



C5230 / 206782



C4430 / 206873



C6640 / 206797

Conservez le mode d'emploi à portée de main du produit !

1. Généralités.....	58
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	58
1.2 Explication des symboles	58
1.3 Responsabilité et garantie	59
1.4 Protection des droits d'auteur.....	59
1.5 Déclaration de conformité	60
2. Sécurité	60
2.1 Généralités.....	60
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	60
2.3 Utilisation conforme.....	61
3. Transport, emballage et stockage	62
3.1 Inspection suite au transport	62
3.2 Emballage	62
3.3 Stockage	62
4. Données techniques	63
4.1 Aperçu des composants.....	63
4.2 Indications techniques.....	64
5. Installation et utilisation	65
5.1 Instructions pour l'installateur	65
5.1.1 Les opérations préparatoires.....	65
5.1.2 Place de l'installation	66
5.1.3 Préparation de l'installation	67
5.1.4 Raccordement électrique.....	68
5.1.5 Raccordement à l'eau	70
5.1.6 Evacuation d'eau (206782, 206797).....	71
5.1.7 Echappement de la vapeur.....	71
5.2 Instructions pour l'utilisateur	72
5.2.1 Conseils de sécurité	72
5.2.2 Mise en service initiale	73
5.2.3 L'entretien de routine.....	74
5.2.4 Entretien extraordinaire	76
5.3 Panneaux de commande	79
6. Elimination des éléments usés	84

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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 et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

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.

1.2 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.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

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



AVERTISSEMENT ! Liquide bouillant dans le récipient !

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

1.3 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. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.

Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

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



REMARQUE !

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.

1.5 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.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

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.

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.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- 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.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

Cet appareil n'a été fabriqué et conçu que pour une utilisation commerciale par le personnel spécialisé dans les cuisines professionnelles.

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le four à convection ne peut être utilisé qu'aux fins suivantes:

- La cuisson de pâtisserie et du pain frais et congelés;
- Le chauffage de tous les produits de restauration frais et congelés;
- La cuisson à la vapeur des légumes, de la viande et du poisson;
- La cuisson sous vide est seulement possible avec le sac approprié;
- Le maintien de la température des repas réfrigérés et congelés.



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.

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.



REMARQUE !

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

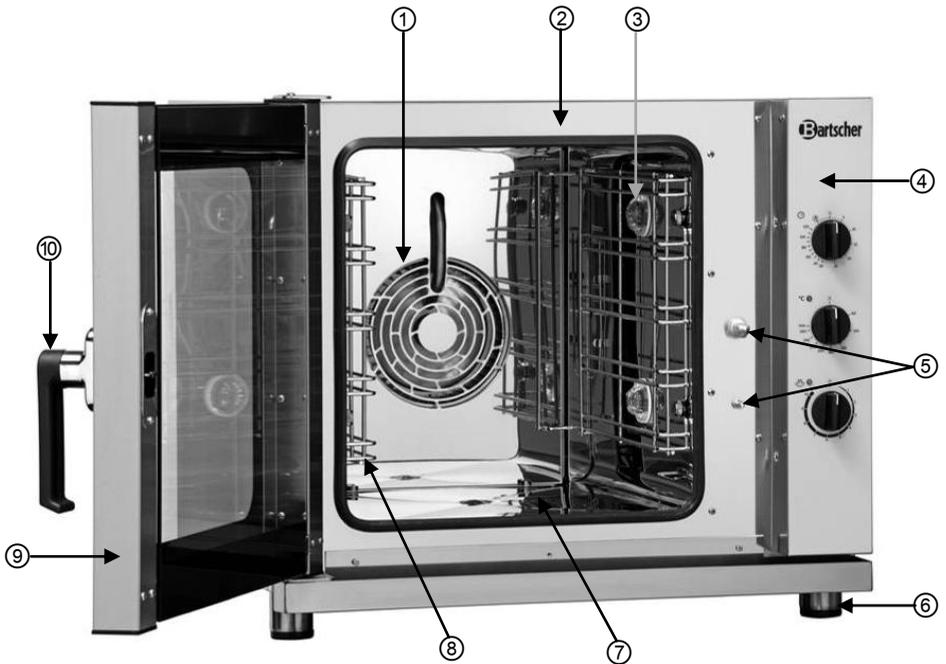
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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.
- Eviter 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 Ventilateur | ⑥ Pieds, réglables en hauteur |
| ② Boîtier | ⑦ Chambre de cuisson |
| ③ Eclairage | ⑧ Rails de support |
| ④ Panneau de commande | ⑨ Porte du four |
| ⑤ Système de sécurité de la porte | ⑩ Poignée de porte |

Dispositifs de sécurité

Le système de sécurité de la porte (microrupteur) arrête le fonctionnement de l'appareil lorsqu'il est ouvert: le système de chauffage et le ventilateur s'arrêtent.

