

24-04-2014

TABLE DES MATIERES: page

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I. AVERTISSEMENTS	2
II. OPERATIONS PRELIMINAIRES	2
III. LIEU D'INSTALLATION	2
IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION	3
V. RACCORDEMENT ELECTRIQUE	4
VI. RACCORDEMENT HYDRIQUE	7
VII. RACCORDEMENT EVACUATIONS	8
VIII. SUPERPOSITION DE FOIRS	8
IX. DONNEES TECHNIQUES	8

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I. AVERTISSEMENTS	9
II. PREMIERE UTILISATION	10
III. ENTRETIEN ORDINAIRE	11
IV. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE	12
V. ENTRETIEN EN CAS DE PANNE	12
VI. CONSEILS PENDANT LA CUISSON	14
VII. PANNEAU DE COMMANDES FOUR MECANIQUE	15
VIII. PANNEAU DE COMMANDES FOUR MULTIFUNCTION	16
IX. PANNEAU DE COMMANDES FOUR NUMERIQUE	17

INTRODUCTION

Cher Client, nous vous remercions et nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil ; nous espérons que ce sera le début d'une collaboration positive et de longue durée. Ce livret contient toutes les informations nécessaires pour l'utilisation correcte, l'entretien et l'installation de cette machine. Le but de ce manuel est de permettre au technicien installateur et surtout à l'utilisateur direct de prendre toutes les mesures et les précautions nécessaires pour une utilisation sûre, de longue durée et efficace. Conserver avec soin ce livret durant tout le cycle de vie de l'appareil, pour des consultations successives par les opérateurs chargés de l'utilisation et les techniciens spécialisés. En cas de perte ou détérioration, la documentation de remplacement devra être demandée directement au producteur ou revendeur. Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes ou des biens par l'utilisation impropre de l'appareil, par des modifications ou réparations effectuées par du personnel non autorisé et par l'utilisation de composants de rechange non originaux ou non spécifiques pour le modèle en objet. Ce dispositif est conforme aux directives CEE en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

I. AVERTISSEMENTS

Lire attentivement ce livret avant d'entamer les opérations d'installation et de mise en fonction.

Toutes les opérations d'installation, montage, assistance et entretien extraordinaire doivent être effectuées par du personnel qualifié et ayant les critères professionnels nécessaires (autorisé par la société de production ou le revendeur), en respectant les normes en vigueur dans le pays d'installation et celles concernant la sécurité des produits et du lieu de travail.

Une installation, assistance, un entretien, nettoyage erronés ou d'éventuelles altérations ou modifications peuvent être la cause de mauvais fonctionnements, dommages et lésions.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisson ou pour réchauffer des aliments dans le cadre de cuisines industrielles. Tout autre usage doit être considéré impropre et donc dangereux.

II. OPERATIONS PRELIMINAIRES

Une fois le produit reçu, s'assurer que ce dernier n'a pas subi de dommages durant le transport et que l'emballage n'a pas été altéré. En cas de dommages ou de pièces manquantes, informer immédiatement le transporteur et le revendeur/producteur, en indiquant le code (Art.) et numéro de série (Ser N°) et en joignant une documentation photographique.

Vérifier que pour atteindre le lieu d'installation il n'y a pas de problèmes d'encombrement qui empêchent le passage à travers des portes, corridors ou autres passages.

ATTENTION: durant le transport, l'appareil peut risquer de se renverser avec le risque ultérieur de ruptures et de provoquer des dommages à des biens et des personnes. Utiliser des moyens adaptés en tenant compte également de son poids. Ne pas traîner et incliner l'appareil pour aucune raison mais le soulever de terre perpendiculairement et le déplacer horizontalement.

III. LIEU D'INSTALLATION

Il doit être installé dans des pièces fermées bien aérées (pas à l'extérieur).

La température ambiante du lieu de l'installation du four doit être supérieure à + 4 ° C

Avant de placer le dispositif, vérifier les mesures d'encombrement et la position exacte des raccordements électriques, hydriques. Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte aspirante ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs qui sortent de l'évacuation de la chambre de cuisson. Le four doit être placé sur une surface plane pour éviter qu'il puisse glisser et se renverser. Le site d'installation du four doit pouvoir soutenir le poids de l'appareil et la charge maximale. Pour son poids brut, faire référence à la Plaquette Données à l'arrière du four. Faire attention que le positionnement permette l'ouverture complète de la porte. Faire en sorte que la partie postérieure soit facilement accessible pour permettre les raccordements électriques, hydriques et pour en permettre l'entretien.

L'appareil n'est pas adapté pour être encastré et il faut obligatoirement laisser un espace libre de 5 cm tout autour.

Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur, friteuses ou autres sources de liquides chauds; si ce n'est pas possible, respecter les distances de sécurité qui sont de 50 cm latéralement, au-dessus de l'appareil et 70 cm à l'arrière de la machine.

Ne pas positionner le dispositif près de matériels ou récipients de matériel inflammable comme murs, mobiles, mitoyens, bouteilles de gaz ; il peut être cause de danger d'incendie. Si ceci n'est pas possible revêtir les parties inflammables avec matériel isolant thermique pas inflammable en prêtant la plus grande attention aux règles de prévention.

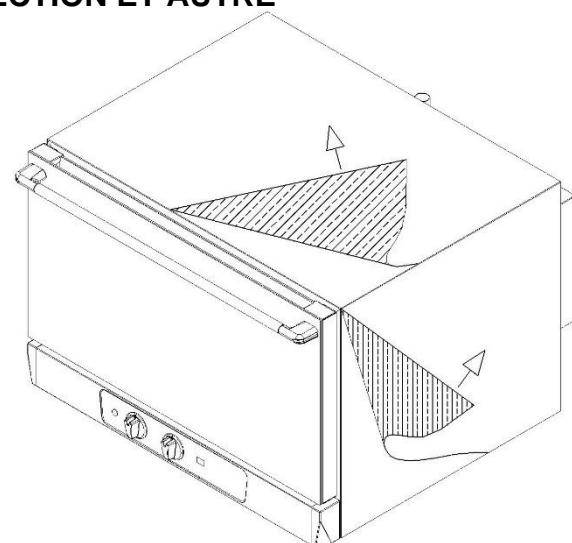
IV. PREDISPOSITION A L'INSTALLATION

Enlever l'emballage externe (caisse en bois et/ou boîte en carton) et l'éliminer selon la normative en vigueur dans le pays d'installation.

ELIMINATION DE LA PELLICULE DE PROTECTION ET AUTRE

Enlever complètement la pellicule de protection des parois externes et internes (voir image à côté)

Enlever de l'intérieur tout le matériel informatif et les éventuels sachets en plastique.



REGLAGE DES PIEDS

Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.

Les pieds réglables sont déjà vissés sous le four

Leur non utilisation ne permet pas le passage de l'air pour le refroidissement des composants électriques et des parois externes de la carcasse ce qui cause des surchauffes qui peuvent endommager les composants de l'appareil.

La planéité correcte de l'appareil assure un bon fonctionnement; elle s'obtient en agissant sur les pieds réglables et se vérifie à travers un niveau à bulle d'air.

V. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

ATTENTION: Le raccordement au circuit électrique doit être réalisé par un technicien qualifié et autorisé, conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Avant d'effectuer le raccordement au circuit électrique, vérifier que la tension (....V) et la fréquence (....Hz) correspondent à ce qui est indiqué sur la Plaquette Données qui se trouve sur la partie postérieure de l'appareil.

Le système électrique, comme prescrit et spécifiées par les normes en vigueur, doit être équipé d'une terre efficace. Il est possible de garantir la sécurité électrique de l'appareil qu'en présence d'un système électrique Standard.

