

**650, 2FL, TG - 650, 4FL, TG - 650,
B700, 4FL, EBO**



1151123 - 1151133 - 1151243

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



CE-0085DL0222

Modèle : 1.0

Date de création : 2025-05-27

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels.....	7
1.4	Équipement de protection individuelle	10
1.5	Utilisation conforme à l'usage	11
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	11
2	Généralités	12
2.1	Responsabilité et garantie	12
2.2	Protection des droits d'auteur	12
2.3	Déclaration de conformité	12
3	Transport, emballage et stockage	13
3.1	Inspection suite au transport.....	13
3.2	Emballage.....	13
3.3	Stockage.....	13
4	Paramètres techniques.....	14
4.1	Indications techniques	14
4.2	Fonctions de l'appareil	17
4.3	Éléments de l'appareil.....	22
5	Mode de installaton	24
5.1	Installation.....	24
6	Mode d'emploi	31
6.1	Utilisation de la zone de cuisson gaz	31
6.2	Utilisation du four électrique.....	37
7	Nettoyage et maintenance.....	41
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage.....	41
7.2	Nettoyage	41
7.3	Maintenance	43
8	Défaillances possibles	44
9	Élimination des déchets.....	46



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.

**ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.
- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.

- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Sécurité des appareils alimentés en gaz

- Ne pas utiliser l'appareil alimenté en gaz en cas de défaillances ou de dommages ou si vous suspectez une défaillance ou un dommage. Dans ce cas, tourner le(s) régulateur(s) de gaz sur la position « O » et fermer le robinet de gaz principal. Contacter immédiatement le service après-vente.
- Réaliser régulièrement les contrôles d'étanchéité, en utilisant une solution savonneuse (un spray pour détecter les fuites). **Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !**

AVERTISSEMENT !

Danger d'asphyxie et d'explosion causé par les fuites de gaz !

FR

- Si vous sentez une odeur de gaz, suivez les consignes suivantes :
 - fermer immédiatement le(s) régulateur(s) de gaz et le robinet principal de gaz
 - assurer une bonne aération des pièces données : ouvrir largement toutes les portes et fenêtres
 - n'allumer aucun feu, éteindre toute flamme nue
 - ne pas fumer
 - ne pas produire d'étincelles, ne mettre en marche aucun commutateur électrique, ne pas utiliser de téléphones (que ce soit un téléphone fixe ou portable)
 - n'utiliser aucun appareil électrique à proximité de l'appareil alimenté en gaz
 - si nécessaire - informer les autres personnes dans l'immeuble, en les appelant ou en frappant aux portes
 - quitter l'immeuble
 - une fois hors de l'immeuble, contacter le service. Si la source de la fuite de gaz ne peut pas être localisée, appeler immédiatement les pompiers ou informer le fournisseur de gaz.

Matières inflammables

- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de produits inflammables (comme par exemple l'essence, l'alcool, etc.). Les températures élevées entraînent l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, surtout lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses, car elles peuvent provoquer des incendies.
- En cas d'incendie, fermer le robinet de gaz. Ne jamais éteindre les flammes avec de l'eau, étouffer la flamme avec le couvercle ou une couverture ignifugée. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

FR

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.

- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

FR

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

1.3 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Risque de glissement ou de chute	L'utilisateur peut glisser sur le sol en raison de la présence d'eau ou de saleté.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlure	L'opérateur touche intentionnellement les éléments de l'appareil. L'opérateur touche intentionnellement les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération dans la partie supérieure de l'appareil en utilisant des équipements inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des équipements de levage adaptés.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire aux produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.).	Prendre les précautions nécessaires. Toujours suivre les consignes sur les fiches de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser l'équipement de protection individuelle recommandé sur les fiches de sécurité.
Risque de blessures	Lors des travaux de maintenance, il existe un risque de blessures résultant du contact avec les parties intérieures du cadre de la machine.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras), peut procéder aux travaux de maintenance.
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts ou des mains.	Seul un personnel qualifié, utilisant un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection), peut procéder aux travaux de maintenance.
Ergonomie	L'opérateur travaille avec l'appareil sans utiliser l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur qui travaille avec l'appareil doit utiliser l'équipement de protection individuelle.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Choc électrique (électrocution)	Toucher les éléments conducteurs de courant lors des travaux de conservation, sans débrancher au préalable le courant électrique L'opérateur réalise des opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans couper l'alimentation électrique de la machine), allongé sur un sol mouillé.	La conservation de l'appareil peut être réalisée uniquement par un personnel qualifié, portant un équipement de protection individuel protégeant contre le choc électrique.
Choc électrique (électrocution)	Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection électrique défectueux.	En amont de l'appareil, il faut installé des dispositifs de protection respectant les exigences des normes correspondantes.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation et réchauffement de plats (rôtissage des viandes, cuisson, braisage, fermentation, préparation de gâteaux, etc.) dans des récipients adaptés et avec des accessoires de cuisson appropriés.