4.2 Indications techniques

Désignation	Fours électriques à convection		
Modèle :	C 4430	C 5230	C 6640
No. d'article :	206873	206782	206797
Version :	avec grill et humidificateur	avec humidificateur	avec humidificateur
Capacité :	4 (442 x 325 mm)	5 x 2/3 GN	6 x 600 x 400 mm
Distance entre les plaques :	75 mm	70 mm	80 mm
Plage de température :	0 °C – 280 °C		
Réglage du temps :	0 – 120 minutes		
Dimensions (L x P x H mm) :	550 x 620 x 520	700 x 760 x 635	920 x 1050 x 840
Puissance :	3,1 kW / 230 V 50-60 Hz prêt à brancher	4,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC	9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
Raccordement de l'eau :	G3/4"		
La pression d'eau :	max. 2 bar		
Poids :	29,6 kg	50,4 kg	93,6 kg
Accessoires :	1 tuyau d'évacuation		
	4 plaques 442 x 325 mm	2 x GN 2/3	3 plaques 600 x 400 mm

Sous réserve de modifications !

Propriétés du four à convection

- Execution : acier inoxydable intérieur et extérieur
- Eclairage intérieur
- Porte à double vitrage, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
- Chambre de cuisson arrondie pour un nettoyage facile, rapide et efficace
- Humidification

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 effectués que par un technicien qualifié et autorisé conformément aux lois internationales, nationales et locales du pays d'installation.

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.**
- Ne pas utiliser d'accessoires et de pièces détachées non recommandés par le fabricant. Cela pourrait poser un risque pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et causer des blessures à des personnes, ainsi que d'annuler votre garantie.
- Vérifiez de temps en temps le câble d'alimentation s'il n'est pas endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si le câble est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le centre de service ou un électricien qualifié afin d'éviter tout danger.
- 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.

5.1.1 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'ya 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.

5.1.2 Place de l'installation

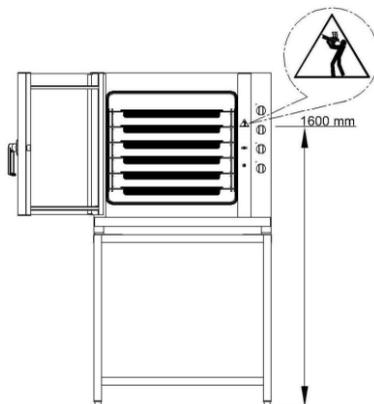
- L'appareil doit être placé dans un endroit clos et bien ventilé (pas à l'extérieur).
- Avant d'installer le four à convection, vérifiez les dimensions et la position des raccords d'alimentation, d'eau et de cheminée.
- Nous recommandons de placer le four à convection sous une hotte ou assurer une décharge similaire et effective des vapeurs chaudes et les odeurs qui sortent du four.
- Le four à convection doit être placé sur une surface plane pour éviter qu'elle bascule ou se déplace.
- L'installation du four à convection 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, après

l'installation de l'appareil, l'autocollant  «**Danger de brûlures**», qui est dans le paquet, doit être placé sur le four à une hauteur de 1600 mm du sol (voir fig. à droite).

- 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 .



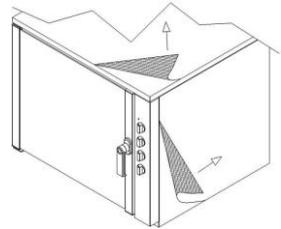
- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de sources de chaleur, des friteuses ou autres sources de fluides chauds, si ce n'est pas possible assurez des distances de sécurité: 50 cm des côtés et le dessus de l'appareil et 70 cm de l'arrière.
- **Ne pas** installer à proximité de matériaux inflammables 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.

5.1.3 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
- 1 Retirez de l'intérieur du four des accessoires, tout le matériel d'information et des sacs en plastique.