Pour une connexion directe au réseau, il est nécessaire de cela a incité un dispositif entre l'équipement et le même secteur, dimensionné pour la charge, qui assurent son débranchement. Les contacts doivent avoir une distance d'ouverture permettant la déconnexion complète dans des conditions de la catégorie de surtension III, conformément à la réglementation de l'installation.

Ce dispositif aussi doit être situé dans un endroit et de manière à être facilement accessible à tout moment par l'opérateur.

FOURS EQUIPES DE CABLE ET FICHE MONOPHASE

Pour les appareils équipés de câble et fiche (monophasé 220-240V), il suffit d'insérer la fiche dans la prise spéciale (la prise doit être adaptée à la fiche fournie et doit supporter la charge requise par l'appareil indiquée sur la Plaquette Données). Le produit doit être placé de façon à ce que la fiche soit toujours accessible.

L'appareil est fourni avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés ou changés.

On peut seulement remplacer le câble: **cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé.** Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.



APPAREILS SANS CABLE ET EQUIPES D'UNE BORNE TRIPHASEE

Les articles que nous fournissons sont équipés d'une borne comme sur la figure. Pour effectuer le raccordement électrique, il faut consulter l'étiquette reportée dans le livret et attachée sur la partie inférieure de l'arrière de l'appareil à côté de la Plaquette Données. L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

L'appareil doit être raccordé de façon directe au circuit électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur d'accès facile et installé sur l'installation conformément aux normes internationales, nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts dans tous les pôles qui puisse garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.

Un raccordement correct à la terre est obligatoire et le câble de terre ne doit en aucun cas être interrompu par l'interrupteur de protection.



RACCORDEMENT DU CABLE D'ALIMENTATION

Pour relier le câble d'alimentation au boîtier, procéder comme suit:

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de appareil en dévissant les vis .
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble.
- (A3) Relier les conducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en xant le bouchon de la presse/passe câble.

Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

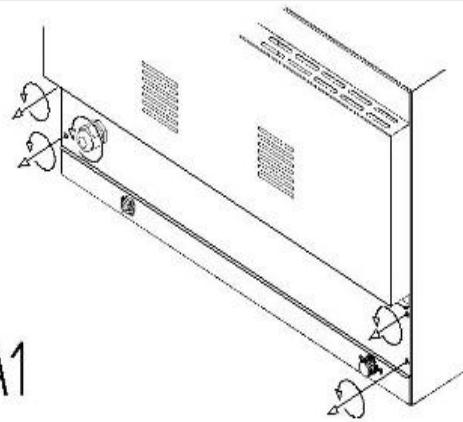
Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

PE = Jaune/Vert : conducteur de protection “TERRE”.

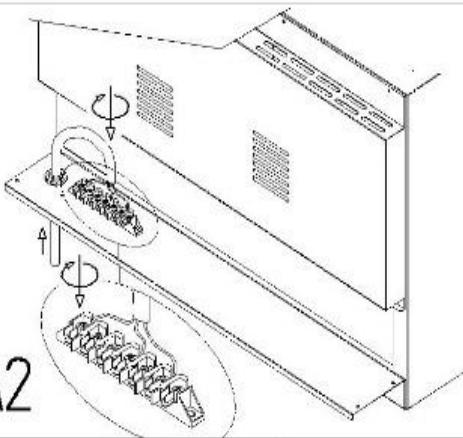
N = Bleu : conducteur de neutre

L1, L2, L3 = Marron, Gris, Noir : conducteurs de phase

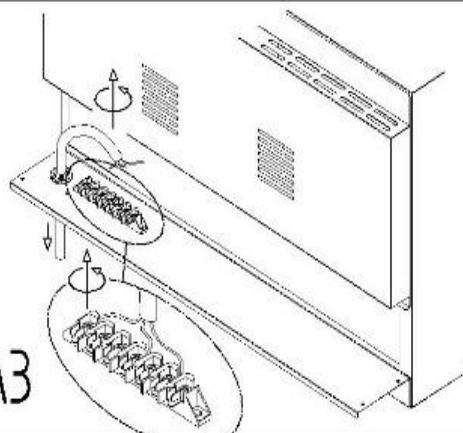
Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.



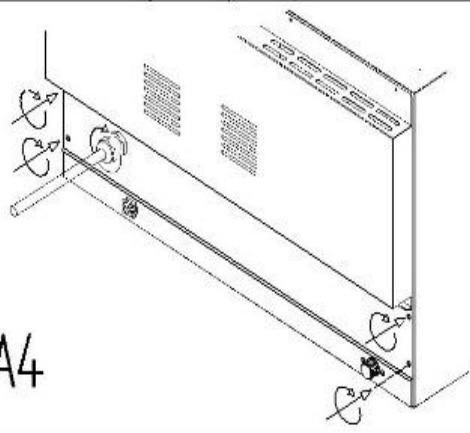
A1



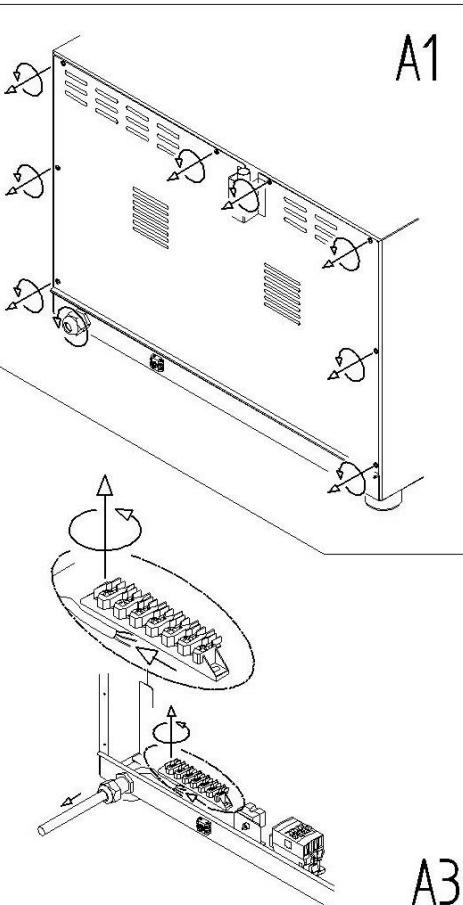
A2



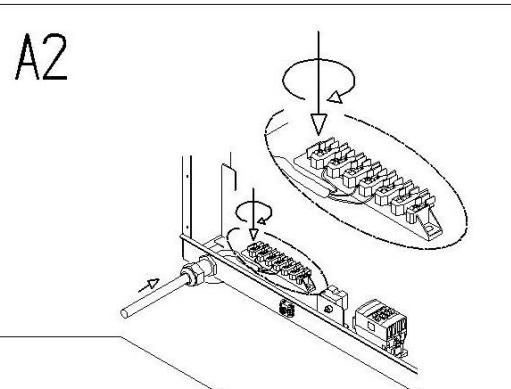
A3



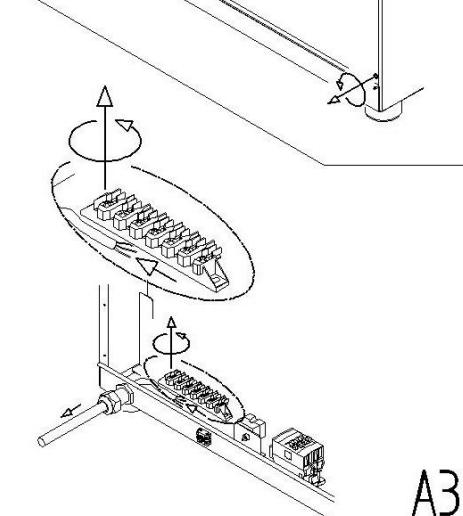
A4



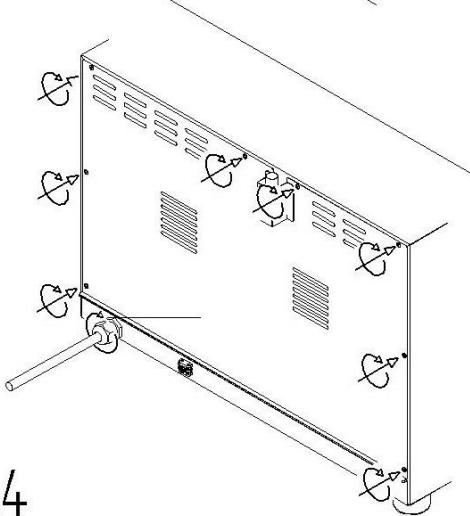
A1



A2



A3



A4

REEMPLACEMENT DU CABLE ELECTRIQUE DE RACCORDEMENT

Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié et autorisé. Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune vert.