1.6 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Chauffage des pièces
- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

FR

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	Fourneau gaz 650, 2FL, TG
N° de l'article :	1151123
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	2
Répartition des zones de cuisson en kW , max. :	1 x 3,85 / 1 x 5,7
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	335 x 270
Puissance d'alimentation du gaz :	9,55 kW
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	400 x 650 x 295
Poids en kg :	18,5

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

Nom :	Fourneau gaz 650, 4FL, TG
N° de l'article :	1151133
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson en kW , max. :	2 x 3,85 / 2 x 5,7
Dimensions des zones de cuisson (larg. x prof.) en mm :	335 x 270
Puissance d'alimentation du gaz :	19,1 kW
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	800 x 650 x 295
Poids en kg :	33,4

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Version / Propriétés 1151123 / 1151133

- Série : 650
- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : gaz
- Type de gaz :
 - gaz liquéfié (50 mbar)
 - buses de gaz naturel type H (20 mbar) et L (20 mbar) fournies avec l'appareil
- Type de zones de cuisson : gaz
- Type d'allumage : allumage manuel
- Brûleur à gaz : brûleur à double couronne
- Flamme pilote
- Propriétés :
 - brûleur en fonte avec couronne amovible
 - protection de flamme formée sur toute la longueur
 - grilles en fonte, amovibles
- Pieds réglables en hauteur : non

Nom :	Fourneau gaz 650, B700, 4FL, EBO
N° de l'article :	1151243
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson en kW :	2 x 3,85 / 2 x 5,7
Dimensions des zones de cuisson, en mm :	335 x 270
Puissance d'alimentation du gaz :	19,1 kW
Nombre de fours :	1
Matériau du compartiment de cuisson :	acier inoxydable
Volume du four litres :	72
Nombre de glissières :	5
Distance entre les glissières en mm :	26
Plage de température de – à en °C :	110 - 280
Dimensions du four (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	540 x 490 x 275
Gastro Norm :	1/1 GN
Puissance du four :	4,2 kW 400 V 3 NAC 50/60 Hz
Réglable en hauteur de – à en mm :	870 - 930
Dimensions (larg. x prof. x h) en mm :	700 x 650 x 870
Poids en kg :	64,2

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Version / Propriétés 1151243

- Série : 650
- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : électrique/gaz
- Type de gaz :
 - gaz liquéfié (50 mbar)
 - buses de gaz naturel type H (20 mbar) et L (20 mbar) fournies avec l'appareil
- Type de zones de cuisson : gaz
- Type d'allumage : allumage manuel
- Brûleur à gaz : brûleur à double couronne
- Flamme pilote
- Propriétés :
 - brûleur en fonte avec couronne amovible
 - protection de flamme formée sur toute la longueur
 - grilles en fonte, amovibles
- Type de four : électrique
- Fonctions du four :
 - chaleur voûte / sole
 - air ventilé
- Four multifonction : non
- Hotte aspirante: oui
- Propriétés du four : éléments chauffants blindés, voûte et sole
- Pieds à hauteur réglable : oui
- Y compris :
 - 1 plaque de four
 - 1 grille

4.2 Fonctions de l'appareil

Série 650 – série d'articles pour cuisine professionnelle. Elle se distingue par une utilisation optimale de l'énergie, une efficacité exceptionnelle et un grand confort de nettoyage. Grâce à sa construction modulaire, il permet une facilité d'assemblage et une flexibilité d'agencement.

Tableau des pressions de gaz

Pays	Catégorie d'appareils	Pression de gaz (mbar)	Pression de raccordement (mbar)		
			Nom.	Min.	Max.
LU-PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO-NL-CY-MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE-FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
PL	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK-FI-SE-BG-EE-LV-LT-CZ-SI-TR-HR-RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT-CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Tab. 1

Buses et réglages

Pays	Type de gaz	Pa mba	Mar.	Brûleur					
				3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
				Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min
AT-BE-BG-CH-CZ-DE-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-IE-IT-LT-LU-LV-NO-PL-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G20 G20/ G25	20 20/25	UM	150R		190R		215K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,40	5,50	2,10	7,50	2,80
DE	G25	20	UM	165K		205K		245K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,15	5,60	1,70	7,70	2,30
NL	G25.3	25	UM	155K		195K		220K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		10	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,50	1,30	5,60	1,90	7,50	2,60
HU	G20	25	UM	145R		180R		210K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,30	1,50	5,40	2,30	7,60	3,10

Pays	Type de gaz	Pa mbar	Mar.	Brûleur					
				3,85 kW		5,7 kW		7,7 kW	
				Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min
HU	G25.1	25	UM	160K		200K		230K	
			UP	30 (≤250W)		30 (≤250W)		30 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		1		1	
			Um	90		110		130	
			Qn (kW)	3,60	1,25	5,60	1,75	7,50	2,50
BE-BG-CY-CZ-DK-EE-ES-FI-FR-GB-GR-HR-HU-IE-IT-LT-LU-LV-MT-NL-NO-PT-RO-SE-SI-SK-TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	95		120		140	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	90		90		100	
			Qn (kW)	3,60	2,50	5,70	2,70	7,60	3,40
PL	G30/G31	37	UM	90		110		130	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	OPEN		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		100	
			Qn (kW)	3,75	2,00	5,30	2,50	7,30	3,70