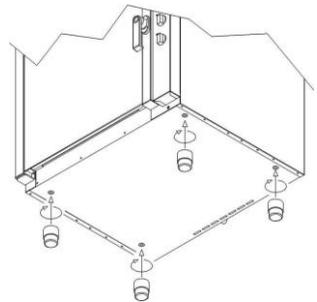
Réglage des pieds



ATTENTION!

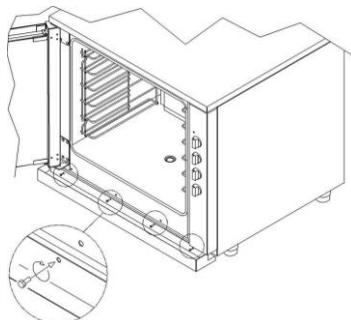
Ne pas utiliser l'appareil sans pieds.

- 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 visser ou dévisser pour modifier leur hauteur



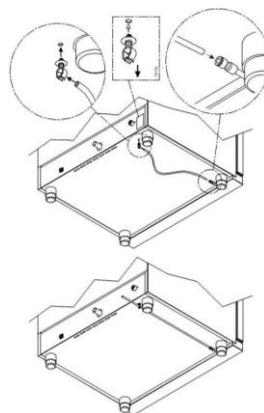
Fixation du bac de récupération

- 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 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 (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).



5.1.4 Raccordement électrique



AVERTISSEMENT! Risque d'électrocution!

Appareil peut causer des blessures s'il n'est pas installé correctement!

Avant l'installation comparez le réseau électrique local avec la spécification de l'appareil (plaque signalétique). Brancher l'appareil uniquement s'il est conforme!

- 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 à convection avec câble et fiche monophasés (206873)

- Pour les appareils qui sont équipés avec **câble et fiche** (monophasé 230 V), il suffit d'insérer la fiche dans la prise (la prise doit être adaptée à la fiche fournie et supporter la charge requise pour l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique). L'appareil doit être placé de sorte que la prise soit facilement accessible.
- L'appareil est livré avec câble et fiche certifiés: ils ne doivent pas être manipulés et modifiés.

Four à convection avec câble triphasé sans fiche (206782, 206797)

- **ATTENTION: le câble de raccordement électrique doit avoir le fil de terre jaune / vert d'au moins 3 cm de plus en comparaison avec les autres fils.**
- Le four à convection doit être relié directement au réseau électrique et avoir un interrupteur avec un accès facile, qui a été installé conformément au droit international, les lois nationales et locales du pays d'installation du système. Cet interrupteur doit avoir l'ouverture de contact sur tous les pôles, afin d'assurer l'arrêt complet dans les conditions de III^{ème} catégorie de surtension.
- La mise à la terre correcte est obligatoire, et le fil de terre ne doit pas être interrompu sous aucun prétexte par le disjoncteur de protection.
- Avant brancher le four au réseau assurez-vous que toutes les connexions électriques sont bien serrées.
- Vérifiez aussi les connexions pour divers appareils prêts, qui se trouvent sur le panneau arrière.

Jaune / Vert : prise de terre « TERRE ».

Bleu : Neutre

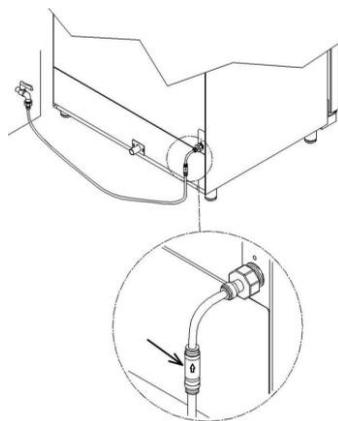
Marron, Gris, Noir : conducteurs de phases

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.

5.1.5 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 à convection 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.

5.1.6 Evacuation d'eau (206782, 206797)

- 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.
- L'évacuation d'eau se trouve au bas de l'arrière du four et doit être reliée à un tuyau rigide approprié ou tuyau flexible, et conduite à un drain ouvert. Son diamètre ne peut pas être inférieur à celui de la connexion des eaux usées du four.
- Un siphon approprié doit être installé entre le four et le système d'égouts pour éviter les fumées qui s'échappent du four 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 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.



5.1.7 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 à convection 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 à convection.