ATTENTION: dans le câble électrique de raccordement, le conducteur de terre jaune/vert doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.

En cas de borne avec le câble déjà préinstallé, effectuer son remplacement comme suit:

- (A1) Dévisser le bouchon de la presse/passe câble et ouvrir la partie inférieure de l'arrière de appareil en dévissant les vis.
- (A3) Dans la borne, dévisser les vis de blocage et retirer les conducteurs du câble d'alimentation tirer le vieux câble de la presse/passe câble.
- (A2) Faire passer le nouveau câble d'alimentation à travers la presse/passe câble. Relier les ducteurs du nouveau câble d'alimentation à la borne en suivant les schémas de raccordement qui se trouvent sur l'étiquette située dans la paroi postérieure de l'arrière de l'appareil. Effectuer uniquement les raccordements indiqués en insérant le pont en cuivre et le câble électrique ensemble sous la vis, dans le sens de vissage, de façon qu'en serrant la vis, le câble et le pont soient étroitement fixés. Sur l'étiquette, pour chaque schéma de raccordement est indiqué quel type de câble utiliser et les sections en mm² de ses conducteurs.
- (A4) Refermer la partie inférieure de l'arrière de l'appareil en vissant les vis et bloquer le câble en xant le bouchon de la presse/passe câble.

Vérifier que tous les raccordements électriques sont bien serrés avant de raccorder le four au circuit électrique.

ATTENTION: Un mauvais raccordement peut causer une surchauffe de la borne, ce qui peut la fondre et entraîner des risques de décharges électriques.

Vérifier l'absence de dispersion électrique entre phases et terre. Vérifier la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du circuit. Il est conseillé d'utiliser un multimètre pour effectuer ces opérations.

L'appareil doit être relié au réseau électrique avec un câble en caoutchouc de type H07RN-F.

RACCORDEMENT EQUIPOTENTIEL

Ce raccordement doit être effectué entre appareils différents avec la borne indiquée par le symbole: (voir image à côté).

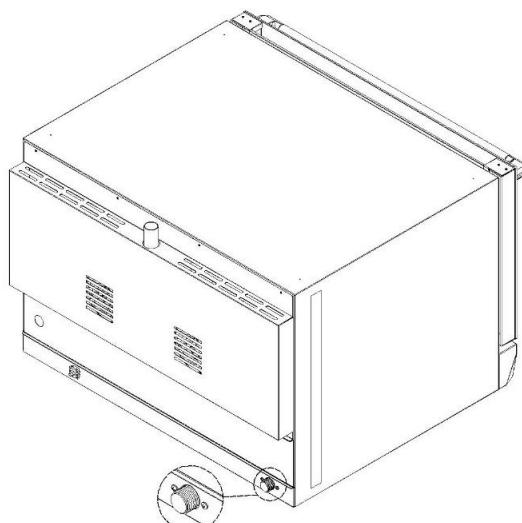
Cette borne permet de relier un câble de couleur Jaune/vert avec section comprise entre 2.5 et 10mm².

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité doit être bien vérifiée selon ce qui est reporté dans la normative en vigueur.



VI. RACCORDEMENT HYDRIQUE

Font bien sûr l'appareil est placé près d'un raccordement l'eau. Avant de brancher l'appareil, laisser assez d'eau à travers pour enlever des restes dans la tuyauterie afin qu'ils n'a pas obtenu dans les électrovannes. Il est nécessaire d'installer un robinet d'arrêt et filtre mécanique entre la plomberie et le périphérique. Sur le dos de l'appareil, dans la zone marquée avec une étiquette, le four possède une entrée G 3/4 " avec un filtre.



L'eau en entrée doit avoir une valeur de pression comprise entre 150 (1,5 bar) et 200 kPa (2bar) et une température maximale de 30°C. Si les valeurs de pression en entrée dépassent 200kPa (2bar), il faudra installer un réducteur de pression, taré à 200kPa (2 bar).

TRAITEMENT DE L'EAU

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, l'eau doit avoir une dureté maximale 5 ° dH pour empêcher les dépôts de calcaire. Pour des valeurs plus élevées de l'eau adoucisseur station doit être installé tout d'abord.

VII. RACCORDEMENT EVACUATIONS

EVACUATION DES FUMEES

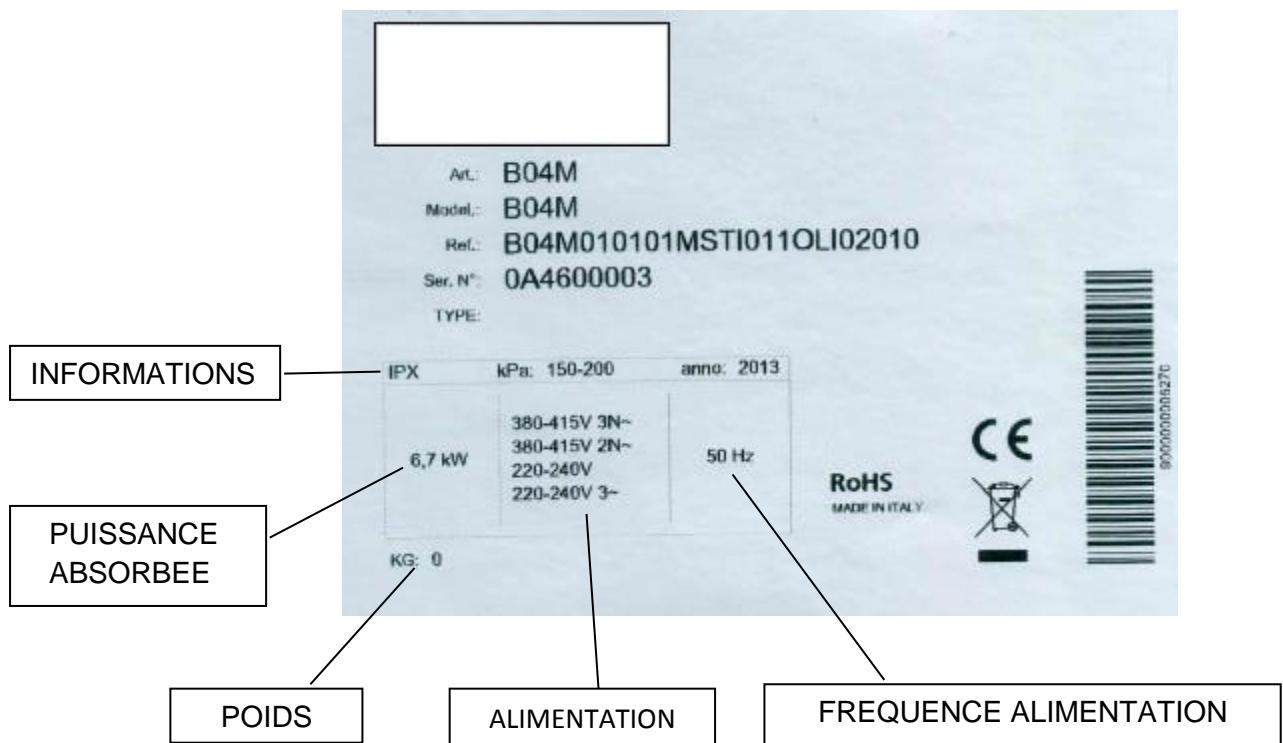
Durant la cuisson, des fumées chaudes et d'autres odeurs se forment qui sortent de l'évacuation des fumées de la chambre de cuisson. Elle se trouve en haut dans la partie postérieure du four. Ne pas déposer d'objets au-dessus de l'évacuation pour ne pas entraver le flux des fumées et pour ne pas provoquer de dommages aux objets. Il est conseillé de placer le four en dessous d'une hotte d'aspiration ou de prévoir l'évacuation vers l'extérieur des fumées chaudes et des odeurs au moyen d'un tube de dimensions non inférieures à l'évacuation du four. Eviter de plier les tubes.