Paramètres techniques

Pays	Type de gaz	Pa mbar	Mar.	Brûleur					
				3,85 kW		5,7 kWD		7,7 kW	
				Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min	Qn Max	Qn Min
AT-CH-DE-HU	G30/ G31	50	UM	85		105		120	
			UP	20 (≤250W)		20 (≤250W)		20 (≤250W)	
			A(mm)	1		OPEN		OPEN	
			Um	70		80		80	
			Qn (kW)	3,85	2,30	5,50	3,00	7,50	3,00
UM : Buse MAX									
Um : Buse MIN									
UP : Brûleur d'allumage									
A : Ouvrir l'anneau d'air									
Pa : Pression de raccordement									
reg : réglé									

Tab. 2

FR

Consommation de gaz

N° d'article / Modèle	Σ Qn	Consommation totale de gaz							
		G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	kW	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	kg/h	kg/h	kg/h
1151123 / ONC64GB	9,55	1,01	0,98	1,18	1,01	1,17	0,75	0,75	0,75
1151133 / ONC68GB	19,10	2,02	1,97	2,35	2,02	2,35	1,51	1,51	1,51
1151243 / ONC68GB									

Tab. 3

4.3 Éléments de l'appareil

1151123

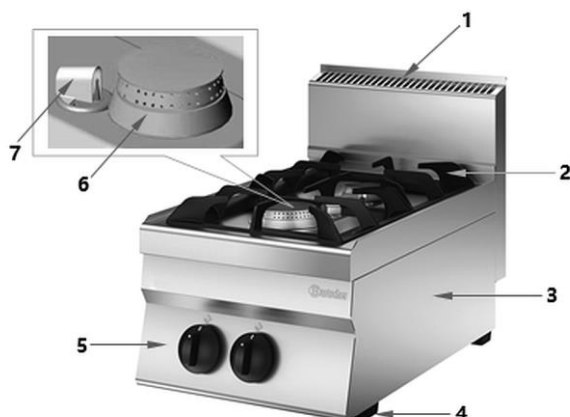


Fig. 1

FR

1151133

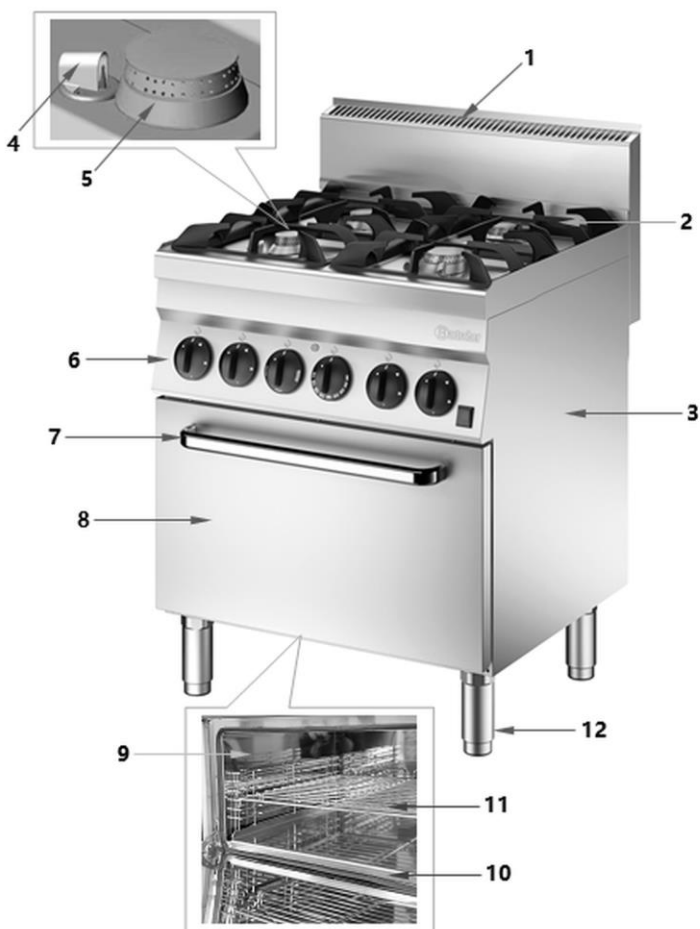


Fig. 2

1. Cheminée de ventilation
3. Corps
5. Panneau de commande
7. Brûleur d'allumage

2. Cadre à nervures en fonte
4. Pieds (4x)
6. Brûleur

1151243



FR

Fig. 3

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Cheminée de ventilation | 2. Cadre à nervures en fonte |
| 3. Corps | 4. Brûleur d'allumage |
| 5. Brûleur | 6. Panneau de commande |
| 7. Poignée de porte de four | 8. Porte de four |
| 9. Chambre du traitement thermique | 10. Plaque de four |
| 11. Grille | 12. Pieds (4x) à hauteur réglable |

5 Mode de installation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

Lieu d'installation

- L'appareil sont des appareils de type A1, ce qui signifie qu'ils ne doivent pas être raccordés à un système d'extraction des fumées. Pour respecter les exigences de ventilation, suivre les consignes indiquées dans la fiche DVGW G631.
- Placer l'appareil dans une pièce bien ventilée, si possible sous un extracteur, pour éliminer les vapeurs et les odeurs se formant au cours de la cuisson des plats (voir la fiche DVGW G631).
- La pièce où est installé l'appareil doit contenir la quantité d'air suffisante pour assurer la combustion du gaz, conformément aux règles en vigueur. Pour assurer une combustion correcte, l'alimentation en air frais ne peut pas être inférieure à 2 m³/h pour un kW de puissance nominale de l'appareil (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil). De plus, ne pas oublier de respecter les consignes pour éviter les accidents.
- S'assurer qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position précise des raccords de gaz.

