sont correctement fixées aux parois latérales intérieures, sinon les récipients contenant des aliments chauds ou très chauds peuvent glisser ou tomber et provoquer des brûlures.
- Chauffez le four mixte vapeur au ralenti à 200 °C (392 °F) pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les odeurs de l'isolation thermique.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur au moyen d'eau chaude et d'un produit de nettoyage neutre, rincez avec de l'eau claire. Suivre les indications du paragraphe 6. "**Nettoyage et maintenance**".



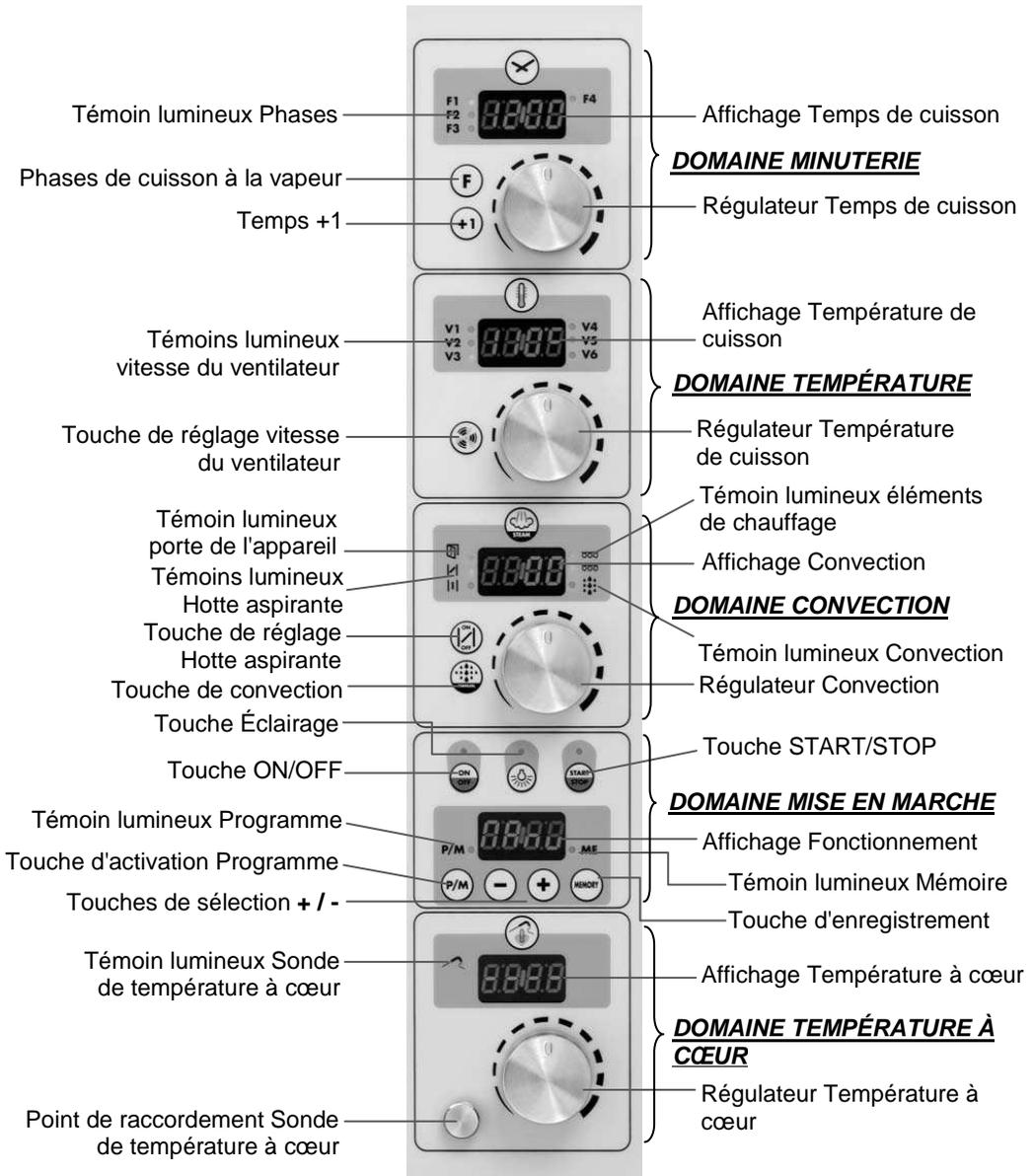
ATTENTION !

