

FOUR DE GASTRONOMIE - FOUR DE BOULANGERIE

CONTRÔLE MÉCANIQUE



Manuel d'utilisation et d'installation

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	4
1.1 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR.....	4
1.2 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR	5
1.3 EXPLICATION DES PICTOGRAMMES	6
1.4 NORMES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON	6
1.5 COMMENT LIRE LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE L'ÉTIQUETTE	7
2. TRANSPORTS.....	7
2.1 MATÉRIEL DE TRANSPORT	7
2.2 CARACTÉRISTIQUES DE LA SALLE DE POSITIONNEMENT	7
2.3 INSTALLER L'ÉQUIPEMENT	7
3. POSITIONNEMENT.....	8
3.1 DEBOUT SUR LE DESSUS D'UNE TABLE/FERMETURE	8
3.2 S'APPUYER SUR UN FAUCON	9
3.3 SE REPOSER AU-DESSUS D'UN FOUR	9
3.4 DEBOUT AU-DESSUS D'UN STAND	9
4. CONNEXIONS ÉLECTRIQUES	9
4.1 COMMENT FAIRE LA CONNEXION.....	10
4.2 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	11
5. RACCORDEMENTS À L'EAU	11
5.1 EAU ENTRANTE.....	11
5.2 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ENTRÉE	11
5.3 EAU SORTANTE	12
6. ECHAPPEMENT DES FUMÉES	12
7. NOTIONS BASE POUR LA FIRSTACCENSIONES.....	12
7.1 ENLÈVEMENT DU FILM.....	13
7.2 TYPES DE CUISSON	13
7.3 CUISINE MANUELLE.....	14
8. PANNEAUX DE COMMANDE MÉCANIQUES.....	15
9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	16
9.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE NETTOYAGE	16
9.2 NETTOYAGE DE LA PORTE ET DU VERRE INTÉRIEUR.....	17
9.3 NETTOYAGE COURANT ET MANUEL DE LA SALLE DE CUISSON.....	17
9.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES.....	18
9.5 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE.....	18
9.6 ENTRETIEN EN CAS DE RUPTURE	18
10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ	20
11. SMALTIMENT À LA FIN DE LA VIE.....	20
11.1 ÉLIMINATION DU MATÉRIEL	20
11.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS L'UNION EUROPÉENNE	20

1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



Le non-respect du guide suivant peut même causer des dommages et blessures mortels, entraîner l'expiration de la garantie et décharger le constructeur de toute responsabilité. Lire attentivement cette brochure avant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'équipement et la tenir soigneusement en vue de toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si vous n'avez pas compris tout le contenu de cette brochure, veuillez communiquer avec le constructeur. En cas de perte ou de détérioration de la documentation, veuillez demander au fabricant d'envoyer la pièce de rechange.

1.1 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- Avant l'utilisation et l'entretien ordinaires de l'équipement, lire attentivement ce livret et le conserver en vue de toute consultation ultérieure des différents opérateurs. Si certaines parties ne sont pas compréhensibles, contactez le constructeur.
- En cas de transfert de l'équipement au nouvel utilisateur, cette brochure.
- L'utilisation, le nettoyage et l'entretien autres que ceux indiqués dans le présent livre sont jugés inappropriés et peuvent causer des dommages, des blessures ou des accidents mortels, entraîner l'expiration de la garantie et décharger le constructeur de toute responsabilité.
- Le nettoyage et l'entretien destinés à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson des aliments dans les cuisines professionnelles par du personnel qualifié: toute autre utilisation n'est pas conforme à l'utilisation prévue et donc dangereuse.
- Il est recommandé de surveiller l'équipement tout au long de son fonctionnement.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou inexpérimentées. Ou à partir des connaissances nécessaires, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et sur la compréhension des dangers inhérents à celui-ci. Les enfants n'ont pas à jouer avec des appareils dentaires. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur et ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si l'équipement ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et de l'eau et contactez un centre de services autorisé par le constructeur sans essayer de le réparer lui-même. Pour une demande de réparation éventuelle, l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de cette exigence entraîne l'expiration de la garantie.
- Afin de s'assurer que l'appareil est dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est recommandé de le soumettre à l'entretien et au contrôle d'un centre de service agréé au moins une fois par an.

- Ne gênez pas l'entrée d'air sur l'équipement. L'utilisateur n'effectue que des opérations de nettoyage ordinaires. Pour l'inspection, l'entretien extraordinaire et le remplacement des composants défectueux, veuillez communiquer avec un centre de services agréé pour l'envoi d'un technicien qualifié et dûment formé.
- Avant tout nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et de porter l'équipement de protection individuelle approprié (par exemple, gants, etc.).
- Si l'appareil est équipé de roues ou placé sur le dessus d'une armoire munie de roues, sa liberté de mouvement doit être limitée par des dispositifs antimouvement (par exemple des chaînes) de sorte qu'il ne puisse en aucun cas endommager les câbles électriques et les conduites d'eau et de drainage.