VIII. SUPERPOSITION DE FOURLS

En cas de superposition de plusieurs fours, il faut obligatoirement utiliser un kit spécial qui maintient la distance correcte entre les deux fours.

IX. DONNEES TECHNIQUES

PLAQUETTE DONNÉES



Art. Modèle.:

modèle selon la classification du client

Réf

modèle selon la classification interne du producteur

Ser. N°

numéro d'identification, différent pour chaque produit

TYPE :

identifie code de certification

Informations:	IPX4 niveau de protection contre les jets d'eau / kPa...pression eau en entrée / année de production.
Puissance absorbée:	Puissance nominale de l'appareil kW
Alimentation:	TYPE DE RACCORDEMENT SUR BORNE: tension appliquée à l'appareil en V, nombre de phases et neutre (3N = 3 phases et neutre).
Fréquence alimentation:	fréquence de l'appareil en Hz.
Poids:	Poids en kg de l'appareil

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

I. AVERTISSEMENTS

L'appareil a été conçu pour cuire les aliments dans des locaux fermés et ne doit être utilisé à cet effet : toute autre utilisation doit, par conséquent, éviter car considéré comme incorrect et dangereux.

Le four doit être réservé par un personnel adéquatement formé pour son utilisation. Pour éviter les risques d'accidents ou de dommages à l'appareil, il est aussi fondamental que le personnel reçoive régulièrement des instructions précises concernant la sécurité

L'appareil est destiné à l'utilisation professionnelle et doit être utilisé par du personnel qualifié.

- Il n'est pas adapté à l'utilisation de la part de personnes avec des capacités physiques et mentales réduites ou sans expérience, sauf si ces dernières ont été instruites sur le fonctionnement de l'appareil par le personnel responsable de leur sécurité.
- Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.
- Il est déconseillé de le placer à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas laisser pour toute raison que ce soit du matériel facilement inflammable à proximité de l'appareil: cela peut causer des incendies.
- La température des récipients d'aliments, des accessoires ou autres objets durant et après la cuisson peut être élevée; faire attention lors de déplacement pour éviter de se brûler. Les toucher uniquement avec des moyens de protection contre la chaleur comme les vêtements thermiques. Danger de brûlures!
- Faire attention à l'ouverture de la porte du four: risque de brûlures par sortie de vapeurs à haute température.

Le four est équipé d'un système de sécurité qui, à l'ouverture de la porte, désactive automatiquement le fonctionnement des résistances, ventilateurs et distribution de la vapeur.

- Ne pas mettre des objets inflammables ou des aliments à base d'alcool dans le four: ils peuvent causer des autocombustions et des incendies qui pourraient donner lieu à des phénomènes explosifs.
- Eviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson du four. Si ceci ne peut être évité, nettoyer le plus rapidement possible: ceci peut endommager la chambre de combustion.
- Utiliser les doigts pour régler les options du panneau commandes, tout autre objet risque d'endommager l'appareil et d'invalider la garantie.
- Installation, maintenance extraordinaire et les opérations de réparation sur l'appareil doivent uniquement effectuées par personnel qualifié.

Les parties externes du four peuvent dépasser la température de 60°C, donc pour éviter le risque de brûlures, il est conseillé de ne pas toucher les zones ou les pièces présentant le symbole à côté.



Dommages ou une rupture des composants en verre qui composent la porte nécessitant une action immédiate à leur remplacement (Centre de contact).

En cas de durée prolongée de non utilisation (par exemple plusieurs jours), il est conseillé de couper l'alimentation électrique et en eau.

Le producteur décline toute responsabilité pour des dommages subis à des personnes et des biens, causés par la non observation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil et de l'utilisation de pièces de rechange non originales.

Cet appareil est conforme à la directive CE en vigueur.

II. PREMIERE UTILISATION

Le four doit être testé en effectuant un essai session pour vérifier que l'appareil fonctionne correctement et qu'il n'y a aucun problème ou la chaise était de cuisson. Placez le contrôleur de température à 150° C et la minuterie à 10 minutes.

S'assurer que les structures porte-plaques à l'intérieur de la chambre de cuisson soient bien bloquées aux parois. Sinon, les plaques contenant les aliments ou des liquides pourraient tomber en provoquant des brûlures.



Tous les emballages doivent être entièrement enlevés, y compris la pellicule de protection appliquée sur les parois du produit acheté.

Les évents et les fentes d'aération doivent être ouverts et sans obstructions.

Les parties du four éventuellement démontées pour en effectuer l'installation doivent être remontées.

VERIFICATION

Vérifier scrupuleusement les points repris ci-dessous:

- La lumière de la chambre de cuisson s'allume.
- Le four s'arrête (chauffage, humidification, moteurs/ventilateurs) lorsque l'on ouvre la porte et recommence à fonctionner quand on referme la porte (modèle avec inversion de rotation moteur).
- Le thermostat de réglage de la température de cuisson intervient lorsque la température réglée est atteinte et les éléments de chauffe se coupent.
- Les ventilateurs effectuent l'inversion automatique du sens de rotation ; l'inversion se fait toutes les deux minutes. L'humidification est temporairement interrompue durant les 20 secondes d'arrêt du moteur (modèle avec inversion de rotation moteur).
- Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
- Si le four est équipé d'un régulateurs d'humidité, après avoir utilisé le bouton pour l'activer, vérifier que l'eau est évacuée au ventilateur de conduit d'admission humidité dans la cavité du four

PREMIER NETTOYAGE CHAMBRE DE CUISSON DU FOUR

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

Il ne doit pas y avoir de résidus de solvants ou détergents dans la chambre de cuisson. Leur élimination doit être réalisée en rinçant à fond au moyen d'un chiffon humide en utilisant des protections adéquates pour les yeux, la bouche et les mains. Possibles dangers de corrosion. Chauffer le four à vide à 200°C (392°F) pendant environ 30 minutes, afin d'éliminer d'éventuelles odeurs de l'isolant thermique.

Nettoyer les parois de la chambre de cuisson avec de l'eau chaude et du savon, rincer ensuite ; ne jamais utiliser des produits agressifs ou acides.

III. ENTRETIEN ORDINAIRE

L'utilisateur est tenu de faire uniquement l'entretien ordinaire. Pour l'entretien extraordinaire, il faut contacter le Centre d'Assistance en demandant l'intervention d'un technicien spécialisé et autorisé.

NETTOYAGE :NORMES GENERALES

Avant d'effectuer toute intervention de nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et attendre la fin du refroidissement complet.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

NETTOYAGE ORDINAIRE CHAMBRE DE CUISSON

À la fin d'une journée de travail, nettoyer l'équipement, tant pour des raisons d'hygiène et pour éviter la chaise était. Le four doit jamais être nettoyé à l'aide de jets d'eau directs ou haute pression. De la même manière, pour nettoyer le four ce ne pas utiliser pan-laveurs, des brosses en acier ou des grattoirs ; Il est possible d'utiliser de laine d'acier inoxydable, frottant dans le sens des feuilles satiné.