Ne jamais nettoyer l'appareil au moyen de jets d'eau ou de vapeur sous pression !

- Pour la réception de l'appareil, effectuez un **cycle de cuisson à la vapeur d'essai**, qui permet la vérification du fonctionnement de l'appareil et la détermination d'éventuels dysfonctionnements/problèmes.
- Mettez le four mixte vapeur en marche et réglez un **cycle de cuisson à la vapeur avec une température allant jusqu'à 150°C, une durée de 10 minutes et une humidité moyenne**.
- Vérifiez précisément les points suivants :
 - ✓ L'éclairage de la chambre de cuisson s'allume.
 - ✓ Le four mixte vapeur s'arrête (chauffage, éclairage, moteurs du ventilateur), quand la porte de l'appareil est ouverte, et poursuit son fonctionnement, quand cette dernière est de nouveau fermée.
 - ✓ Le thermostat pour le réglage de la température de cuisson à la vapeur s'active, lorsque la température réglée a été atteinte, et les éléments de chauffage se désactivent.
 - ✓ Les moteurs des ventilateurs effectuent l'inversion automatique de la direction de rotation. L'inversion doit avoir lieu toutes les 2 minutes.
 - ✓ Les moteurs des ventilateurs ont le même sens de rotation.
 - ✓ Vérifiez l'échappement d'eau dans les tuyaux et la remise d'humidité dans la chambre de cuisson en direction des ventilateurs.

5.2.3 Eléments de la commande / Fonctions des touches et régulateurs

Panneau de commande



DOMAINE MISE EN MARCHÉ

Touche ON/OFF

Quand le four mixte vapeur est raccordé à l'alimentation électrique, le champ de commande s'éclaire et "**OFF**" apparaît sur l'écran d'affichage.

Touche DÉMARRAGE/ARRÊT (START/STOP)

Cette touche sert à démarrer/à arrêter un programme ou un cycle de cuisson ayant été préalablement réglé.

Touche ÉCLAIRAGE

Cette touche permet l'activation ou la désactivation de l'éclairage à l'intérieur du four mixte vapeur.

Touche P/M

En appuyant sur ce bouton, on parvient d'un mode de fonctionnement à un autre : manuellement ou selon programme. Lorsqu'on sélectionne le mode Programme, il est possible de sélectionner le programme souhaité en appuyant sur les touches de sélection (+ / -)

Touche MÉMOIRE

En appuyant sur cette touche, les programmes que l'utilisateur souhaite créer ou modifier sont mémorisés.

DOMAINE MINUTERIE

Dans ce domaine du champ de commande se trouvent les commandes pour le réglage des **temps de cuisson**. Le temps de cuisson souhaité est réglé en tournant le régulateur :

dans le sens des aiguilles d'une montre, la valeur augmente,

dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, la valeur diminue

Le temps de cuisson réglé est affiché sur l'écran d'affichage et, selon le type du réglage sélectionné, un compte à rebours ou une évolution du temps de cuisson est affiché(é). Lorsque l'affichage *INF* (terminé) apparaît sur l'écran d'affichage, cela signifie, que le four mixte vapeur reste en service, jusqu'à ce que l'utilisateur l'arrête manuellement.

Indication : En ouvrant la porte de l'appareil, le compte à rebours s'arrête, et se remet en marche, une fois que cette dernière est de nouveau fermée.

Touche Phases de cuisson

Cette touche permet la sélection de différentes phases qui composent un programme de cuisson. En appuyant sur la touche **F**, l'utilisateur peut passer d'une phase à la suivante (la phase, dans laquelle il se trouve, est affichée par l'activation du témoin lumineux F1, F2, F3 ou F4).

Les paramètres peuvent être modifiés pour chaque phase : Temps, température, pourcentage de la vapeur, ouverture/fermeture de la hotte d'aspiration, vitesse du ventilateur et température à cœur.

Touche Heure +1

Permet l'augmentation de la valeur du temps de cuisson, qui apparaît sur l'écran d'affichage, de minute en minute, à chaque fois que l'on appuie dessus.

DOMAINE TEMPÉRATURE

Dans ce domaine du champ de commande se trouve le régulateur pour le réglage de la température de cuisson des plats. Le régulateur augmente ou diminue la température apparaissant sur l'écran d'affichage par rotation de ce dernier dans le sens des aiguilles d'une montre.