1.2 NORMES DE SÉCURITÉ POUR L'INSTALLATEUR

- Toutes les opérations extraordinaires d'installation et d'entretien ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié autorisé par le fabricant, conformément aux règles en vigueur dans le pays d'utilisation et dans le respect des règles relatives aux installations et à la sécurité au travail.
- Avant d'installer l'équipement, vérifier la conformité des systèmes avec la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation et avec les informations figurant sur la plaque technique.
- L'équipement doit être débranché de l'alimentation électrique avant tout travail d'installation ou d'entretien.
- Les interventions, les manipulations ou les modifications qui ne sont pas expressément autorisées et qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent manuel mettront fin à la garantie. Une installation ou un entretien autre que ceux indiqués dans la présente brochure peut causer des blessures ou des accidents mortels à l'installateur et à l'utilisateur et causer des dommages aux installations du lieu d'installation.
- Lors de l'installation de l'équipement, le transit ou la permanence des personnes ne participant pas à l'installation à proximité de la zone de travail est interdit.
- Le remplacement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par un technicien qualifié et autorisé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble présentant des caractéristiques similaires: la plaque technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être vert jaune.
- La plaque de données techniques fournit des informations techniques importantes qui sont indispensables en cas de demande d'entretien ou de réparation de l'équipement: il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou le modifier.
- Le matériel d'emballage, potentiellement dangereux, doit être maintenu hors de la portée des enfants ou des animaux et convenablement éliminé conformément aux normes locales.

1.3 EXPLICATION DES PICTOGRAMMES

Les instructions d'installation et d'utilisation s'appliquent à tous les modèles, sauf indication contraire dans les pictogrammes suivants:

	• C'est un danger! Danger immédiat ou situation dangereuse pouvant causer des blessures ou la mort.
	• Lire le manuel d'instructions
	• Symbole de mise à la terre
	• Symbole de l'équipement

1.4 NORMES DE SÉCURITÉ POUR LA CUISSON

- Avant utilisation, s'assurer qu'aucun objet non conforme (livres d'instructions, sacs en plastique ou autre) ou résidus de détergents n'est présent dans la chambre de l'équipement; de même, assurez-vous que le rejet de fumée est exempt d'obstruction et qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité.
- Pour déplacer des contenants, des accessoires et d'autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques protecteurs (par exemple, des gants thermiques).
- Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, les parties externes et internes de l'équipement peuvent être très chaudes (température supérieure à 60 °C/140 °F). Pour éviter le risque de brûlures, il est recommandé de ne pas toucher les zones marquées par ce symbole.
- Faites preuve de la plus grande prudence lors de l'extraction des bacs à pâtisserie de la chambre d'équipement, surtout s'ils contiennent des liquides. Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (p. ex. alcool). Assurez-vous que les structures du plateau de cuisson à l'intérieur de la salle de cuisson sont bien verrouillées sur les murs. Dans le cas contraire, les plateaux contenant des aliments ou des liquides chauds peuvent tomber, ce qui peut entraîner des brûlures.
- Gardez toujours la salle de cuisine propre, en faisant un ménage quotidien: les graisses ou les résidus alimentaires, s'ils ne sont pas retirés de l'intérieur, pourraient mettre le feu!
- Ne pas placer de sources de chaleur (par exemple grilles, friteuses profondes, etc.), de substances très inflammables ou combustibles près de l'appareil (par exemple diesel, essence, bouteilles d'alcool, etc.).

1.5 COMMENT LIRE LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DE L'ÉTIQUETTE

- A) Article
- B) Modèle
- C) Référence
- D) Numéro de série
- E) Pression de fonctionnement
- F) Degré de protection
- G) Données électriques
- H) Poids de l'équipement

The diagram shows a technical label with the following fields and labels:

- A: Your code/Name:
- B: Art.: XXXXXX
- C: Model.: XXXXXX
- D: Ref.: XXXXXX
- E: Ser. N° : XXXXXX
- F: TYPE:
- G: IPX kPa: XXX-XXX
- H: XX kW XXX-XXXV XN~ XXX-XXXV XN~ XX-XX Hz
- KG: XXX Ord: XX/XXXX

Additional markings on the label include: RoHS, MADE IN ITALY, a CE mark, a crossed-out trash can symbol, and a barcode with the number XXXXXXXXXX.

2. TRANSPORTS

2.1 MATÉRIEL DE TRANSPORT

En portant un équipement de protection individuelle, amenez l'équipement dans l'espace d'installation à l'aide d'un chariot à fourche: le transport correct doit être effectué en filetant les fourchettes du côté avant, en veillant à ne pas endommager les voies du chariot et du tuyau d'échappement situés au fond du four. L'équipement ne devrait jamais être renversé, traîné ou renversé! Pendant la manutention, le transit ou le séjour des non-employés à proximité de la zone de travail est interdit.