Lors de l'installation, respecter toutes les consignes, les règles et les normes en vigueur :

- Consignes de sécurité et règles de construction régionales ou locales
- Les lois en vigueur relatives à la prévention des accidents
- Les règles de sécurité incendie
- Les règles CEI
- DVGW G600 (TRGI) « Normes techniques relatives aux installations de gaz ».
- TRF « Normes techniques relatives au gaz liquéfié »
- Les directives et normes du fournisseur de gaz (EUV)
- DVGW G 631 « Installation d'appareils de cuisine commerciaux de combustion de gaz combustibles »
- Les dispositions légales pertinentes.

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.

- Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
- Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Visser les 4 pieds.
 - Pour mettre à niveau l'appareil, il est possible de régler la hauteur des pieds.

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds.

- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Garder une distance minimale de 200 mm entre les parois latérales et arrière et les objets ou murs. Assurer une distance d'au moins 600 mm entre la surface de l'appareil et les surfaces horizontales au-dessus de l'appareil.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent résister à une température d'au moins 65 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- En réglant la hauteur des pieds, mettre l'appareil à niveau et régler sa hauteur. Des différences de hauteur considérables ou des inclinaisons peuvent avoir une influence négative sur le fonctionnement de l'appareil.

FR

Raccord à l'installation de gaz

- Avant le raccord à l'installation, s'assurer que l'appareil est réglé sur le type de gaz et la pression disponibles à l'endroit de l'installation (voir la plaque signalétique apposée sur l'appareil et l'emballage). Si les paramètres d'usine ne sont pas conformes, l'appareil doit être adapté au type de gaz disponible (chapitre « **Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires** »).
- Le robinet d'arrêt du gaz agréé doit être installé dans un endroit facilement accessible entre le réseau d'alimentation en gaz et l'appareil pour permettre la fermeture de l'arrivée du gaz en cas de besoin.
- Vérifier que la bouteille à gaz (si fournie) est placée et sécurisée correctement et qu'elle se trouve dans un endroit sec.
- Raccorder l'appareil à l'installation de gaz à l'aide du tubes rigides ou flexibles en acier, dont la section est adapté à la puissance nominale et à la longueur.

Mode de installaton

- N'utiliser que des tubes de raccordement d'un diamètre au moins aussi grand que le diamètre du raccord de gaz de l'appareil. Le raccord de gaz se trouve à l'arrière de l'appareil.
- S'assurer que les tuyaux flexibles ne se trouvent pas sur ou à proximité des surfaces chaudes, qu'ils ne sont pas exposés aux tensions et pressions et qu'ils ne sont pas au contact de bords tranchants ou autres objets susceptibles de les endommager.
- Après le raccordement, l'étanchéité de tous les points de raccordement entre l'installation et l'appareil doit être contrôlée. Pour ce faire, utiliser un spray de détection des fuites ou éventuellement des solutions savonneuses qui n'entraîne pas la corrosion. Appliquer la solution ou le spray sur les points de raccordement, aucune bulle d'air ne peut se former. Effectuer ce contrôle sur les robinets d'arrêt du gaz également.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser le feu ouvert pour vérifier les fuites !

Vérification de la pression de gaz et du débit calorifique nominal

- Lors de la première installation, l'installateur de gaz doit contrôler la charge thermique nominale de l'appareil et réaliser l'entretien de l'appareil. Il doit également procéder au réglage sur un autre type de gaz, si cela est nécessaire.
- NE jamais essayer d'augmenter la puissance indiquée par le fabricant ni la charge thermique.
- Contrôler la charge thermique nominale à l'aide du compteur de gaz et d'un chronomètre. Effectuer une mesure précise de la quantité de gaz écoulée sur un laps de temps donné, pour une puissance maximale de l'appareil.
- Comparer la valeur mesurée aux données relatives à la consommation de gaz indiquées au chapitre « **Données techniques** », tableau 3. Un écart de $\pm 5 \%$ est admissible.
- Vérifier la pression d'alimentation en gaz en suivant les consignes du chapitre **7.3 « Maintenance / Contrôle de la pression d'alimentation en gaz »**.

FR

Réglage sur un autre type de gaz / réglages nécessaires

L'appareil est réglé sur le type/la catégorie de gaz suivant :

Gaz naturel E

Vérifier quel type de gaz est fourni dans le pays d'installation et si nécessaire, changer le type de gaz dans l'appareil.