Touche Vitesse du ventilateur

En appuyant sur cette touche, il est possible d'augmenter ou de réduire la vitesse du ventilateur. Il existe **6** possibilités de réglage de la vitesse du ventilateur.

La vitesse du ventilateur sélectionnée est soulignée par le témoin lumineux allumé. En appuyant plusieurs fois sur la touche, on parvient de la vitesse de ventilateur 1 à 2, etc., jusqu'à la vitesse 6. Ensuite, on revient de nouveau à 1.

DOMAINE SONDE DE TEMPÉRATURE A CŒUR

Indication pour l'utilisation correcte de la sonde de température à cœur : Introduction dans le point le plus épais de l'aliment du haut vers le bas pour atteindre le milieu avec la pointe de la sonde de température à cœur.

A travers l'introduction de la sonde de température à cœur dans l'aliment, cette dernière saisit la température de façon à ce que le fonctionnement de l'appareil est arrêté, dès que la température intérieure réglée par le régulateur (le réglage de la sonde de température à cœur sélectionné est affiché sur l'écran d'affichage) est atteinte.

A travers cette méthode de cuisson, il est possible de régler la température de cuisson (au moyen du régulateur du réglage de la température), mais il n'est pas possible de régler le temps de cuisson, étant donné que la cuisson est terminée, dès que la température intérieure de l'aliment contrôlée par la sonde de température à cœur a été atteinte.

Indication : Il est important de vérifier, que la température réglée dans la sonde de température à cœur soit inférieure à la température réglée pour la cuisson, étant donné que sinon, le fonctionnement de l'appareil est poursuivi sans conduire au résultat souhaité, jusqu'à ce que le four mixte vapeur est finalement arrêté manuellement par l'utilisateur.

DOMAINE CONVECTION

Dans ce domaine du champ de commande (chez les appareils **116060** et **116080**) se situent les commandes pour le réglage du pourcentage de vapeur et l'ouverture/la fermeture de la hotte d'aspiration (et ainsi de l'évacuation des vapeurs hors de la chambre de cuisson). Par rotation dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le régulateur Convection sélectionne des valeurs entre 0 et +10, qui correspondent aux réglages suivants :

VALEUR	RÉGLAGE
+10	Hotte d'aspiration ouverte – 100% de vapeur
+9	Hotte d'aspiration ouverte – 90% de vapeur
+8	Hotte d'aspiration ouverte – 80% de vapeur
+7	Hotte d'aspiration ouverte – 70% de vapeur
+6	Hotte d'aspiration ouverte – 60% de vapeur
+5	Hotte d'aspiration ouverte – 50% de vapeur
+4	Hotte d'aspiration ouverte – 40% de vapeur
+3	Hotte d'aspiration ouverte – 30% de vapeur
+2	Hotte d'aspiration ouverte – 20% de vapeur
+1	Hotte d'aspiration ouverte – 10% de vapeur
0	Hotte d'aspiration ouverte – 0% de vapeur



Chez les appareils **116060** et **116080**, il est possible de régler manuellement le réglage Hotte d'aspiration ouverte/fermée en appuyant sur la **Touche de réglage Hotte d'aspiration**. De cette façon, les réglages sélectionnés sont repris avec le régulateur, mais restent dans la mémoire temporaire. Pour les réinitialiser, il suffit de tourner le Régulateur Convection légèrement vers la gauche.

A gauche sur l'écran d'affichage se trouvent les témoins lumineux Hotte d'aspiration, qui s'allument de façon correspondante au procédé sélectionné (ouvert/fermé).

Touche Convection (chez les appareils **116060** et **116080**)

Cette touche permet l'activation du fonctionnement avec convection, aussi longtemps que la touche reste appuyée. Le témoin lumineux s'allume, quand la touche Convection est appuyée ou quand les réglages de la convection (réglage en % de vapeur) sont réglés de façon à ce que l'immission de vapeur est nécessaire, afin de maintenir le pourcentage souhaité d'humidité à l'intérieur.

Dans le domaine Convection, à droite sur l'écran d'affichage, se trouvent également les témoins lumineux des éléments de chauffage. Quand ces derniers brillent en vert, ils affichent, que les éléments de chauffage sont désactivés, quand ils brillent en rouge, ils affichent, que les éléments de chauffage sont activés. Le témoin lumineux Porte de l'appareil est vert, quand la porte de l'appareil est fermée et rouge, quand cette dernière est ouverte.