2.2 CARACTÉRISTIQUES DE LA SALLE DE POSITIONNEMENT

La salle de positionnement doit:

- Être bien aérés et ne pas être exposés à des agents atmosphériques;
- Avoir une température comprise entre + 5 °C et + 45 °C (+ 41 °F et + 113 °F) et une humidité inférieure à 70 %;
- Avoir un plancher exempt de rugosité, parfaitement nivelé et supportant l'équipement à pleine charge;
- Respecter la réglementation en vigueur en matière de sécurité au travail et dans les installations;
- Se consacrer à la préparation des denrées alimentaires;

2.3 INSTALLER L'ÉQUIPEMENT

L'équipement doit être installé:

- Sous une hotte d'aspiration d'une puissance suffisante (il est conseillé d'installer les hottes du fabricant pour des performances optimales);
- De manière à avoir accès à l'eau et aux raccordements électriques;
- À l'écart des matières inflammables et/ou potentiellement explosives (par exemple bouteilles à gaz);
- Compte tenu du fait que la porte de l'équipement peut être ouverte complètement.

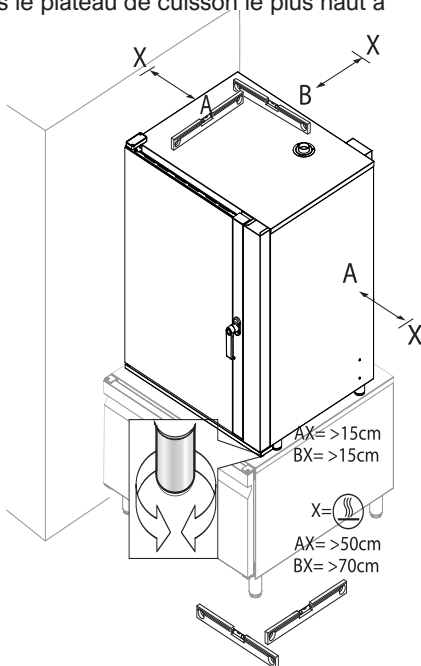
Il n'est pas recommandé de placer à proximité d'autres équipements qui atteignent des températures élevées. Dans le cas où il est nécessaire de fournir un espace d'au moins 50 cm latéral et 70 cm en arrière d'eux ou d'interposer un mur isolant. Pour des raisons de sécurité, ne placez pas le plateau de cuisson le plus haut à une hauteur de plus de 160 cm.

Si cela est nécessaire, l'adhésif «danger brûle» fourni à l'équipement à la hauteur spécifiée doit être appliqué.

Ne placez pas l'équipement à proximité de matériaux ou de conteneurs inflammables (par exemple parois de cloison, bouteilles à gaz, etc.) en raison d'un risque d'incendie. Couvrir toutes les parois d'un matériau thermique non inflammable.

L'équipement ne convient pas à la collecte.

Lors du choix de la salle de positionnement, tenir compte du fait que l'équipement doit être facilement déplacé pour tout entretien extraordinaire: veillez à ce que les travaux de maçonnerie subséquents (p. ex. construction de murs, remplacement de portes par des portes plus étroites, rénovations, etc.) n'entravent pas le mouvement.



3. POSITIONNEMENT

L'équipement peut être positionné:

- au-dessus d'une table ou d'un placard de l'utilisateur;
- au-dessus d'un levier compatible;
- au-dessus d'un four compatible;
- au-dessus d'un refroidisseur de souffle compatible;
- au-dessus d'une structure du constructeur (stand).

L'appui au sol direct de l'équipement n'est pas autorisé. Ils sont disponibles auprès du constructeur et/ou du concessionnaire des supports à placer sous lui pour obtenir la hauteur désirée du sol.

Ne pas installer d'équipement sans pieds.

Le nombre maximal d'équipements qui se chevauchent est de deux.

3.1 DEBOUT SUR LE DESSUS D'UNE TABLE/FERMETURE

Si l'équipement est placé au-dessus d'une table de travail ou d'une armoire neutre, celle-ci doit être parfaitement plane et stable, elle doit supporter l'équipement à pleine charge et la surface de support doit être ignifuge et éventuellement résistante aux températures élevées. Agir sur les pieds de l'équipement pour ajuster la bulle.

3.2 S'APPUYER SUR UN FAUCON

Si l'équipement est placé au-dessus d'un levier de la même série, il suffit de le placer sur le dessus, en veillant à ce que les pieds soient stables et intégrés dans les broches de la structure inférieure.

3.3 SE REPOSER AU-DESSUS D'UN FOUR

Si l'équipement est placé au-dessus des fours de la même série, il est obligatoire de monter la trousse de superposition à demander au constructeur, puis insérer la base des pieds du four dans les broches de l'équipement inférieur. Pour les instructions d'assemblage de la trousse de superposition, veuillez consulter la feuille de l'emballage de la trousse superposée.

3.4 DEBOUT AU-DESSUS D'UN STAND

Si l'équipement est placé au-dessus d'un support, insérez la base de ses pieds dans les broches de la structure inférieure.

Il est toujours possible de compléter votre composition, d'ajouter ou de remplacer des accessoires et des équipements complémentaires, de cette façon il est possible de satisfaire tous les besoins de cuisine ou d'espace. Visitez notre site Web ou contactez-nous pour toute information à ce sujet.

RÉGLAGE DE LA PORTE

Si la porte se ferme, il est possible d'agir sur le merlu en le tournant avec une pince pour obtenir une position parfaitement horizontale.

4. CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

FAIS GAFFE!