Pour le nettoyage manuel, suivre la procédure:

- Allumer l'appareil et régler la température à 80°C.
- Laisser fonctionner pendant 10 minutes en faisant fonctionner la vapeur
- Eteindre l'appareil et le laisser refroidir
- Attendez que le compartiment cuisson refroidisse.
- Retirer les grilles de plateau de côté.
- Supprimer manuellement tous les résidus amovible lieu les parties amovibles à l'intérieur du lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le compartiment de cuisson utiliser l'eau chaude savonneuse. Par la suite, toutes les surfaces doivent être soigneusement rincés, en prenant soin de s'assurer de que ne reste aucun résidu de détergent.
- Pour nettoyer les parties externes du four, utilisez un chiffon humide et un détergent non agressif.
- Nettoyer à l'eau chaude et au savon, rincer ensuite.

Il est absolument interdit de laver la chambre de combustion à des températures supérieures à 70°C, risque de brûlures.

Le nettoyage quotidien du joint de la chambre de cuisson du four doit être réalisé avec un détergent non abrasif de façon à garantir son intégrité et efficacité parfaite.

En cas d'incrustations de saleté, utiliser uniquement des spatules en plastique ou une éponge imprégnée de vinaigre et eau tiède.

Attention: s'il y a des graisses et des résidus alimentaires dans la chambre de combustion, ils pourraient prendre feu durant l'utilisation du four; il est conseillé de les enlever au plus vite. Utiliser uniquement des produits recommandés par le constructeur de l'appareil.

NETTOYAGE EXTERNE

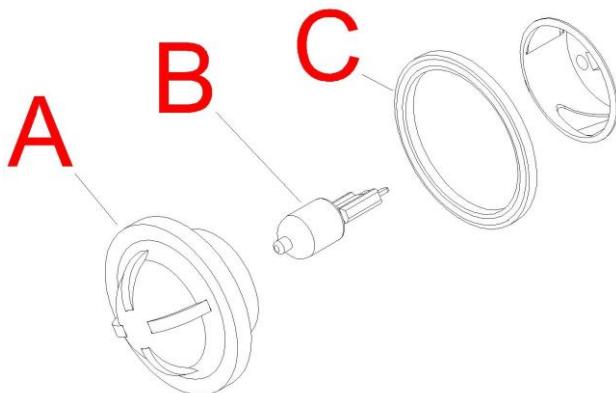
Utiliser uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède ou des produits adaptés au nettoyage de l'acier. Ne pas utiliser de produits acides ou de l'ammoniaque.

ATTENTION: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des jets d'eau ou de vapeur sous pression.

REEMPLACEMENT AMPOULE ECLAIRAGE

ATTENTION: Pour éviter des décharges électriques ou des dommages à des personnes, s'en tenir scrupuleusement à la procédure suivante:

- Débrancher le raccordement électrique du four et le laisser refroidir.
- Enlever les grilles latérales qui soutiennent les plaques.
- Dévisser le couvercle en verre "A" en faisant attention au joint "C". Remplacer l'ampoule "B" avec une aux mêmes caractéristiques.
- Revisser le couvercle "A" de verre en faisant attention au joint "C".
- Replacer les grilles latérales et s'assurer qu'elles soient bien fixées.



Dans le cas où le couvercle en verre est cassé ou endommagé, ne pas utiliser le four tant que le couvercle n'a pas été remplacé (s'adresser au Centre d'Assistance).

IV. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Il est conseillé de soumettre l'appareil à des contrôles périodiques (au moins une fois par an) par un technicien spécialisé et autorisé.

Tout travail d'entretien, installation ou réparation doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé en contactant le Service Assistance. Avant d'effectuer toute opération, il faut désactiver l'alimentation électrique, fermer les robinets d'alimentation en eau et attendre le refroidissement.

Avant de déplacer le dispositif de sa position, vérifier que les raccordements électriques et hydriques (câbles électriques, tube alimentation eau et évacuations) sont bien débranchés.

Si l'appareil se trouve sur un système équipé de roues vérifier que durant son déplacement ne soient pas endommagés des câbles électriques, tubes ou autre. S'assurer d'appliquer la sécurité anti-mouvement. Eviter de placer l'appareil à proximité de sources de chaleur (exemple friteuses, etc.).

Après avoir effectué l'intervention et replacé l'appareil dans sa position initiale, vérifier que les raccordements électriques et hydriques ont été faits à norme.

V. ENTRETIEN EN CAS DE PANNE

En cas de panne, débrancher le dispositif de l'alimentation électrique et fermer l'alimentation en eau.

Avant de téléphoner au Centre d'Assistance clients, vérifier ce qui est décrit dans le tableau (voir ci-dessous).

PANNE	CAUSE	SOLUTION
En START, le four ne s'allume pas	Porte non fermée mais ouverte	Vérifier la fermeture de la porte
	Microinterrupteur ne signale pas porte fermée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Lumière four coupée	Ampoule dévissée	Insérer l'ampoule de façon correcte su le socquet
	Ampoule brûlée	Remplacer l'ampoule (voir entretien ordinaire)
Le four ne cuit pas de façon uniforme	Les ventilateurs n'effectuent pas l'inversion de marche	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Un des ventilateurs est arrêté	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Une des résistances est cassée	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Le four est entièrement éteint	Pas d'alimentation	Rétablissement la tension d'alimentation
	Raccordement à l'alimentation électrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation électrique
	Intervention thermostat sécurité	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Les tubes de l'humidificateur ne produisent pas de vapeur	Entrée d'eau fermée	Ouvrir entrée d'eau
	Raccordement à l'alimentation hydrique mal effectué	Vérifier le raccordement à l'alimentation hydrique
	Filtres entrée d'eau obstrués par des impuretés	Nettoyer les filtres
Avec la porte fermée, sortie d'eau du joint	Joint sale	Nettoyer le joint avec un chiffon humide
	Joint endommagé	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
	Problème au mécanisme de fermeture de la porte	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Le ventilateur s'arrête durant le fonctionnement	Intervention thermostat sécurité moteur	Eteindre 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 Assistance).
	Rupture d'un condensateur du moteur	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).
Messages d'erreur fours numériques	Mauvais fonctionnement d'un composant	S'adresser à un technicien spécialisé pour la réparation (Service Assistance).

Si la panne persiste, nous vous recommandons de vous adresser au revendeur ou à la société productrice en demandant l'intervention du Service Assistance en spécifiant le problème et **le code (Art.) et numéro de série (Ser N)** de l'appareil en votre possession. Ces données se trouvent sur la PLAQUETTE DONNÉES à l'arrière de la machine.

PIECES DE RECHANGE

Il faut utiliser uniquement des pièces autorisées. Toutes les interventions doivent être effectuées par du personnel technique spécialisé et autorisé. Pour demander une pièce de rechange, contacter le Centre Assistance.

VI. CONSEILS PENDANT LA CUISSON

En cas de cuisson avec grilles d'aliments particulièrement gras tels que les rôtis ou la volaille, il est conseillé d'insérer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson pour la récolte des graisses qui tomberont durant la cuisson.

En cas de cuissons d'aliments avec récipients pleins ou remplis de liquides, faire particulièrement attention à la sortie éventuelle de ces derniers, tant durant la cuisson que durant l'extraction des récipients du four. Danger de brûlures!

En cas de fours placés au-dessus de tours de fermentation, tables en acier inox et autres fours, il est déconseillé d'utiliser des plans plus hauts que celui où l'utilisateur peut voir à l'intérieur du récipient. Danger de brûlures!