5.2 Instructions pour l'utilisateur



ATTENTION!

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

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.

5.2.1 Conseils de sécurité



ATTENTION!

L'appareil est conçu pour un usage professionnel et ne peut être utilisé que par du personnel qualifié.

- Ne placez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne placez jamais d'objets inflammables à proximité de l'appareil. Risque d'incendie!
- La température du récipient de nourriture ou d'autres objets pendant et après la cuisson peut être très élevée, soyez très attentif lors de la manipulation pour éviter les brûlures. Manipulez-les uniquement avec des gants. Risque de brûlures!
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous ouvrez la porte du four à convection: le risque de brûlures lors de l'échappement des vapeurs à haute température.
- Ne pas placer d'objets inflammables et aliments à base d'alcool dans le four : ils provoquent une combustion spontanée et d'incendie, ce qui pourrait conduire à des phénomènes explosifs.
- Évitez de saler les aliments dans le four. Si vous ne pouvez pas l'éviter, nettoyez la chambre le plus tôt possible : cela peut endommager le four.



Les parties extérieures du four à convection peuvent atteindre des températures supérieures à 60 ° C. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les zones ou parties qui sont marqués du symbole figurant à côté.

- Tout dommage ou bris des composants en verre, qui constituent la porte, exigent le remplacement immédiat (contactez le service clientèle).
- Lorsque vous n'utilisez pas le four à convection (par exemple, pendant 12h), laissez la porte légèrement ouverte.
- En cas de non utilisation prolongée (par exemple, plusieurs jours), coupez l'eau et l'électricité de l'appareil.

5.2.2 Mise en service initiale

- Assurez-vous qu'il n'y a rien à l'intérieur du four (accessoires, films d'emballage, manuels, etc.).
- Avant la mise en service, vérifiez l'installation correcte, la stabilité, le nivellement de l'appareil, et le raccordements électrique et d'eau froide.
- Les trous d'aération 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 à convection au ralenti à 200 ° C (392 ° F) pendant environ 30 minutes afin d'éliminer les odeurs de l'isolation thermique.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un détergent neutre, puis essuyez-le avec de l'eau propre.
- Pour le nettoyage n'utilisez jamais des produits agressifs ou contenant des acides.



ATTENTION!

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des jets d'eau ou de vapeur d'eau sous pression!

- Pour la réception de l'appareil, il faut effectuer une série de tests, qui permet de vérifier le fonctionnement de l'appareil et d'identifier les défauts / problèmes éventuels.
- Activez le four à convection et mettez un cycle de chauffage avec une température à 150 ° C, le temps de 10 minutes, et une humidité moyenne.
- Vérifiez attentivement les points suivants:
 - ✓ L'éclairage s'allume dans la chambre de cuisson.
 - ✓ Le four à convection s'arrête (chauffage, humidification, moteurs / ventilateurs) lorsque la porte est ouverte, et continue à fonctionner lorsque la porte est refermée.
 - ✓ Le thermostat pour régler les températures de cuisson intervient lorsque la température de consigne est atteinte et les éléments de chauffage s'éteignent.
 - ✓ Le(s) moteur(s) du (des) ventilateur(s) invers(ent) automatiquement le sens de rotation. L'inversion doit être faite toutes les 2 minutes.
 - ✓ Les ventilateurs de la chambre de cuisson ont le même sens de rotation.
 - ✓ Vérifiez que l'eau est évacué des tuyaux du système d'échappement de l'humidité dans le four dans la direction des ventilateurs.

5.2.3 L'entretien de routine



ATTENTION!

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, il est nécessaire d'interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et attendre le refroidissement complet du four.

L'utilisateur doit effectuer l'entretien régulier. Pour les travaux d'entretien d'urgence, contactez le service clientèle et demandez l'intervention d'un technicien spécialisé et agréé.

Un nettoyage régulier de la chambre de cuisson

- Pour garantir le bon fonctionnement, la performance et l'hygiène de l'appareil, il faut le nettoyer à la fin de chaque jour de travail.
- Ne pas utiliser de produits acides, abrasifs, de nettoyeurs caustiques contenant du sable ou de la soude.
- Il faut s'assurer que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Pour éviter les chocs électriques, n'immergez jamais l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.



ATTENTION!

L'appareil n'est pas adapté pour le lavage direct avec un jet d'eau.