Avant de passer à la connexion électrique, lisez attentivement les avertissements de sécurité figurant dans les premières pages du présent manuel et comparez toujours les données du système avec celles figurant sur la plaque technique.

La connexion au réseau d'alimentation électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement et doit être effectuée par du personnel qualifié autorisé par le constructeur. Le non-respect de ces normes peut causer des dommages et des blessures, entraîner l'expiration de la garantie et décharger le constructeur de toute responsabilité.

Lorsque l'appareil est en service, la tension d'alimentation ne doit pas différer de $\pm 10\%$ de la valeur indiquée sur la plaque technique.

La connexion illustrée et les couleurs des câbles sont indicatives, veuillez seulement consulter le diagramme figurant sur l'équipement.

Les équipements doivent être raccordés directement au réseau électrique et être munis d'un commutateur facile d'accès en amont et installés à l'installation conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'équipement. Ce commutateur doit avoir une séparation de contact omnipolaire de manière à assurer une déconnexion complète dans la catégorie de surtension III.

Une connexion au sol appropriée est nécessaire et le câble au sol ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection. Lorsque plusieurs appareils sont présents dans le même environnement, il est obligatoire de fournir une connexion d'équipement à l'aide de la pince appropriée marquée par le symbole à l'arrière inférieur de l'appareil.

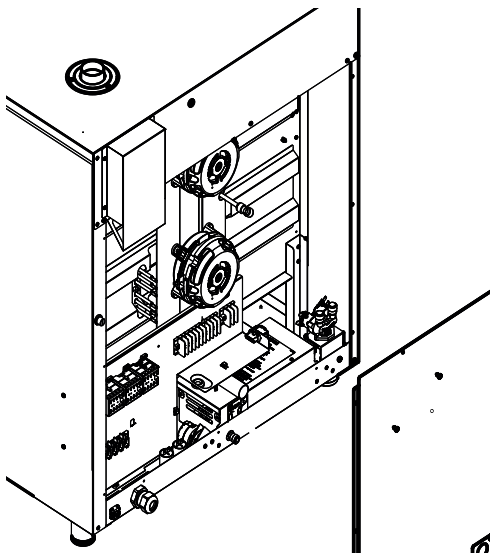
Cette pince permet de connecter un câble sol conformément aux exigences légales applicables. L'efficacité du système d'équipement devrait être dûment vérifiée conformément à la législation en vigueur.

Il y a un autocollant sur l'équipement qui indique comment se connecter au bloc terminal en fonction du type de tension disponible.

Pour que les raccordements n'utilisent que les ponts fournis.

4.1 COMMENT FAIRE LA CONNEXION

- Ouvrez l'arrière de l'équipement et localisez le bloc terminal.
- Détendez l'entrée du câble et insérez le cordon d'alimentation à travers celui-ci. L'adhésif appliqué sur le côté indique toujours le type de câble à utiliser et sa section, en fonction de la tension et de l'absorption de l'équipement.
- (p. ex.) Câble: Câble: 5x10 mm² H07RNF).
- Raccorder les conducteurs de câbles suivant le schéma de la plaque adhésive extérieure: faites **SEULEMENT** les liens indiqués sans les changer. Le conducteur de terre jaune/vert doit être d'au moins 3 cm de plus que les autres conducteurs.
- PE (jaune/vert): conducteur de protection de la terre
- N (bleu): conducteur neutre
- L1/2/3 (brun/gris/noir): conducteurs de phase
- Une connexion incorrecte pourrait entraîner une surchauffe au bloc terminal entraînant la fusion et le risque de chocs électriques.
- Vérifier l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre de la grille. Il est recommandé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.
- Fermez le côté avec les vis et verrouillez le câble en vissant l'écrou du presseur de câble.



4.2 REMPLACEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Cette opération ne doit être effectuée que par un technicien qualifié et agréé. Le câble ne peut être remplacé que par un câble présentant des caractéristiques similaires: la plaque technique indique toujours le type de câble à utiliser et sa section. Le câble de mise à la terre doit toujours être vert jaune.

5. RACCORDEMENTS À L'EAU

5.1 EAU ENTRANTE

L'équipement est équipé d'une entrée de Ø 12 mm. Il est également équipé d'un tube de 1,5 m équipé d'un filtre et d'une connexion JG 3/4 comme l'exige la réglementation en vigueur, qui doit être montée pendant l'installation. Pour l'utilisation du raccordement uniquement le matériel fourni, ne pas utiliser ou réutiliser d'autres tuyaux.

Avant de raccorder le tuyau à l'appareil, laissez l'eau évacuer afin d'éliminer les impuretés présentes dans le pipeline d'eau.

Fournir une vanne pour fermer l'alimentation en eau au besoin.

5.2 CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU D'ENTRÉE

L'eau entrante doit présenter les caractéristiques suivantes:

- température maximale de 30 °C (86 °F);
- dureté maximale de 5 °f (degrés français) pour éviter l'accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson;
- buvons-nous,
- valeurs de pression comprises entre 150 kPa (1,5 bar) et 200 kPa (2 bar).

Pression inférieure à 150 kPa (1,5 bar): L'équipement pourrait fonctionner mal.