Toujours nettoyer les accessoires avant leur utilisation.

Pour une cuisson parfaite et uniforme de l'aliment, il est conseillé d'utiliser des plaques pas trop hautes car elles empêcheraient une bonne circulation de l'air. Entre la plaque supérieure et l'aliment, il doit y avoir au moins une distance de 2cm.

Pour une cuisson homogène, ne pas surcharger le four et en cas de produits de pâtisserie ou de pain, vérifier l'orientation de l'aliment par rapport au flux d'air dans la chambre de cuisson. Utilisation correcte de la sonde au cœur: insertion dans le point le plus épais de l'aliment du haut vers le bas jusqu'à atteindre le centre avec la pointe de la sonde.

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de faire un préchauffage supérieur d'au moins 30 °C à la température prévue pour la cuisson.

Si durant la cuisson, il faut faire des interventions sur les aliments, il faut laisser la porte ouverte le plus brièvement possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne s'abaisse ce qui menacerait la bonne réussite de la cuisson.

ATTENTION: il est conseillé d'ouvrir la porte en deux temps: pendant 4-5" garder la porte à moitié ouverte (3-4 cm), puis ouvrir ensuite entièrement. Ceci sert à éviter que l'éventuelle vapeur et chaleur dans le four ne donne des désagréments ou provoquer des brûlures.

DECONGELATION

On peut utiliser le four pour accélérer le processus de décongélation de l'aliment à cuire, avec l'utilisation d'air forcé à température ambiante ou à basse température (en fonction de la dimension et du type de produit à décongeler). Ceci garantit aux produits surgelés une décongélation rapide sans modifier le goût ou l'aspect.

VAPEUR

Le système à vapeur est indiqué pour cuire plus délicatement tous les types d'aliments. De plus, il est indiqué pour décongeler rapidement, pour chauffer les aliments sans les sécher ou les durcir et pour dessaler naturellement les aliments sous sel. La combinaison de la fonction humidificateur avec celle traditionnelle permet flexibilité d'utilisation avec épargne d'énergie et de temps, en maintenant inaltérées les qualités nutritives et la saveur des aliments. C'est un système de cuisson idéal pour tous les types d'aliments.

L'eau injectée sur le ventilateur, est nébulisée et en passant à travers la résistance, elle se transforme en vapeur.

ATTENTION: Pour que la fonction d'humidification fonctionne de façon satisfaisante, il est nécessaire que la température soit réglée au moins à 80-100°C. A des températures inférieures il est difficile de produire de la vapeur et la plus grande partie de l'eau tombe sur le fond du four.

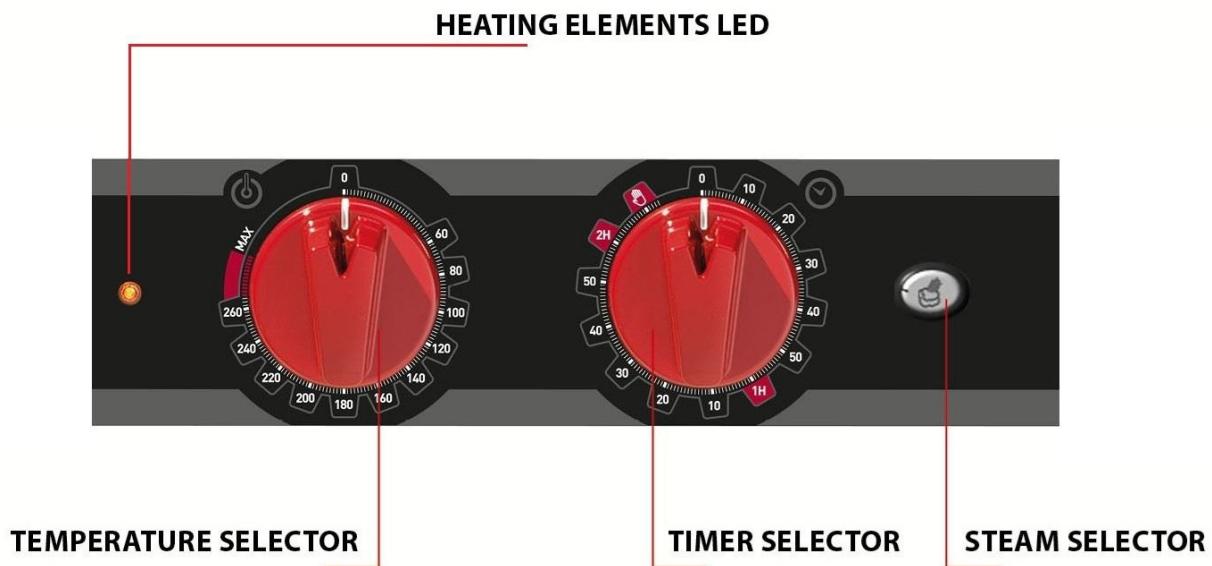
De plus, pour une bonne cuisson il faut préchauffer le four à la température désirée avant d'activer la distribution de vapeur.

PRECHAUFFAGE

Pour annuler les effets de perte de chaleur dus à l'ouverture de la porte lors de l'insertion des aliments dans le four, il est conseillé de préchauffer de 30 °C en plus que la température prévue pour la cuisson.

VII. PANNEAU COMMANDES FOUR MECANIQUE

Panneau commandes version horizontale:



- **BOUTON TIMER**

Quand est sélectionnée l'option manuel , le four reste toujours allumé, pour une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Quand une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pour cette quantité de temps (maximum 120 minutes).

- **BOUTON THERMOSTAT**

Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

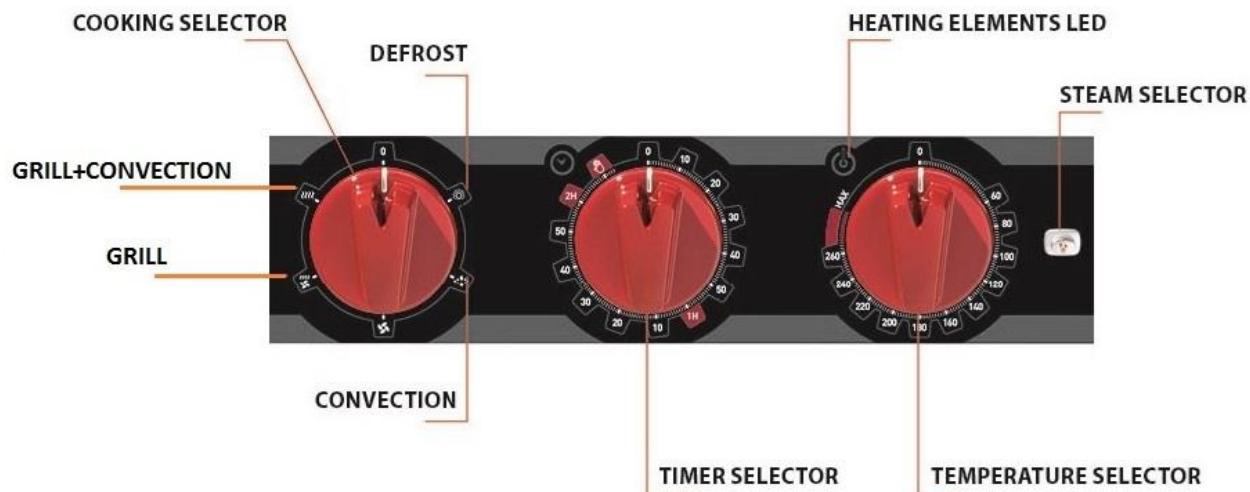
- **TEMOIN THERMOSTAT**

Ce témoin est allumé quand les éléments chauffants du four sont allumés et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée du bouton thermostat. Quand le témoin s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

- **BOUTON VAPEUR**

Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

VIII. PANNEAU COMMANDES FOUR MULTIFUNCTION



- **BOUTON TIMER**

Quand est sélectionnée l'option manuel  , le four reste toujours allumé, pour une durée infinie jusqu'à l'intervention de l'opérateur.