Les tableaux 1 et 2 dans le chapitre « **Données technique** » fournissent, selon les pays de destination, les informations suivantes :

- quels types de gaz peuvent être utilisés pour alimenter l'appareil

- les buses et les réglages pour chaque type de gaz.

Le numéro fourni dans le tableau 2 pour les buses correspondantes est apposé sur chaque buse.

Pour faire correspondre l'appareil au type de gaz, grâce auquel il sera efficacement utilisé, consulter les données du tableau 2 et réaliser les opérations suivantes :

- remplacer la buse du brûleur principal (UM)
- installer le régulateur d'air du brûleur principal à une distance A
- remplacer la buse du brûleur d'allumage (UP)
- effectuer le réglage de l'air du brûleur d'allumage (si nécessaire)
- remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).

Remplacement de la buse du brûleur principal / réglage de l'air primaire (fig. 1)

FR

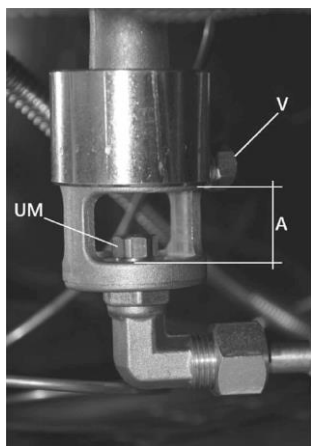


Fig. 4

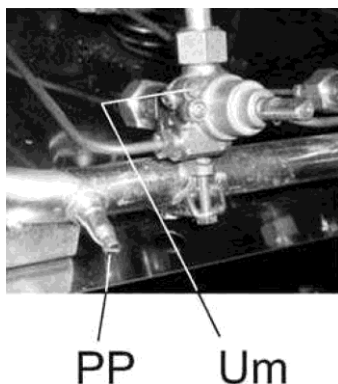


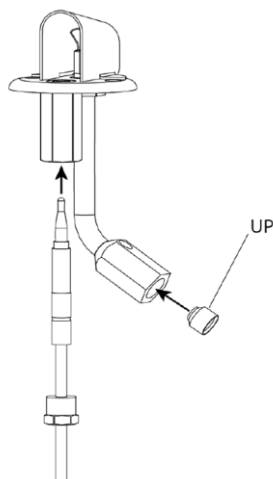
Fig. 5

1. Retirer régulateur rotatif.
2. Retirer les grilles en fonte et les brûleurs.
3. Enlever la buse du brûleur principal UM et la remplacer par la buse indiquée dans le tableau 2 (fournie avec l'appareil).
4. Visser de nouveau la buse du brûleur principal (UM)
5. Installer le régulateur d'air du brûleur principal à une distance A.

Remplacement de la petite vis de réglage (fig. 2)

1. Retirer la protection avant / le panneau de commande
2. Enlever la buse Um et la remplacer par la buse indiquée dans le tableau 2.
3. Visser de nouveau correctement la buse Um.
4. Monter de nouveau les pièces. Suivre les opérations dans l'ordre inverse du démontage.

Remplacement de la buse du brûleur



1. Retirer la protection avant / le panneau de commande
2. Dévisser le raccord R.
3. Enlever la buse UP et la remplacer par la buse indiquée dans le tableau 2 (fournie avec l'appareil).
4. Visser de nouveau le raccord R.
5. Installer de nouveau les éléments retirés, dans l'ordre inverse.

FR

Fig. 6

- Une fois la buse remplacée, il est nécessaire de vérifier les fonctions de l'appareil, comme indiqué au chapitre « **Contrôle des fonctions** ».
- Enfin, remplacer l'ancienne plaque signalétique par une nouvelle; fournie avec l'appareil. Celle-ci contient les nouvelles données et le nouveau type de gaz.

Contrôle des fonctions

- Avant la mise en marche test, placer l'appareil dans une pièce bien aérée, retirer tous les matériaux inflammables se trouvant à proximité.
- Avant la mise en marche, réaliser le contrôle d'étanchéité au savon. Appliquer la mousse de savon sur les raccords et raccordements des tuyaux. Les fuites sont indiquées par l'apparition de bulles sur les raccords et raccordements des tuyaux. Vous pouvez également observer le compteur de gaz. L'absence de mouvement sur le compteur de gaz indique l'absence de fuites de gaz.

AVERTISSEMENT!

Ne pas utiliser la flamme nue pour contrôler l'étanchéité des conduites de gaz !

- Mettre de nouveau l'appareil en marche selon les consignes du chapitre « **Mise en marche de l'appareil** ».
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de fuites de gaz (voir DVGW fiches TRGI/TRF).
- Contrôler l'allumage du brûleur.
- Contrôler l'image de la flamme.

FR

Raccordement - courant électrique

- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- En amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, installer un disjoncteur de protection d'une puissance appropriée pour débrancher tous les pôles de l'alimentation. La distance des contacts doit assurer une séparation complète de la III catégorie, conformément aux dispositions d'installation. Le courant de fuite maximal admissible pour l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser des tuyaux en caoutchouc souples et résistant aux huiles de type H05RN-F ou H07RN-F pour les raccordements. La section des conduites est indiquée dans le tableau des données techniques.
- Raccorder le câble d'alimentation au bloc de jonction conformément au schéma de connexion fourni avec l'appareil.
- Une partie du câble d'alimentation se trouve hors de l'appareil, le sécuriser à l'aide d'un tube en métal ou d'un tuyau rigide en plastique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faire appel au fabricant, au service ou à un spécialiste pour la réparation, afin d'éviter tout risque.