Pression supérieure à 200 kPa (2 bar): installer un réducteur de pression étalonné à 200 kPa (2 bar).

La dureté de l'eau indique la teneur en magnésium, en calcium et en métaux lourds. présent dans l'eau.

Il est mesuré à l'aide de kits facilement disponibles sur le marché.

La dureté est exprimée en degrés français (°f) ou allemand (dH) (1 °dH degrés allemands = 1,8 °f degrés français – 1 °f = 10 mg de carbonate de calcium (CaCO₃) par litre d'eau).

Classification de l'eau:

- très doux jusqu'à 7 °f
- desserts de 7 °f à 14 °f
- moyenne dure de 14 °f à 22 °f
- discrètement dure de 22 °f à 32 °f
- dure de 32 °f à 54 °f
- très dure à plus de 54 °f

Dans le cas d'eau trop dure (> 5 °F), utiliser des déminéralisants (disponibles auprès du fabricant/détaillant); une dureté excessive de l'eau pourrait entraîner une accumulation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson et endommager les tuyaux internes, les éléments de chauffage, les ventilateurs, les vannes solénoïdes.

5.3 EAU SORTANTE

Raccorder les gaz d'échappement à un tuyau flexible non métallique à des températures élevées (plus de 90 °C).

La décharge doit présenter les caractéristiques suivantes:

- être siphonné (siphon non fourni);
- avoir jusqu'à un mètre de long;
- avoir un gradient minimal de 4 %;
- n'ont pas de goulets d'étranglement;
- avoir un écart d'air d'au moins 25 mm;
- avoir un diamètre au moins égal à celui de l'attelage des gaz d'échappement.

6. ECHAPPEMENT DES FUMÉES

Pendant la cuisson, les fumées chaudes et les odeurs sont évacués du foyer d'échappement situé au sommet de l'équipement.

Ce dernier doit être placé sous un capot d'aspiration du débit et de la taille correspondant au type d'équipement.

Le constructeur recommande l'installation de ses hottes; pour leur montage, veuillez vous référer aux instructions contenues dans l'emballage des hottes.

La hotte doit rester allumée pendant toute l'utilisation de l'équipement. S'assurer qu'aucun objet et/ou matériau n'est présent au-dessus de la décharge des fumées qui puisse entraver l'écoulement des fumées ou être endommagé par la température ou les fumées elles-mêmes.

Ne laissez pas de matériaux inflammables près du tuyau d'échappement.

7. NOTIONS BASE POUR LA FIRSTACCENSIONES

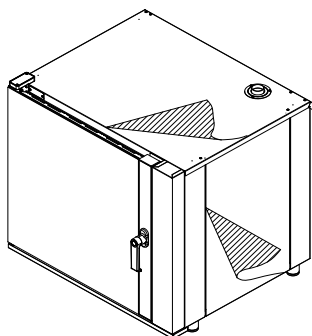
L'utilisation de votre équipement est simple et intuitive. Dans les pages suivantes, nous vous guiderons pas à pas dans la connaissance des équipements : vous aurez ainsi la certitude d'obtenir des résultats toujours conformes à vos attentes et vous garantirez des performances optimales et une longue durée de vie de vos équipements.

7.1 ENLÈVEMENT DU FILM

Retirer la pellicule protectrice des fours en évitant l'utilisation de substances abrasives/agressives ou d'objets métalliques (p. ex. racleurs).

Si des résidus de colle subsistent, frotter avec un tissu mou trempé dans un détergent à base d'huile, adapté aux surfaces en acier inoxydable, non agressif ou abrasif. Évitez d'utiliser des racleurs, des outils abrasifs ou tranchants.

- Au début de l'utilisation de l'équipement, nettoyez soigneusement l'intérieur de la pièce en lavant. Assurez-vous que la chambre d'équipement et les cheminées/fleurs sont exemptes d'objets non conformes (livres, sacs en plastique, etc.).
- Évitez de saler la nourriture dans la chambre de cuisson. S'il n'est pas évitable, nettoyez l'équipement dès que possible.
- Évitez de surcharger la nourriture ou de surcharger les bacs à pâtisserie (maximum 10 kg par bac à pâtisserie).
- Étaler les plateaux de cuisson uniformément sur toute la hauteur de la chambre de cuisson, en respectant le nombre maximal indiqué pour chaque appareil. Respectez toujours les instructions de chargement de l'équipement en votre possession
- Dans le cas de la cuisson à l'aide de grillages d'aliments particulièrement gras (p. ex. rôtis ou volaille), placer un plateau à pâtisserie avec des bords élevés au fond de la chambre de cuisson pour la collecte des graisses qui s'égouttent des aliments.
- Pour obtenir des résultats optimaux, ouvrez la porte aussi peu que possible pendant la cuisson.
- Utiliser l'équipement avec une température ambiante comprise entre + 5 °C et + 45 °C (+ 41 °F et + 113 °F).



7.2 TYPES DE CUISSON

ATTENTION: Pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four avant chaque cuisson.

Il est recommandé de préchauffer le four à une température supérieure d'au moins 30 °C à la température de cuisson.