Par conséquent, ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil (à l'intérieur et à l'extérieur)!

- Suivez les étapes de nettoyage:
 - ✓ Branchez l'appareil et réglez le thermostat à 80 ° C;
 - ✓ Laissez fonctionner le four à convection pendant 10 minutes et produire de la vapeur;
 - ✓ Debranchez l'appareil et le laissez refroidir;
 - ✓ Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau tiède et un détergent doux, puis essuyez-le avec de l'eau propre.



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures!

Jamais nettoyer le four à une température supérieure à 70 ° C.

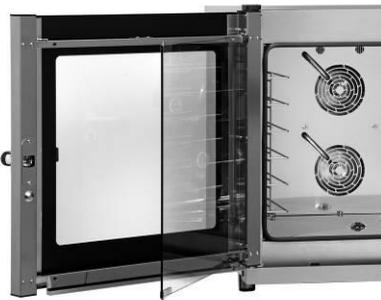
- Le nettoyage quotidien du joint d'étanchéité de la chambre du four à convection doit être effectué avec un détergent doux pour assurer son intégrité et sa performance parfaite.

- Dans le cas de la saleté utilisez uniquement une spatule en plastique ou une éponge trempée dans du vinaigre ou de l'eau chaude.
- Remarque: s'il ya de la graisse ou des particules alimentaires dans le four, retirez-les immédiatement, car ils peuvent s'enflammer pendant l'utilisation du four.

Nettoyage à l'extérieur

- Utilisez uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau tiède pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil.
- N'utilisez que des agents spéciaux pour nettoyer extérieur en acier inoxydable, l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peut provoquer la corrosion de l'appareil.
- Ne pas utiliser de chlore (eau de Javel contenant des agents, l'acide chlorhydrique).
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.

Nettoyage de la porte du four



- Avant nettoyer la vitre intérieure de la porte attendez jusqu'à le refroidissement total du four.
 - Grâce au double vitrage de la porte, elle est facile à nettoyer. Vous pouvez retirer la vitre intérieure.
 - Pour cela, desserrez les plaques d'acier supérieure et inférieure qui maintiennent la vitre intérieure, en le tournant dans le sens horaire.
 - Retirez la vitre intérieure (fig. à gauche).
- Nettoyez la vitre intérieure des deux côtés et la porte avec un agent approprié.
 - N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs.
 - Fermez la vitre intérieure, en remettant les plaques d'acier à leurs place.

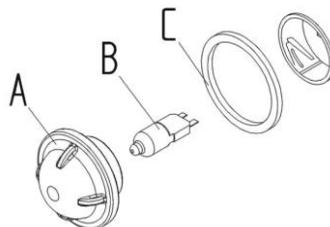


ATTENTION!

Lors de la fermeture de la porte du four assurez-vous que la vitre intérieure est fixée par les plaques d'acier à nouveau, sinon la porte du four ne ferme pas hermétiquement.

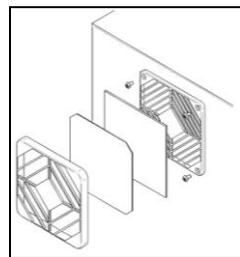
Remplacement de la lampe

- **REMARQUE:** Suivez strictement la procédure suivante, afin d'éviter un choc électrique ou de blessure:
 - Coupez l'alimentation électrique du four à convection 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 à convection, jusqu'à ce qu'il soit remplacé (contactez le service clientèle.).



Remplacement et nettoyage du filtre de refroidissement (panneau arrière)

- **ATTENTION:** Suivez strictement la procédure suivante, afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de blessure:
 - Interrompez l'alimentation électrique du four à convection et laissez le refroidir;
 - Desserrez les vis qui fixent le filtre de refroidissement et le remplacez ou nettoyez;
 - Une fois cette opération terminée, remettez tout ensemble.



5.2.4 Entretien 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.

Maintien en cas de panne

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et fermez l'arrivée d'eau. Avant de contacter le service clientèle, vérifiez les dysfonctionnements possibles décrites dans le tableau ci-dessous.