Quand une certaine valeur est sélectionnée, le four reste allumé pour cette quantité de temps (maximum 120 minutes).

- **BOUTON THERMOSTAT**

Ce bouton permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée.

- **TEMOIN THERMOSTAT**

Ce témoin est allumé quand les éléments chauffants du four sont allumés et donc la température interne de la chambre de cuisson est inférieure à la valeur réglée du bouton thermostat. Quand le témoin s'éteint, cela signifie que le chauffage est éteint et que la chambre de cuisson a atteint la température réglée.

- **BOUTON VAPEUR**

Cette touche permet d'activer la fonction d'humidification tant qu'on la maintient enfoncée.

- **SELECTEUR CUISSON**

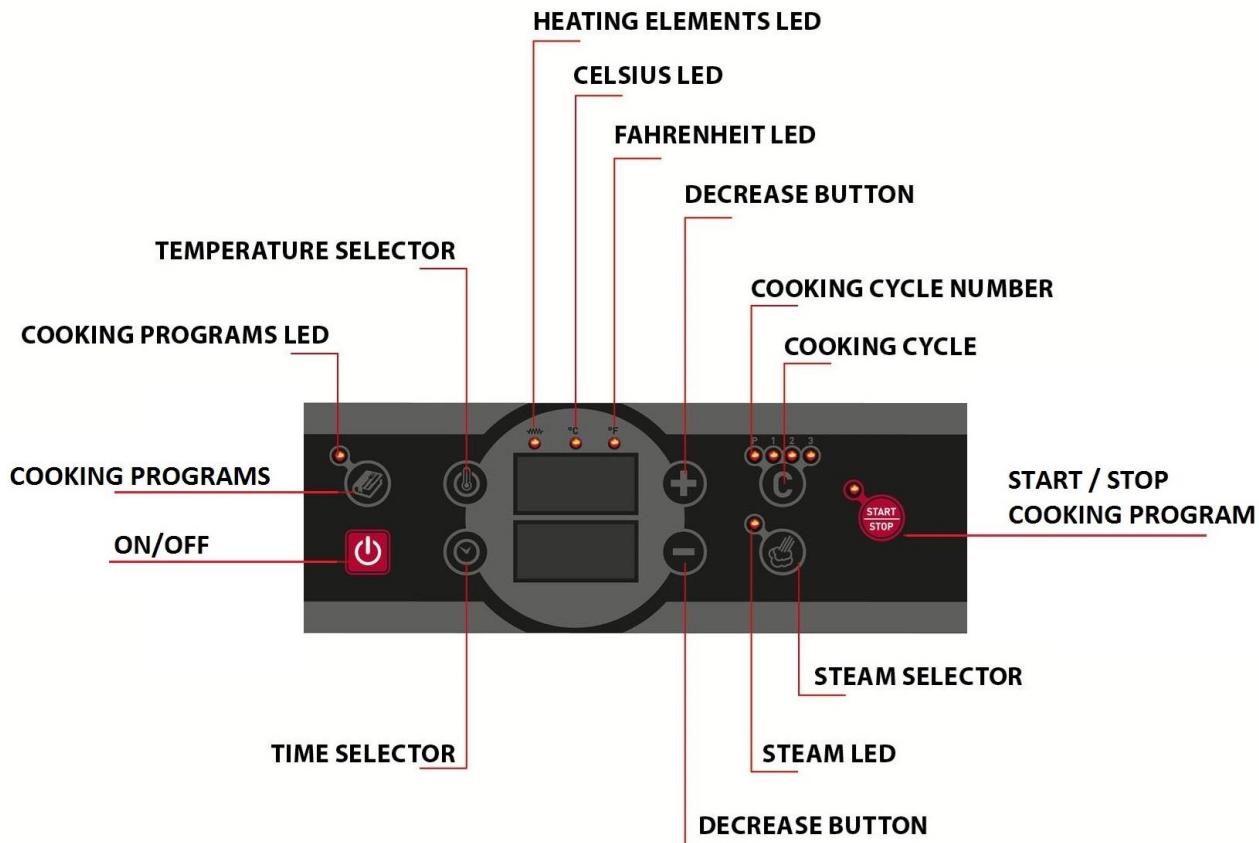
Le sélecteur 5 positions sont : Off, dégivrage, Convection, Grill, Grill + Convection.

- 1) Lorsqu'elle est définie sur OFF, le four est complètement éteint.
- 2) Lorsqu'elle est définie à dégivrage, le ventilateur fonctionne et système de chauffage est éteint.
- 3) Lorsqu'elle est définie à la CONVECTION, le ventilateur tourne et système de chauffage est sur.
- 4) Lorsqu'elle est définie GRILL, au four, système de chauffage est sur et contrôlée par le bouton du thermostat. Seul l'élément de chauffage grill travaille, tandis que la résistance circulante autour les fans est éteint.

5) Quand il est défini sur GRILL + CONVENTION le four, système de chauffage est allumé et contrôlée par le bouton du thermostat. La résistance du grill travaille et aussi la résistance circulante autour les fans est sur.

IX. PANNEAU COMMANDES FOUR DIGITAL

Panneau commandes version horizontale:



ON/OFF

Quand l'alimentation électrique est assurée pour le four, que le panneau de commande s'allume et le mode d'affichage indique la température dans la chambre de cuisson. Le four est maintenant prêt pour le fonctionnement.

START/STOP

Cette touche sert pour démarrer/arrêter un programme ou un cycle cuisson réglé en précédence

SÉLECTEUR TEMPERATURE

Lorsque le four est sur « ON » l'affichage de la température indique la température dans la chambre de cuisson. Pour la presse de température cuisson désirée le sélecteur de température et appuyez sur (+) ou boutons (-) pour augmenter ou diminuer. La température s'affiche la valeur de consigne. Presse la température bouton de confirmation ou attendre 5 secondes et il sera automatiquement confirmée. Les valeurs vont de 30° C à 260° C.

Pendant la cuisson de la chambre s'affiche la température réelle chambre interne et pour voir la température réglée, vous devez appuyer sur bouton « température ». Élément conduit de chauffage est sur vert et rouge lorsque la chaleur est activé lorsqu'il est éteint.

BOUTON DE MINUTERIE

Appuyez sur Timer, pour définir la valeur de temps en agissant sur les (+) ou (-) pour augmenter ou diminuer. Le temps qui s'affiche sur l'écran il faut confirmer en appuyant sur la touche timer ou attendre 5 secondes pour confirmation automatique. Le times gamme programmable est 999 minutes.

Agissant sur la touche timer si vous allez au titre de la valeur de « 1 » sur l'écran, vous verrez "---": signifie « temps infini » le four va continuer à travailler avec les paramètres de réglage jusqu'à ce que vous appuyez sur la bouton START/STOP. L'affichage de l'heure va commencer le comptage progressif donc vous pouvez voir combien de temps le four est en marche. Dans le cas où vous définissez minutes sur l'affichage de l'heure débutera le compte à rebours pendant la cuisson.

VAPEUR

Permet d'humidifier en cuisson manuelle ou de programmer les différents paramètres d'humidité au cours du processus.

- Humidification en cuisson manuelle : pendant la cuisson, le bouton de vapeur permet la libération de vapeur dans l'enceinte du four pour tant qu'il est pressé. La vapeur a conduit sera sur. Si le moteur tourne de l'autre sens (uniquement pour les modèles avec système inversion), humidification s'arrête brièvement.