Augmenter la température à pleine charge.

• LA CUISSON PAR CONVECTION

Les aliments cuisent grâce à la chaleur sèche générée par les résistances. Les ventilateurs permettent une diffusion uniforme de l'air chaud dans la chambre de cuisson.

En cas de besoin, ce type de cuisson permet d'introduire manuellement l'humidité dans la chambre.

- **CUISSON AVEC VAPEUR**

La nourriture est cuite à la vapeur dans la pièce. Pour obtenir des résultats optimaux, il est nécessaire de fixer la valeur d'humidité à «100 %». Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière satisfaisante, la température doit être réglée à au moins 80-100 °C.

La vapeur est idéale pour tous les plats qui nécessitent une cuisson «délicate» ou pour la pasteurisation des crèmes.

- **CUISSON COMBINÉE**

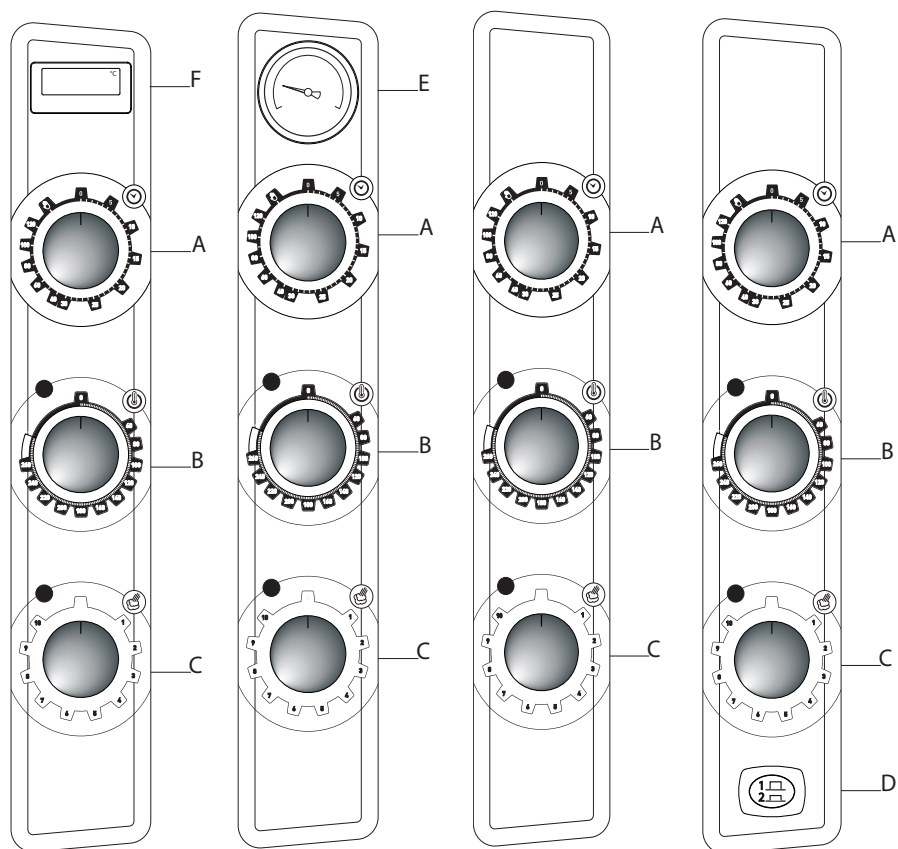
La nourriture cuisine grâce à la haute température générée par les résistances associées à la vapeur injectée automatiquement dans la chambre.

7.3 CUISINE MANUELLE

L'opérateur a la possibilité de régler:

- Température dans la chambre;
- Ajustement de l'humidité;
- Vitesse du ventilateur (dans les modèles dans lesquels il est disponible).
- Si le temps de cuisson a été fixé à temps (ex.30: minutes), il se terminera à la fin du temps de cuisson (0.00).

8. PANNEAUX DE COMMANDE MÉCANIQUES



A	Bouton de réglage du temps
B	Bouton de réglage de température
C	Régulation de la vapeur des boutons/humidification
D	Bouton de réglage de la ventilation
E	Indicateur de température
F	Affichage de la température

• AJUSTEMENT DU TEMPS

Lorsque l'option manuelle est sélectionnée, le four sera toujours allumé pendant un temps infini jusqu'à ce que l'opérateur intervienne. Lorsqu'une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pendant ce temps (maximum 120 minutes).

• RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

• L'ESPIONNAGE DU THERMOSTAT

Ce feu indicateur est allumé lorsque les éléments chauffants du four sont allumés et, par conséquent, la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur fixée par le bouton thermostat. Lorsque la lumière est éteinte, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température fixée.

• AJUSTEMENT VAPEUR/HUMIDITÉ

Ce bouton vous permet d'activer la fonction d'humidification. Il est réglable du minimum au maximum en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de manière satisfaisante, la température doit être réglée à au moins 80-100 °C. En outre, pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four à la température désirée avant d'activer l'alimentation en vapeur.