Chez l'appareil **116050**, le domaine Convection du panneau de commande est conçu différemment. L'ouverture/La fermeture de la hotte d'aspiration ne peut pas être réglée pour cet appareil.

En appuyant sur la **Touche Convection**, on parvient aux réglages. En tournant le régulateur Convection, on peut régler la quantité de vapeur dans la plage 0 - 10 (0 - 100%) en étapes de 10%. Cette dernière est affichée sur l'écran d'affichage.

A droite sur l'écran d'affichage se trouvent les témoins lumineux pour l'élément de chauffage et la convection. Quand le témoin lumineux Élément de chauffage brille en vert, il affiche, que l'élément de chauffage est désactivé, quand il brille en rouge, il affiche, que l'élément de chauffage est activé.

Le témoin lumineux Convection brille pendant le processus de convection.

Le témoin lumineux Porte de l'appareil à gauche sur l'écran d'affichage est vert, quand la porte de l'appareil est fermée et rouge, quand cette dernière est ouverte.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Fonction PRÉCHAUFFER

Ceci est une fonction qui est uniquement utilisée, quand un des programmes mémorisés est appelé. Elle est composée du réchauffement de la chambre de cuisson à une température, qui est de 30°C supérieure à la température réglée dans la phase du programme (indépendamment de la phase de programme appelée, si la chambre de cuisson n'a pas encore atteint la température prévue par le programme, la phase de préchauffage commence, afin de l'amener à température). Cette fonction sert à la compensation de la perte de chaleur créée par l'ouverture de la porte de l'appareil lors de l'insertion des plats dans la chambre de cuisson.

Il est possible d'activer/de désactiver les fonctions du Préchauffage de la façon suivante :

- ✓ appuyez simultanément sur les *touches de sélection + et -* du Domaine Mise en marche, jusqu'à ce que la liste des réglages modifiables s'affiche sur l'écran d'affichage. (*réglage montre, réglage Chrono, langue, etc.*) ;
- ✓ appuyez sur la *touche de sélection +*, jusqu'à ce que *Préchauffage* apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et le réglage actuel (*ON/OFF*) apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ Tournez le régulateur, afin de modifier le réglage : *ON* (Préchauffage activé), *OFF* (Préchauffage désactivé) ;

- ✓ appuyez sur la touche **ON/OFF** du Domaine Mise en Marche, afin d'enregistrer le réglage sélectionné.

Quand on sélectionne et démarre un programme (en appuyant sur la touche **START/STOP**), l'affichage *PRE* apparaît sur l'écran d'affichage et le témoin lumineux de la porte de l'appareil clignote (vert). Cela signifie, que la phase de préchauffage est en marche. Lorsque la température souhaitée par le préchauffage est atteinte, un signal acoustique retentit. Le signal est interrompu par l'ouverture de la porte de l'appareil (afin d'insérer les plats dans le four). Maintenant, la phase prévue par le programme commence. Si l'on souhaite interrompre le signal, sans activer la phase ou désactiver le préchauffage, il suffit d'appuyer sur la touche **START/STOP**.

Si vous appuyez sur la touche **START/STOP** pendant le préchauffage, mais avant le signal acoustique, l'appareil se désactive. En appuyant une nouvelle fois sur la même touche, l'appareil continue le préchauffage à l'endroit où il a été interrompu.

Pendant la phase du préchauffage, l'humidificateur ne fonctionne d'aucune façon. Toute modification effectuée au programme pendant la phase de préchauffage modifie les réglages de la phase **F1**.

Fonction PAUSE

Il est possible d'insérer une "Pause" dans le programme (par exemple, afin de faciliter l'acidification des plats). Pendant cette phase, les ventilateurs, le chauffage et la convection sont désactivés et la hotte d'aspiration est fermée. Afin d'établir un programme avec une Pause, il est nécessaire de tenir appuyée la **Touche de Réglage Vitesse de ventilateur** pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce qu'on ait entré la fonction **Pause**. Sur l'écran d'affichage Température apparaît l'affichage clignotant *STOP*, en alternance avec la température actuelle dans la chambre de cuisson (ce dernier apparaît également, quand le programme exécute la phase de la pause). Maintenant, pendant la pause, à l'aide du *Régulateur Minuterie*, il faut régler la durée de la pause. Ensuite, on continue en appuyant sur la touche **F** et en réglant les phases suivantes du programme.