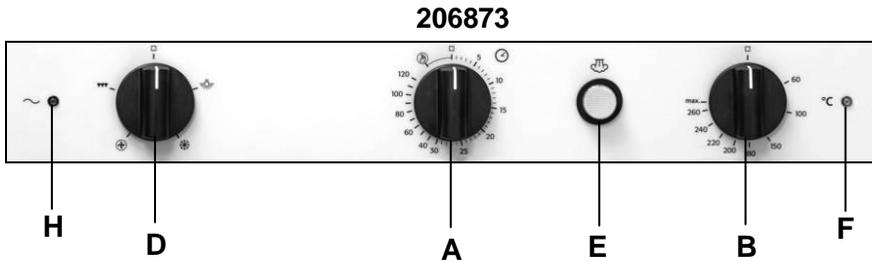
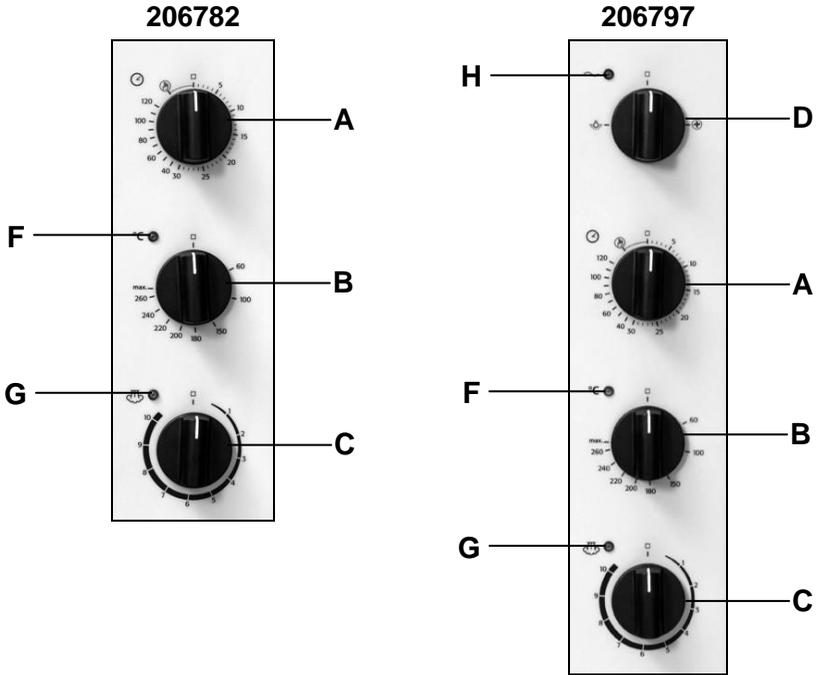
Trouble	Cause	Remède
On ne peut pas démarrer le four à convection	<ul style="list-style-type: none"> • Porte du four n'est pas fermée • Micro interrupteur ne signale pas la fermeture de la porte du four 	<ul style="list-style-type: none"> • Fermez la porte du four • Contactez le service clientèle
Le four à convection est complètement éteint	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'alimentation • La connexion à l'alimentation électrique ne fonctionne pas correctement • Thermostat de sécurité du moteur s'est déclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Rétablissez la tension d'alimentation • Vérifiez le raccordement à l'alimentation électrique • Contactez le service clientèle
La lumière est éteinte	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est desserrée • La lampe est brûlée 	<ul style="list-style-type: none"> • Placez la lampe correctement dans la douille • Remplacez la lampe selon la section « Remplacement de la lampe » (6.2 « Nettoyage »).
Des résultats de cuisson / grillage inégaux	<ul style="list-style-type: none"> • Les ventilateurs n'effectuent pas de l'inversion du sens de rotation • Un des ventilateurs n'est fonctionne pas • Une des résistances est inefficace 	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez le service clientèle • Contactez le service clientèle • Contactez le service clientèle

Trouble	Cause	Remède
L'eau ne sort pas des tuyaux lorsque l'humidification est activée	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation en eau est fermée• Le raccordement au réseau d'eau ne fonctionne pas correctement• Le filtre d'entrée d'eau est bouché par de la saleté	<ul style="list-style-type: none">• Ouvrez l'alimentation en eau• Vérifiez la connexion au réseau d'eau• Nettoyez le filtre d'entrée d'eau
L'eau sort du joint lorsque la porte du four est fermée	<ul style="list-style-type: none">• Le joint est salé• Le joint est endommagé• Il ya un problème lorsque vous fermez la porte du four	<ul style="list-style-type: none">• Nettoyez le joint avec un chiffon humide• Contactez le service clientèle• Contactez le service clientèle
Le ventilateur s'arrête pendant le fonctionnement	<ul style="list-style-type: none">• Thermostat de sécurité du moteur s'est déclenché• Le condensateur du moteur est endommagé	<ul style="list-style-type: none">• Éteignez le four à convection et attendez jusqu'à la protection thermique du moteur se remet en marche. Si l'erreur se répète, contactez le service clientèle• Contactez le service clientèle