• LAMPE INDICATEUR D'HUMIDIFICATION LED

Quand on l'allume, on met de l'eau dans la salle de cuisson pour y mettre de la vapeur. Cela est fait indépendamment de la température (il appartient à l'opérateur de vérifier que la température est suffisamment élevée pour que la cuisson se déroule correctement).

• RÉGLAGE DE LA VITESSE

Le four a deux vitesses de ventilateur/moteur différentes:

- 1- Max: cela signifie que le moteur est à la vitesse maximale et qu'il est utilisé dans la plupart des cuisines.
- 2- Min: cela signifie que le moteur est à une vitesse minimale et qu'il est principalement utilisé pour des plats délicats, comme la pâtisserie.

9. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE NETTOYAGE

- Avant de procéder à un nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et de porter un équipement de protection individuelle approprié (par exemple gants, etc.) L'utilisateur ne doit effectuer que des opérations de nettoyage ordinaires. Pour l'inspection, l'entretien extraordinaire et le remplacement des composants défectueux, veuillez communiquer avec un centre de services agréé pour l'envoi d'un technicien qualifié et dûment formé.

- Le fabricant ne reconnaît pas comme garantie les dommages résultant d'un défaut d'entretien ou d'un nettoyage incorrect (par exemple, l'utilisation de détergents inappropriés).
- Avant tout nettoyage, attendre que la chambre de cuisson soit froide (température n'excédant pas 70 °C).

Pour le nettoyage d'une partie quelconque de l'équipement ou de l'accessoire, N'utilisez PAS:

- Détergents abrasifs ou poudreux;
- Détergents agressifs ou corrosifs (par exemple, acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soude caustique, etc.).Fais gaffe!N'utilisent même pas ces substances pour nettoyer la sous-structure ou le plancher sous l'équipement;
- Outils abrasifs ou tranchants (p. ex. éponges abrasives, graters, brosses en acier, etc.);
- Jets de vapeur ou d'eau sous pression.

9.2 NETTOYAGE DE LA PORTE ET DU VERRE INTÉRIEUR

Pour nettoyer le verre à l'intérieur de la porte, attendez que le four soit complètement refroidi. Le cristal intérieur peut être ouvert pour un nettoyage facile. Utiliser un chiffon doux fraîchement humidifié d'un produit neutre, particulièrement pour les cristaux, selon les instructions du fabricant du détergent.

9.3 NETTOYAGE COURANT ET MANUEL DE LA SALLE DE CUISSON

À la fin d'une journée de travail, il est nécessaire de nettoyer l'équipement, tant pour des raisons d'hygiène que pour éviter les pannes d'exploitation. Le four ne doit jamais être nettoyé à l'aide de jets d'eau directs ou à haute pression. De même, les tampons de nettoyage du fer, les brosses ou les raclettes en acier commun ne doivent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil. Attention: les graisses et les résidus alimentaires présents dans la salle de cuisson pourraient s'enflammer pendant l'utilisation du four, de sorte qu'il est conseillé de les enlever rapidement.

- Attendez que la chambre de cuisson se refroidisse.
- Retirez les grilles latérales qui gardent les plateaux à pâtisserie.
- Retirer tous les résidus qui peuvent être enlevés manuellement et placer les parties extractibles dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez la salle de cuisson avec de l'eau chaude et du savon.
- Par la suite, tous les domaines concernés doivent être précis.
- Rincer, ne laissez pas de résidus de détergents.
- Pour nettoyer l'extérieur du four, utilisez un chiffon humide et un détergent doux.

Pour effectuer correctement le nettoyage manuel, suivez les étapes suivantes:

- Allumer l'appareil et régler la température à 176 °F (80 °C).
- Laisser allumé pendant 10 minutes (avec fonction vapeur, pour les fours pré-réglés).
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Retirez les supports des plateaux latéraux.
- Pulvériser le détergent sur toute la surface interne du four et attendre 10 minutes.
- Rincer soigneusement la chambre de cuisson à la fin du cycle de nettoyage.
- Il est strictement interdit de laver la chambre de cuisson à des températures supérieures à 70 °C (158 °F). Danger d'un coup de soleil.

9.4 NETTOYAGE DES SURFACES EXTÉRIEURES

Le nettoyage quotidien de la couverture de la chambre de cuisson du four doit être effectué avec un détergent non abrasif pour en assurer le bon fonctionnement. Utiliser des soies plastiques ou une éponge imprégnée de vinaigre et d'eau chaude dans le cas de résidus secs.

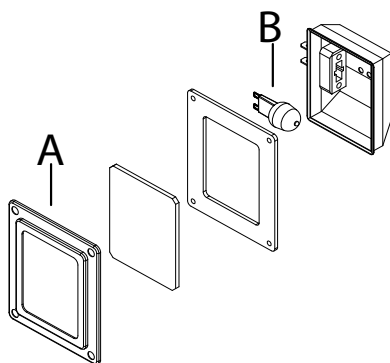
N'utilisez qu'un chiffon humide avec de l'eau chaude ou des produits appropriés pour nettoyer l'acier inoxydable. N'utilisez pas d'acide ou d'ammoniac.

ATTENTION: ne jamais nettoyer l'appareil avec de l'eau ou des jets de vapeur sous pression.