Fonction LANGUE, DATE, HEURE

Afin d'entrer la **langue** souhaitée :

- ✓ appuyez simultanément sur les *touches de sélection + et -* du Domaine Mise en marche, jusqu'à ce que la liste des réglages modifiables s'affiche sur l'écran d'affichage (réglage heure, réglage Chrono, langue, etc.) ;
- ✓ appuyez sur la *touche de sélection +*, jusqu'à ce que *réglage langue* apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et le réglage actuel (*italien, anglais, etc.*) apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ Pour modifier le réglage, tournez le régulateur, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée ;
- ✓ appuyez sur la touche **ON/OFF** du Domaine Mise en Marche, afin d'enregistrer le réglage sélectionné.

Pour entrer la **Date/Heure** souhaitée :

- ✓ appuyez simultanément sur les *touches de sélection + et –* du Domaine Mise en marche, jusqu'à ce que la liste des réglages modifiables s'affiche sur l'écran d'affichage (réglage heure, réglage Chrono, langue, etc.) ;
- ✓ appuyez sur la *touche de sélection +*, jusqu'à ce que *réglage heure* apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et *Jour* apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ tournez le *Régulateur Minuterie*, jusqu'à ce que le jour souhaité apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et *Heure* apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ tournez le *Régulateur Minuterie*, jusqu'à ce que l'heure souhaitée apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et *Minutes* apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ tournez le *Régulateur Minuterie*, jusqu'à ce que les minutes souhaitées apparaissent ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et *Date* apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ tournez le *Régulateur Minuterie*, jusqu'à ce que la date souhaitée apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et *Mois* apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ tournez le *Régulateur Minuterie*, jusqu'à ce que le mois souhaité apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **P/M** et *Année* apparaît sur l'écran d'affichage *Minuterie* ;
- ✓ tournez le *Régulateur Minuterie*, jusqu'à ce que la date souhaitée apparaisse ;
- ✓ appuyez sur la touche **ON/OFF** du Domaine Mise en Marche, afin d'enregistrer le réglage sélectionné ;
- ✓ appuyez une nouvelle fois sur la touche **ON/OFF** du Domaine Mise en Marche, afin de quitter le menu.

5.3 Indications pour la cuisson à la vapeur

Cuisson à la vapeur individuelle

Ce mode ne prévoit **pas** l'utilisation de plusieurs phases de cuisson à la vapeur. Afin de sélectionner le mode manuel, il suffit d'appuyer sur la touche **P/M** du Domaine Mise en marche et de sélectionner les paramètres souhaitées, en utilisant le **Régulateur Température, Minuterie, Convection, Sonde de température à cœur, Touche de réglage, Vitesse de ventilateur**.

Indication : il n'est **pas possible** de sélectionner le temps de cuisson et la température de la sonde de température de cœur en même temps. Il est nécessaire de seulement sélectionner un de ces 2 paramètres). Pour démarrer la cuisson à la vapeur, appuyez sur la touche **START/STOP**.

Cuisson à la vapeur programmée

Le four mixte vapeur est équipé d'une mémoire pour **99 programmes**, dont **16 sont pré-programmés**.

N°	DESCRIPTION	PHASE 1					PHASE 2					PHASE 3			
		MIN	°C	% Vapeur/ hotte de cheminée	Vitesse de ventilateur	Sonde de temp. de cœur °C	MIN	°C	% Vapeur/ hotte de cheminée	Vitesse de ventilateur	Sonde de temp. de cœur °C	MIN	°C	% Vapeur/ hotte de cheminée	Vitesse de ventilateur
1	SOUFFLÉ ET GRATIN	20	150	0	5		5	180	0	6					
2	PAELLA (BRUNISSEMENT)	5	200	-10	6		18	180	0	4					
3	SOUFFLÉ	15	140	0	3		5	180	0	3					
4	POULE	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6
5	COCHON	10	120	+5	5			160	+1	6	67	5	180	-10	6
6	ROAST BEEF	10	120	+10	6			160	-10	6	50				
7	AGNEAU	5	120	+5	6			170	-10	6	55				
8	SAUMON		160	0	6	60									
9	SCAMPI ~100gr	9	100	+10	6										
10	POMMES DE TERRE AU FOUR	10	100	+10	6		30	190	-10	6					
11	CAROTTES	15	100	+10	6										
12	PAIN FRAIS	10	180	-4	4		4	200	-10	4					
13	CROISSANT	12	160	-1	4		6	180	-10	5					
14	BUCHE	25	160	0	3		12	175	0	3					
15	BIGNÉ	3	160	0	3		14	180	0	4					
16	REFROIDISSEMENT	INF.	30	0	6										

Pour appeler un des **programmes pré-programmés** :

- ✓ appuyez sur la touche **P/M**, jusqu'à ce que **P01** apparaisse sur l'*Écran d'affichage Fonctionnement* ;
- ✓ sélectionnez le numéro de programme avec les *touches de sélection +* ou *-* ;
- ✓ pour démarrer le programme, appuyez sur la touche **START/STOP**.