Mode d'emploi

- Raccorder l'appareil électrique à une mise à la terre en bon état.
- Raccorder la conduite de protection à la borne marquée par le symbole de mise à la terre à côté de la borne d'entrée.
- Raccorder la structure métallique de l'appareil électrique au dispositif de protection équipotentiel.
- Raccorder le câble à la borne marquée par le symbole  de liaison équipotentielle sur la partie extérieure du fond de l'appareil.
- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré au système équipotentiel et raccordé conformément aux dispositions légales en vigueur.

6 Mode d'emploi

6.1 Utilisation de la zone de cuisson gaz

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps, les brûleurs, les grilles en fonte et les ustensiles de cuisson se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne jamais toucher l'appareil en marche et directement après l'avoir éteint.

N'utiliser que les poignées et les éléments prévues pour l'utilisation de l'appareil.

Utiliser des gants de protection résistants aux températures élevées pour retirer les récipients avec les plats de la surface chauffante.

Risque d'incendie résultant de la surchauffe de l'huile ou de la graisse !

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors des opérations de cuisson.

Utiliser des gants de cuisine résistants aux températures élevées.

Risque d'incendie !

Ne jamais poser d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de cuisson pendant l'utilisation de l'appareil. Ne jamais placer de récipients en plastique sur la surface de cuisson.

Consignes pour l'utilisateur

- Lire attentivement la notice notice. Elle contient des consignes importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans un état technique parfait et dans une pièce bien aérée.
- Toujours respecter strictement les consignes de sécurité suivantes:
 - Vérifier qu'il n'y a pas d'objets autour ou au-dessous de l'appareil qui pourraient limiter la quantité d'air nécessaire à la combustion.
 - Ne jamais couvrir les orifices d'aération et de vidange de l'appareil.
 - Si la défaillance ne disparaît pas, ne pas utiliser l'appareil et faire appel à l'installateur de gaz.
 - Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.
 - L'utilisateur peut effectuer uniquement le nettoyage quotidien de routine pour assurer un bon état de fonctionnement de l'appareil;
 - Utiliser l'appareil uniquement pour faire griller des produits alimentaires adaptés et ne pas l'utiliser à d'autres fins. Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels dus aux températures élevées, au feu, etc.
 - Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé, le(s) régulateur(s) de gaz doivent être tournés en position ARRÊT ; fermer la vanne d'arrêt de gaz sur la conduite de gaz.

FR

Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** » .
2. Sécher soigneusement l'appareil.

Mode d'emploi

3. Placer les brûleurs.
4. Monter correctement les protections des brûleurs à gaz.

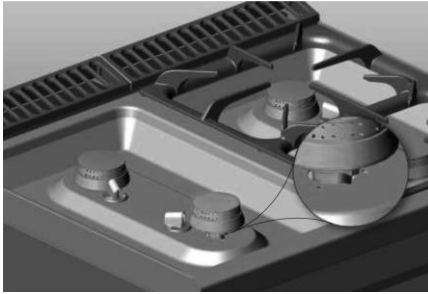


Fig. 7

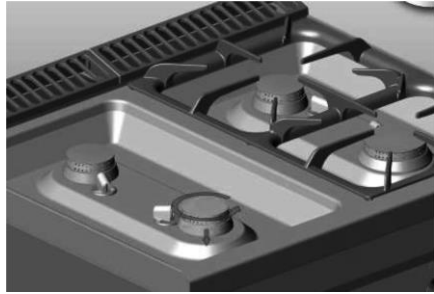


Fig. 8

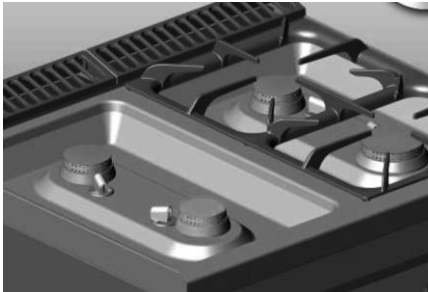


Fig. 9

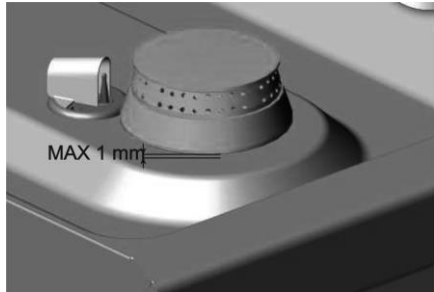


Fig. 10



Fig. 11



Fig. 12

5. Placer les grilles en fonte.

Mise en marche de la cuisinière à gaz

Les cuisinières à gaz sont toujours équipées de 2 ou 4 brûleurs et d'éléments de commande correspondants séparés, ceci permet d'utiliser et de régler les brûleurs séparément.