9.5 REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

ATTENTION: Respecter strictement la procédure suivante pour éviter l'électrocution ou l'endommagement des personnes.

- Débranchez le four du secteur et laissez-le refroidir.
- Retirez les supports latéraux qui tiennent les plateaux de cuisson.
- Enlevez le couvercle «A», débarrassez les 4 vis de fixation.
- Remplacer le feu «B» par un feu ayant les mêmes caractéristiques.
- Repositionner le couvercle «A» et le fixer à nouveau avec les vis précédemment enlevées.
- Remettez les grilles latérales, en veillant à ce qu'elles soient bien fixées.



Si le couvercle de verre se brise ou s'endommage, n'utilisez pas le four tant que le couvercle n'est pas remplacé (contacter le service à la clientèle).

9.6 ENTRETIEN EN CAS DE RUPTURE

Si l'appareil tombe en panne, débranchez-le du réseau et coupez l'eau. Avant d'appeler le service clientèle, consultez le tableau ci-dessous.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Sur START, le four ne démarre pas	• Porte ouverte • Le microrupteur ne signale pas la porte fermée	• Vérifier la fermeture de la porte • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)
Lumière du four éteinte	• Ampoule desserrée • Ampoule brûlée	• Insérer correctement l'ampoule dans la douille • Remplacer l'ampoule
Le four ne cuisine pas de manière uniforme	• Les ventilateurs n'effectuent plus l'inversion de la marche • Un des ventilateurs est arrêté • Une des résistances est cassée • Joint de porte extérieur	• S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • Remplacez correctement le joint de la porte de l'appareil sur le siège approprié
Le four est complètement éteint	• Absence de la tension de réseau • Raccordement au réseau électrique effectué de manière non correcte • Intervention du thermostat de sécurité	• Rétablir la tension d'alimentation • Vérifier le branchement au réseau électrique • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)
L'eau n'est pas introduite par les tuyaux de l'humidificateur	• Entrée de l'eau fermée • Raccordement au réseau hydrique incorrect • Filtres entrée eau encrassés par des impuretés	• Ouvrir l'entrée de l'eau • Vérifier le raccordement au réseau hydrique • Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, l'eau fuit par le joint	• Joint sale • Joint endommagé • Problème au mécanisme de fermeture de la porte	• Nettoyer le joint avec un chiffon humide • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	• Intervention du thermostat de sécurité moteur • Rupture d'un condensateur moteur	• Éteindre le four et attendre que la protection thermique du moteur se rétablisse automatiquement. Si le problème se répète, s'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance) • Vérifiez que les distances de sécurité des équipements sont respectées • S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service d'Assistance)

10. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pendant les périodes d'inactivité, débrancher l'alimentation électrique et l'eau, enlever le réservoir du détergent et les fermer avec soin. Protéger les parties extérieures en acier de l'équipement en les passant avec un chiffon mou juste trempé d'huile vaséline. Quittez la porte afin d'assurer un échange d'air adéquat.

Lors de la restauration, avant utilisation:

- effectuer un nettoyage précis de l'équipement et des accessoires;
- raccorder l'équipement à l'alimentation électrique, à l'alimentation en eau;
- soumettre l'équipement à un contrôle avant sa réutilisation;

Afin de s'assurer que l'appareil est dans des conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, il est recommandé de le soumettre à l'entretien et au contrôle d'un centre de service agréé au moins une fois par an.

11. SMALTIMENT À LA FIN DE LA VIE

Afin d'éviter toute utilisation non autorisée et les risques qui y sont associés avant l'élimination de l'équipement:

- Assurez-vous qu'il n'est plus possible de l'utiliser: à cette fin, le câble d'alimentation doit être coupé ou enlevé (avec l'équipement débranché du réseau).
- Pour s'assurer qu'aucun enfant n'est accidentellement piégé à l'intérieur de la chambre de cuisson pour jouer, à cette fin, bloquez l'ouverture de la porte (par exemple avec un ruban adhésif ou des bouchons).

11.1 ÉLIMINATION DU MATÉRIEL

Conformément à l'article 13 du décret législatif no 49 de 2014 « Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les DEEE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques » La marque de la poubelle à barres indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'à la fin de sa durée de vie utile il ne doit pas être assimilé à d'autres déchets mais doit être éliminé séparément. Tous les équipements sont faits de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) en pourcentage de plus de 90 % en poids.

Il convient d'accorder une attention particulière à la gestion de ce produit en fin de vie en réduisant les impacts négatifs sur l'environnement et en améliorant l'efficacité des ressources, en appliquant les principes du « pollueur-payeur », de la prévention, de la préparation à la réutilisation, du recyclage et de la valorisation. Veuillez noter que l'élimination inéquitable ou incorrecte du produit implique l'application des sanctions prévues par la législation en vigueur.

11.2 INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DANS L'UNION EUROPÉENNE

La directive DEEE de l'UE a été mise en œuvre différemment dans chaque pays. Si vous souhaitez vous débarrasser de cet équipement, nous vous suggérons de contacter les autorités locales ou votre revendeur pour demander la méthode d'élimination correcte.