La création et la mémorisation de nouveaux programmes individualisés est possible à partir de la place de mémoire de programme **17**. Procédez de façon suivante :

- ✓ appuyez sur la touche **P/M**, jusqu'à ce que **P01** apparaisse sur l'*Écran d'affichage Fonctionnement* ;
- ✓ Sélectionnez le numéro de programme à mémoriser avec les *touches de sélection +* ou *-* ;
- ✓ Dès que vous avez trouvé un programme libre (ou un programme déjà existant que vous souhaitez modifier), le témoin lumineux **F1** s'allumera sur l'*Écran d'affichage Minuterie*. Réglez les paramètres (température, temps/température sonde de température à cœur, vitesse de ventilateur, vapeur/hotte d'aspiration) de la phase **F1** ;
- ✓ Quand vous appuyez sur la touche **F**, le témoin lumineux **F2** s'allume et on peut poursuivre avec le réglage de la deuxième phase. On procède également de la même façon pour la troisième et la quatrième phase. Pour annuler une phase, il suffit de régler **END** au moyen du *Régulateur Minuterie*.
- ✓ Après la conclusion du réglage, appuyez sur la touche **Mémoire**, qui se situe au niveau du *Domaine Mise en marche* et gardez-la appuyée, jusqu'à ce que le témoin lumineux Mémoire clignote.
- ✓ A ce point, le programme est mémorisé. Nous recommandons de retenir les programmes créés par écrit, afin de ne pas les oublier.

Pour reconnaître, si un programme est déjà réglé ou libre, il suffit de faire attention aux affichages, qui apparaissent sur l'écran d'affichage, quand on sélectionne un programme : s'il est libre, les valeurs *FIN*, *30°C* et *00* vapeur apparaissent.

Il est possible de modifier des programmes déjà mémorisés, en exécutant les mêmes étapes que pour la création d'un nouveau programme. Il n'est **pas** possible d'effacer un programme, on peut seulement modifier un programme. Le seul programme qu'on ne **peut pas modifier** est le programme **N° 16 – Refroidissement**.

P16 - Programme Refroidissement

Ce programme permet le refroidissement de l'appareil de façon rapide, étant donné qu'on peut ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, sans que le programme ne soit interrompu.

Les moteurs de ventilateurs continuent de fonctionner, mais la convection et les éléments de chauffage restent désactivés. Le programme se termine manuellement en appuyant sur la touche **START/STOP**, quand la température souhaitée a été atteinte.

Attention : pendant l'exécution du programme **N°16 "Refroidissement"**, le boîtier du ventilateur ne doit pas être ouvert pour aucune raison et les ventilateurs ou les éléments de chauffage ne doivent pas être touchés, aussi longtemps qu'ils sont mobiles ou chauds.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Nettoyage et maintenance réguliers



ATTENTION !

Avant l'exécution de quelque travail de maintenance que ce soit, il est nécessaire d'interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et d'attendre le refroidissement complet de l'appareil.

L'appareil n'est pas approprié pour un rinçage au jet d'eau. Pour cette raison, n'utilisez pas de jet d'eau sous pression pour nettoyer cet appareil (à l'intérieur ainsi qu'à l'extérieur) !

L'utilisateur de l'appareil est tenu au nettoyage et à la maintenance réguliers.