La description ci-dessous concerne à chaque fois un brûleur.

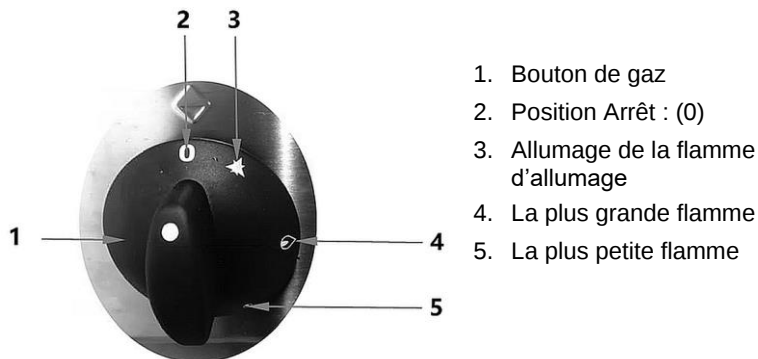
**FR**

Fig. 13

Allumage de la flamme d'allumage

1. Appuyer sur le régulateur rotatif de gaz (1) et le tourner sur la position (3).
2. Presser jusqu'au bout le régulateur rotatif de gaz (1) et allumer le brûleur d'allumage avec une petite flamme.
3. Maintenir pressé le régulateur rotatif de gaz (1) pendant environ 20 sec., et le relâcher ensuite. Si la flamme d'allumage s'éteint, répéter l'opération.

Allumage du brûleur principal

1. Tourner le régulateur rotatif de gaz (1) de la position (3) sur la position (4).
2. Tourner le régulateur rotatif (1) sur l'un des niveaux de température entre (4) et (5), selon la température de traitement thermique souhaitée.

Arrêt

1. Pour éteindre le brûleur principal, tourner le régulateur rotatif de gaz (1) sur la position (3).
2. Pour éteindre le brûleur d'allumage, maintenir pressé le régulateur rotatif de gaz (1) et le tourner sur la position Arrêt. (2).

Récipients de cuisson adaptés



Fig. 14

- Avant l'utilisation s'assurer que les grilles se trouvent en position correcte sur la zone de cuisson.
- Utiliser des casseroles/poêles à fond plat et dont le diamètre est inférieur à la zone de cuisson donnée. Les récipients de cuisson ne peuvent pas dépasser la zone de cuisson.
- Éviter les flammes montantes autour de la casserole/la poêle.
- Placer le récipient adapté sur la grille de manière à ce que la flamme se trouve au milieu.
- Pour consommer moins de gaz et mieux utiliser les brûleurs, utiliser des casseroles/poêles d'un diamètre adapté aux brûleurs à gaz correspondants, comme présenté dans le tableau suivant.

Brûleur	min. Ø (mm) de la casserole/poêle	max. Ø (mm) de la casserole/poêle
3,85 kW	150	300
5,7 kW	150	350
7,7 kW	150	500

Réchauffement / maintien de la chaleur des produits alimentaires

AVERTISSEMENT!

Les aliments dans les récipients peuvent glisser ou se renverser, si l'appareil n'est pas posé sur une surface stable et plane.

Veiller à assurer une bonne surface de dépose de l'appareil.

Ne jamais déplacer l'appareil avec les récipients posés dessus, retirer d'abord les plats avant de déplacer l'appareil !

En retirant les récipients de la plaque, utiliser des gants de protection !

1. Placer un récipient rempli sur la plaque chauffante.

ATTENTION !

Ne pas placer de récipient vide sur la plaque de cuisson car ceci peut endommager l'appareil et le récipient.

2. Choisir le réglage adapté au produit traité.
3. Préparer les plats.

FR

Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur rotatif de gaz sur la position « 0 ».
2. Fermer la vanne d'arrêt de gaz.

6.2 Utilisation du four électrique

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la porte de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil en marche et juste après l'avoir éteint. Ouvrir et fermer le four électrique uniquement à l'aide de la poignée de porte.

N'utiliser que les poignées et les éléments prévues à cet effet.

Les plaques, les grilles et les récipients se chauffent fortement lors de l'utilisation.

Pour retirer du four électrique les plats chauds, utiliser des gants de protection résistants aux températures élevées ou des serviettes de cuisine.

Risque de brûlures !

La vapeur chaude qui se dégage du four électrique peut provoquer des brûlures aux mains, aux bras et au visage !

Entrouvrir d'abord la porte en laissant seulement un petit espace et ensuite, l'ouvrir complètement.

Pour ouvrir la porte de l'appareil, utiliser des gants de protection résistants aux températures élevées ou une serviette de cuisine.

FR

Préparation du four électrique

1. Avant la première mise en marche du four électrique, s'assurer qu'il n'y a aucun objet ni accessoire dans la chambre de traitement thermique.
2. Avant la mise en marche, nettoyer le four électrique et les accessoires en suivant les consignes du chapitre « **Nettoyage** ».
3. Sécher soigneusement le four électrique.
4. Avant la première utilisation, chauffer le four électrique sans les aliments, en suivant les indications du chapitre « **Éléments de commande / Réglages** », pour éliminer les mauvaises odeurs éventuelles qui peuvent provenir de l'isolation thermique. Choisir le réglage maximal de la température et la fonction **Chaleur de voûte / de sole** ».