**ATTENTION!**

Les cas problématiques sont présentés ci-dessus comme un exemple et à titre indicatif. Si ces problèmes ou similaires se produisent, mettez immédiatement l'appareil hors tension et cessez de l'utiliser. Si vous ne pouvez pas éliminer des problèmes, contactez directement au service clientèle ou votre revendeur pour inspection et réparation. Indiquez le numéro de l'article et le numéro de série de votre appareil, ces données peuvent être trouvés sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil. N'essayez jamais de réparer l'appareil par vous-mêmes.

5.3 Panneaux de commande

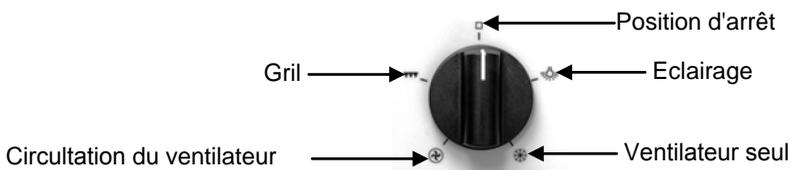


- | | | | |
|----------|-------------------------------------|----------|---------------------------------------|
| A | Minuteur | E | Bouton humidificateur |
| B | Bouton de réglage de la température | F | L'indicateur de chauffage (orange) |
| C | Bouton de réglage de la vapeur | G | L'indicateur de vapeur (orange) |
| D | Sélecteur de mode | H | L'indicateur de fonctionnement (vert) |

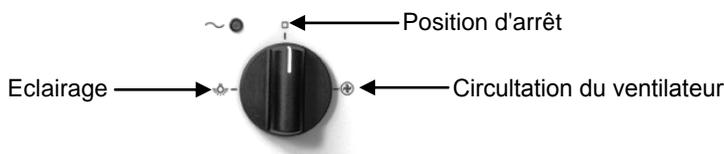
Réglages

Sélecteur de mode

200873



200797



A l'aide du sélecteur de mode vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes (selon le modèle) :

- Débrancher l'appareil;
- Allumer l'éclairage;
- Ventilation seule
- Circulation du ventilateur
- Gril

1. Lorsque le sélecteur de mode est en position d'arrêt, le four à convection est débranché.
2. Si le sélecteur de mode est en position **VENTILATEUR SEULE**, l'éclairage et le ventilateur fonctionnent. Dans ce mode le système de chauffage du four à convection est désactivé.
3. Si le sélecteur de mode est en position **CIRCULATION DU VENTILATEUR**, l'éclairage et le ventilateur fonctionnent. Le système de chauffage du four à convection est activé et peut être commandé par le bouton de réglage de la température. C'est seulement l'élément chauffant circulaire autour des ventilateurs qui fonctionne. Cependant, l'élément chauffant du gril est désactivé.
4. Si le sélecteur de mode est en position **GRIL**, l'éclairage fonctionne. Le système de chauffage du four à convection est activé et peut être commandé par le bouton de réglage de la température. Seulement l'élément chauffant du gril fonctionne. Cependant, l'élément chauffant circulaire autour des ventilateurs est désactivé.

L'indicateur de fonctionnement

Lorsqu'il est allumé, il indique que l'éclairage de la chambre de cuisson est allumé et les éléments chauffants sont utilisables selon la fonction sélectionnée.

Minuteur



Lorsque le minuteur est en position de fonctionnement continu , le four à convection reste branché jusqu'à ce que l'utilisateur n'intervient pas.

Quand une certaine valeur est choisie dans la plage allant jusqu'à 120 minutes, le four à convection est toujours activé pour cette période de temps. Après le temps choisi, l'appareil s'arrête.

Bouton de réglage de la température



Ce bouton vous permet de sélectionner la température de cuisson souhaitée entre 0 ° C à max. (280 ° C).