- Au programme d'humidification automatique lors de la cuisson : après avoir appuyé sur le bouton vapeur, il est possible d'augmenter ou de diminuer l'humidité en appuyant sur + / -. Il varie de:-20 % - 40 % - 60 % - 80 % - 100 %. Au cours de la programmation les valeurs clignote sur l'écran et appuyant sur VAPEUR nouveau va mémoriser leur ou attendre 5 secondes pour confirmation automatique.

- Pendant la cuisson, la vapeur a conduit va sur quelle vapeur soit rejeté dans la cuisine la chambre et il arrêtent brièvement lorsque le moteur tourne à l'inverse (uniquement les modèles avec système inversion).

- Pendant la cuisson, en appuyant sur le bouton de vapeur permet d'humidifier manuel à tout moment pour tant qu'il est pressé.

Le modification d'humidification est autorisé uniquement avant d'exécuter un cycle. Pour régler la valeur d'humidité souhaitée avec les touches vapeur : l'affichage (DISP1) Voir la "hum", l'écran 2 (DISP2) le perce Tage de vapeur, avec touches AUGMENTATION ou DIMINUTION, vous modifiez sa valeur, attendre 5 secondes pour confirmaiton

- Cuisson au four est adapté pour les 3 phases de cuisson différents pour chaque programme de cuisson (1,2,3).

LED PHASES DE CUISSON

La led qui est sur vous montrera dans quelle phase de cuisson de cuisine est en marche (1,2,3).

LED POUR LES PHASES DE CUISSON

D'éléments de chauffage lorsque les éléments chauffants travaillent la led est allumé.

CELSIUS / FAHRENHEIT

A conduit la led pour Celsius ou Fahrenheit sera pour indiquer dans quelles conditions le fonctionnement du four.

PROGRAMMES DE CUISSON

Pour programmer une cuisson processus Appuyez sur le bouton et agir sur + / - vous pouvez sélectionner le programme à définir. Après avoir sélectionné le programme numéro de confirmer en appuyant sur le bouton de programme de cuisson. Chaque programme peut être modifié à tout moment.

PRECHAUFFAGE AUTOMATIQUE

cette fonction est automatique pour tous les programmes de cuisson (manuels ou programmables).

Cela préchauffe le four à une valeur de 20 % supérieure à la température réglée. Cette fonction est nécessaire pour compenser la perte de chaleur par l'ouverture de la porte pour placer les aliments.

Quand un programme commence tout d'abord le four démarre ce cycle de préchauffage (« PRE » sur l'écran et la première cuisson cycle led « P » volonté la lumière), il émet un bip à la fin et ne s'arrête que lorsque la porte est ouverte. Le programme précédemment sélectionné démarre automatiquement lorsque la porte est fermée.

La sonnerie peut être arrêtée en appuyant sur n'importe quel bouton autre que d'ouvrir la porte. Pendant le préchauffage n'est pas possible d'utiliser le taux d'humidité.

CUISSON MANUELLE

Appuyez sur On/Off bouton pour activer le four et après réglage de la température, temps, vapeur (voir l'instruction précédente) la cuisson cycle commence en appuyant sur START/STOP. Le four va commencer à préchauffer et après "bip" sera prêt à charger la nourriture. Introduit après la nourriture va commencer le programme s'installé. La cuisson peut être interrompue à tout moment en appuyant sur START/STOP. Pendant la cuisson, vous pouvez modifier la température et le temps, que le chiffre de vapeur automatique ne peut pas être changé pendant le fonctionnement, vous devez arrêter le four et modifier manuellement.

VAPEUR manuel peut être introduit à tout moment en appuyant sur le bouton de vapeur.

Pendant la cuisson le temps s'affiche le compte à rebours.

« INF » clignote sur l'écran à la fin d'un cycle de cuisson, ventilateur, humidification et chauffage stop et il bipe pendant 40 secondes.

CUISSON AVEC PROGRAMMES

Le four est équipé avec 99 programmées, chacun avec 4 phases (1,2,3,4), de cuisson.

Pour créer une nouvelle cuisson presse :

- programme le bouton et sur l'afficheur apparaîtra « P01 », agissant sur + / - bouton vous accédez au programme au numéro désiré + presse la cuisson programme bouton de confirmation.
- Maintenant, le four sera en position de cuisson premier cycle (N. 1 conduit sera activée) et vous pouvez sélectionner le temps, de température et de vapeur dans les différentes phases comme ci-dessous: - cliquez sur le bouton de température et avec +/-introduire la valeur souhaitée + - -
- Appuyez sur le bouton température pour confirmation
- Cliquez sur le bouton de temps et avec +/-introduire la valeur souhaitée + presse le bouton time pour confirmation
- Cliquez sur le bouton de la vapeur et avec +/-introduire la valeur souhaitée + presse le bouton de confirmation
- Sélectionnez le bouton cycle de cuisson pour aller à la deuxième phase (en l'occurrence le processus de cuisson sous différentes phases) et vous pourrez voir le cycle de cuisson allumée sous N. 2. Maintenant, vous pouvez régler l'heure, la température, la vapeur comme décrit précédemment et aller à « cuisson », N. 3. Si vous avez 3 phases, puis introduire l'heure, température, vapeur et attendre 5 secondes à la fin pour la mémorisation automatique.
- Dans le cas où vous avez seulement 1 ou 2 phases la nouvelle phase laisser « 0 » dans le temps et attendre 5 secondes pour mémoriser.
- Lorsque le programme est mémorisé, vous pouvez appuyer sur START/STOP pour démarrer le processus de cuisson.
- Le four va commencer à préchauffer et après "bip" sera prêt à charger la nourriture. Après l'introduction de la nourriture va démarre le programme s'installé, les PHASES conduits toujours montre la phase actuelle du programme.
- «INF» clignote sur l'écran à la fin d'un cycle de cuisson, ventilateur, humidification et chauffage stop et il bipe pendant 40 secondes.

Il est permis de modifier les données du programme est chargée avant la cuisson et la cuisson dans l'exécution, pour adapter la cuisson produit besoins.

Pour manuel cycle de cuisson, toutes les modifications effectuées avant ou pendant la cuisson sont impermanentes, c'est-à-dire ne sont pas conservées : Si vous apportez l'appareil en mode veille et puis retour à ON le cycle manuel est réinitialiser aux valeurs par défaut pour un programme générique chargé (P01-P99) modifications avant ou pendant la cuisson peut être rendues persistantes à l'aide de la procédure suivante : n'exécuter ne pas cycle, appuyez sur la touche T1 jusqu'à led L1 alors clignoter pendant quelques secondes ; Cela indique que le programme a été enregistré dans la mémoire permanente. Si vous n'effectuez pas cette procédure, les modifications apportées au programme actuel sont conservées seulement aussi longtemps qu'il est maintenu à la sélection sur ce programme.

Temps des modifications apportées au cours de l'étape de cuisson sont valables uniquement pour la cuisson ; (a cessé de tirer, le programme contient toujours les paramètres de temps des phases qui avaient plus tôt au début de la cuisson).

RETOUR A' CUISSON MANUELLE

Pour revenir au manuel, vous devez procéder comme suit pour quitter les programmes : bouton de programme presse de cuisson jusqu'à ce que MAN (manuel) s'affiche à l'écran. Attendre 5 secondes pour confirmer la sélection.

AFFICHAGE DE TIMER

ON quand le four a commencé le programme de cuisson l'affichage de l'heure indique le compte à rebours.

Dans le cas où vous utilisez « INF » temps four montrera la place comte de temps de cuisson.

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant pendant le cycle de cuisson, le four se met position OFF.

SIGNALS ET ALARMES

alarmes apparaissent sur l'écran « ERR » alors que tout le reste est éteint et un signal sonore avertit d'une anomalie. Le bip sonore peut être arrêté en appuyant sur START/STOP.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0