Nettoyage régulier de la chambre de cuisson

- Pour la garantie d'un fonctionnement, d'une hygiène et d'une performance irréprochables, nettoyez l'appareil quotidiennement à la fin de la journée de travail.
- N'utilisez pas de produits acides, de moyens abrasifs, de nettoyeurs corrosifs avec du sable ou de la soude caustique.
- Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Afin de se protéger contre des décharges électriques, ne **jamais** immerger l'appareil, le câble et la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Respectez les étapes suivantes lors du nettoyage :
 - mettez l'appareil en marche et positionnez le Régulateur Température sur 80°C ;
 - mettez le four mixte vapeur en marche et laissez-le marcher pendant 10 minutes. Créez de la vapeur ;
 - arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir ;



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

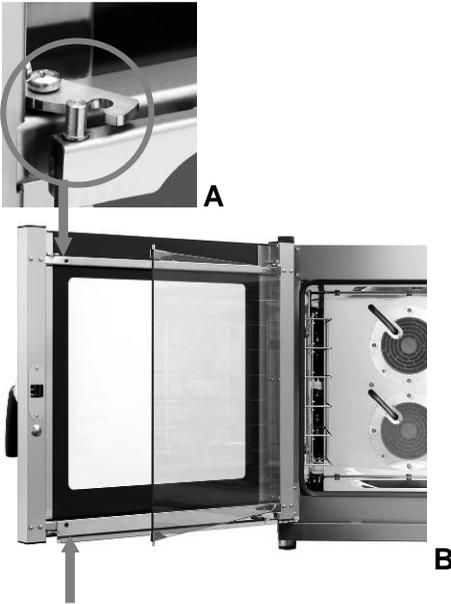
Reinigen Sie den Garraum niemals bei einer höheren Temperatur als 70 °C.

- Le nettoyage quotidien des joints de la chambre de cuisson doit être effectué avec un produit de nettoyage doux, afin de garantir son intégrité et sa performance parfaite.
- En cas de dépôt de saletés, utilisez uniquement une raclette en plastique ou une éponge plongée dans du vinaigre ou de l'eau chaude.
- **Attention** : si de la graisse ou des restes d'aliments se trouvent dans le chambre de cuisson, enlevez-les immédiatement, étant donné que ces derniers peuvent s'enflammer, lorsque vous continuez d'utiliser l'appareil.

Nettoyage extérieur

- Utilisez uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède pour le nettoyage des surfaces extérieures de l'appareil.
- Utiliser exclusivement des **nettoyants pour acier inoxydable** spéciaux pour le nettoyage extérieur, l'utilisation de produits de nettoyage non appropriés peut conduire à la corrosion de l'appareil.
- N'utilisez pas de produits contenant du chlore (agents de blanchiment, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le nettoyage, vous devriez utiliser un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.

Nettoyage de la porte de l'appareil



- Effectuez le nettoyage du verre intérieur de la porte de l'appareil seulement après le refroidissement complet de l'appareil.
- A travers le double vitrage de la porte de l'appareil, cette dernière est facile à nettoyer, car le verre intérieur peut être rabattu.
- Pour ce faire, défaits les dispositifs de maintien supérieur et inférieure qui tient le verre intérieur (Ill. **A**, gauche).
- Rabattez le verre intérieur (Ill. **B**, gauche).
- Nettoyez le verre intérieur des deux côtés et la porte de l'appareil avec un produit de nettoyage approprié.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Fermez le verre intérieur en remettant les dispositifs de maintien dans sa position initiale.



ATTENTION !

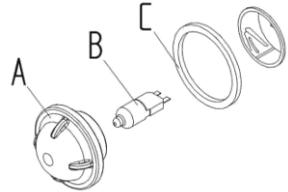
Lors de la fermeture de la porte de l'appareil, veillez à ce que le verre intérieur soit de nouveau fixé par les dispositifs de maintien, sinon, elle ne ferme pas de manière étanche.

Remplacement de la lampe



DANGER! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

- Suivez strictement la procédure suivante, afin d'éviter un choc électrique ou de blessure:
 - Coupez l'alimentation électrique du four mixte vapeur et laissez le refroidir.
 - Dévisser les boulons par lesquels les rails latéraux sont fixés à la plaque. Retirez-les du four.
 - Dévisser le couvercle en verre **A**. Faites attention au joint **C**. Remplacez l'ampoule **B** par un autre ayant les mêmes caractéristiques.
 - Vissez le couvercle en verre **A**. Faites attention au joint **C**.
 - Fixez les rails de support sur les parois latérales et assurez-vous qu'ils sont bien serrés.
 - Si le couvercle en verre est défectueux ou endommagé, n'utilisez pas le four mixte vapeur, jusqu'à ce qu'il soit remplacé (contactez le service clientèle).