Voyant de contrôle du thermostat

Ce voyant s'allume quand le chauffage du four à convection est mis en marche et la température du four est inférieure à la température de consigne sur le bouton de réglage de la température.

Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les éléments chauffants s'éteignent et que la température réglée est atteinte.

Bouton de réglage de l'humidificateur

L'humidification est utilisée pour la cuisson plus délicate de toutes sortes de nourriture. En outre, cette option convient pour la décongélation rapide, le chauffage de la nourriture sans la dessécher, et le dessalement naturel des aliments salés.

La combinaison de l'injection de vapeur et la fonction traditionnelle permet la flexibilité d'application, ainsi que les économies d'énergie et de temps. Dans le même temps, la teneur en nutriments et le goût de la nourriture restera inchangé.

L'eau injectée sur le ventilateur est pulvérisée et transformée en vapeur grâce à la haute température dans la chambre de cuisson.

REMARQUE : Pour que l'injection de vapeur fonctionne de manière satisfaisante, il est nécessaire que la température est réglée à 80-100 ° C au moins.
À des températures plus basses, la vapeur est produite avec difficulté et la plus grande partie de l'eau s'écoule vers le fond du four, ou dans la canalisation.
De plus, pour une bonne cuisson, il est nécessaire de préchauffer le four à convection à la température désirée, avant le traitement à la vapeur est activé.



Bouton de réglage de la vapeur vous permet d'activer l'humidification (mouillage). Il peut être ajusté dans la plage de 1 à 10, en le tournant dans le sens horaire.

L'indicateur de vapeur

S'il est allumé, cela signifie que l'eau pénètre dans la chambre de cuisson pour produire de la vapeur. Ceci se produit indépendamment de la température (l'opérateur doit veiller à ce que la température est suffisamment élevée pour que la cuisson est effectuée correctement).

Bouton humidificateur



Ce bouton est utilisé pour activer l'humidificateur, aussi longtemps qu'il est pressé.

Décongélation

- Le four à convection peut être utilisé pour accélérer la décongélation de la nourriture à cuire à l'aide du ventilateur à la température ambiante ou à basse température (en fonction de la taille et du type de produit à décongeler). Cela signifie que les produits congelés sont décongelés rapidement et sans perte de goût ou de changement de leur apparence.

Préchauffage

Pour compenser les effets de la perte de chaleur à travers l'ouverture de la porte du four pendant l'insertion de la nourriture dans le four, un préchauffage d'au moins 30 ° C au-dessus de la température de cuisson prévu est recommandé.

Trucs et astuces

- Lors de la cuisson avec le gril des aliments, qui sont particulièrement gras, comme les rôtis ou de la volaille, il est conseillé de placer un récipient sur le fond de la chambre de cuisson pour recueillir la graisse qui s'écoule pendant la cuisson.
- Lors de la cuisson des aliments dans des récipients remplis de liquide, prêtez une attention particulière à la possibilité d'un déversement de liquides hors des récipients, à la fois pendant la cuisson et lors de l'extraction du récipient du four. Risque de brûlures!
- 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. Risque de brûlures!
- Pour une cuisson parfaite et uniforme de la nourriture, il est recommandé d'utiliser des plaques pas trop hautes pour assurer une bonne et suffisante circulation d'air. Entre la plaque supérieure et la nourriture doit être une distance d'au moins 2 cm.
- Ne surchargez pas le four, afin d'obtenir un résultat uniforme de la pâtisserie ou de pain, essayer d'arranger les produits selon la circulation de l'air dans la chambre.
- L'utilisation correcte de la sonde de température interne : l'introduisez dans le point le plus épais de la nourriture de haut en bas jusqu'à ce que la pointe de la sonde atteigne le centre du produit.
- Si l'ingérence dans les produits alimentaires sera nécessaire pendant la cuisson, la porte du four doit être ouverte pour le temps le plus court possible, afin d'éviter une trop grande chute de la température à l'intérieur du four, car cela aurait un effet négatif sur les résultats de cuisson.



REMARQUE !

Nous vous conseillons d'ouvrir la porte en deux étapes: laissez la ouverte à moitié (3-4 cm) pendant 4-5 secondes, puis ouvrez la complètement. Ceci permettra d'éviter les défauts et les brûlures causés par les fumées et la chaleur dans le four.

6. 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.



REMARQUE !



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

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120