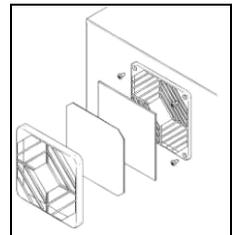


Remplacement et nettoyage du filtre de refroidissement (panneau arrière)



DANGER! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

- Suivez strictement la procédure suivante, afin d'éviter un choc électrique ou de blessure :
 - Interrompez l'alimentation électrique de l'appareil et laissez-le refroidir.
 - Desserrez les vis qui fixent le filtre et remplacez ou nettoyez le filtre.
 - Dès que ce procédé est conclu, ré-assemblez de nouveau le tout.



6.2 Maintenance extraordinaire

- Faites vérifier l'appareil régulièrement (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et agréé. Pour cela, contacter le service clientèle.
- Avant de commencer toute opération, il est nécessaire de couper l'alimentation électrique, fermer les robinets d'eau et attendre que le four refroidisse.
- Avant de déplacer l'appareil de sa place d'installation, vérifiez que les câbles électriques, des systèmes d'alimentation d'eau et de drainage sont coupés correctement.
- Si l'appareil dispose d'un système de rouleaux, assurez-vous que lors de déplacement des fils électriques, tubes ou autres ne sont pas endommagés.
- Évitez de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (comme les friteuses, etc.)
- Après avoir terminé cette opération et reposé l'appareil à sa place, assurez-vous que tous les raccordements électriques et hydrauliques ont été effectués conformément aux normes avant la mise en service de l'appareil.

Maintenance en cas de dysfonctionnement

En cas de dysfonctionnement, séparez l'appareil de l'alimentation électrique et fermez l'amenée d'eau. Avant de contacter le service après-vente, vérifiez dans le tableau ci-dessous, les différents dysfonctionnements éventuels de l'appareil.

Dysfonctionnement	Cause	Mesure corrective
En appuyant sur la touche START/STOP, l'appareil ne démarre pas	<ul style="list-style-type: none">• La porte de l'appareil n'est pas fermée• Le microrupteur ne signale pas la porte de l'appareil fermée	<ul style="list-style-type: none">• Fermer la porte de l'appareil• Contacter le service après-vente
L'appareil est complètement désactivé	<ul style="list-style-type: none">• Pas de tension de réseau• Le raccordement à l'alimentation électrique n'est pas exécuté correctement• Le thermostat de sécurité du moteur s'est déclenché	<ul style="list-style-type: none">• Rétablir la tension d'alimentation• Vérifier le raccordement à l'alimentation électrique• Contacter le service après-vente

Dysfonctionnement	Cause	Mesure corrective
<p>Le résultat de cuisson est irrégulier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les ventilateurs n'exécutent pas l'inversion du sens de rotation • Un des ventilateurs est à l'arrêt • Une des résistances est défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le service après-vente • Contacter le service après-vente • Contacter le service après-vente
<p>L'éclairage est désactivé.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe s'est desserrée • La lampe est défectueuse 	<ul style="list-style-type: none"> • Insérer la lampe correctement dans sa douille • Remplacer la lampe conformément au par. „Remplacement de la lampe“.
<p>Lors de l'activation de la touche de convection ou du régulateur, aucune eau n'est délivrée par les tuyaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'amenée d'eau est fermée • Le raccordement d'eau au réseau d'eau n'a pas été exécuté correctement • Le filtre d'entrée d'eau est bouché par des saletés 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrir le robinet d'arrêt d'eau • Vérifier le raccordement au réseau d'eau • Nettoyer le filtre d'eau
<p>Lorsque la porte de l'appareil est fermée, de l'eau s'échappe par le joint</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Joint encrassé • Joint endommagé • Problème lors de la fermeture de la porte de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le joint avec un chiffon humide • Contacter le service après-vente • Contacter le service après-vente
<p>Le ventilateur s'arrête en cours de fonctionnement de l'appareil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermostat de sécurité du moteur de ventilateur s'est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Désactivez le l'appareil et attendez, jusqu'à ce que la protection thermique du moteur se remette automatiquement en marche. Si ce dysfonctionnement persiste, contactez le service après-vente.

Les problèmes indiqués ci-dessus servent à l'orientation et s'entendent à titre d'exemples. Si ce problème ou des problèmes similaires devaient apparaître, désactivez immédiatement l'appareil et arrêtez l'utilisation. S'il devait ne pas être possible de remédier aux dysfonctionnements, contactez immédiatement le service clientèle ou votre commerçant. Tenez le n° d'article et le n° de série de votre appareil à portée de main. Ces données sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil. N'essayez jamais d'effectuer des réparation de votre appareil par vous-même.

7. 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.