De la fumée ou une odeur désagréable peuvent se dégager. C'est normal à la première utilisation, les fois suivantes cela ne se produira plus.

5. Après le réchauffement du four, aérer la pièce en laissant la porte du four ouverte.

Éléments de commande de la cuisinière à gaz avec four électrique/fonctions

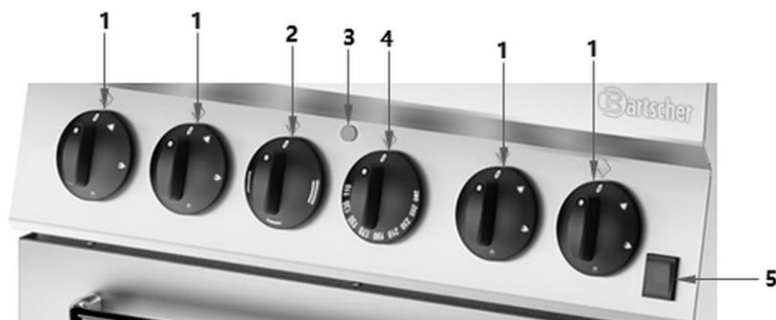


Fig. 15

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Régulateur rotatif de gaz (4x) | 2. Bouton de sélection des fonctions |
| 3. Témoin de chauffe (orange) | 4. Régulateur de température |
| 5. Interrupteur de la fonction de chaleur tournante avec témoin lumineux intégré (vert) | |

FR

Les informations relatives à l'utilisation des régulateurs de gaz (1) pour les zones de cuisson se trouvent dans le chapitre « **Mise en marche de la cuisinière à gaz** ».

Les éléments de commande suivants servent à commander le four électrique :

Bouton de sélection de la fonction (2)

Les fonctions de l'appareil (chaleur de voûte, chaleur de sole, chaleur de voûte / de sole) peuvent être réglées à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

Réglage de la température (4)

Le réglage de la température de l'appareil (110°C à 280°C) se fait à l'aide du régulateur de température.

Témoin lumineux de chauffe (3)

Le témoin de chauffe orange s'allume au cours du réchauffement et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Si la température baisse, l'élément chauffant s'allume de nouveau, ce qui est signalé par le témoin de chauffe allumé.

Interrupteur de la fonction de chaleur tournante (5)

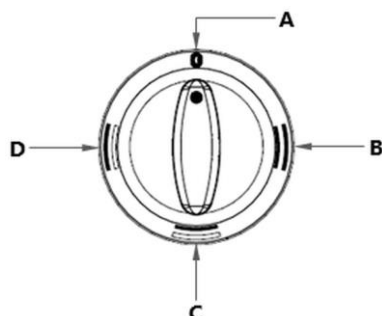
L'interrupteur permet d'activer/de désactiver la fonction de chaleur tournante dans l'appareil.

Cuisson / préparation de plats dans le four électrique

CONSEIL !

Avant chaque utilisation, chauffer correctement le four électrique. Régler une température d'environ 30 °C supérieure à celle qui est donnée et la corriger après avoir placé dans le four les plats, pour obtenir des résultats uniformes.

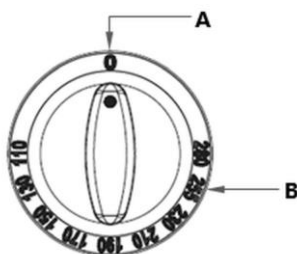
1. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Positionner le bouton de sélection de la fonction sur la position voulue.



- A** Position ARRÊT
- B** Chaleur de voûte / de sole
- C** Chaleur voûte
- D** Chaleur sole

Fig. 16

3. Régler la température voulue entre 110 °C et 280 °C à l'aide du régulateur de la température.



- A** Position ARRÊT
- B** Échelle de température

Fig. 17

Le témoin de chauffe orange s'allumera. Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin lumineux de chauffe orange s'éteint et s'allume de nouveau, si la température dans la chambre du four baisse.

RECOMMANDATIONS !

Le réglage précis de la température garantit une cuisson correcte des plats, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Si une température trop faible est réglée, les plats vont plutôt se sécher que cuire réellement.

Avec une température trop élevée, les plats peuvent brûler de l'extérieur, tout en restant non cuits à l'intérieur (ce qui parfois est voulu, surtout dans le cas de la viande).

4. Une fois la température réglée atteinte, placer sur la grille du four électrique, les produits destinés à la cuisson qui ont été mis dans des bacs GN adaptés ou autres récipients (plats à gratins, moules, plaques, etc.).

Il est possible de placer simultanément 5 plaques de cuisson sur les 5 glissières du four électrique. En plaçant les plats dans l'appareil, veiller à maintenir une distance suffisante au-dessus des plats et des plaques de cuisson/des bacs GN, ce qui permet une diffusion optimale de la chaleur dans la chambre de traitement thermique.

FR

5. Si nécessaire, sélectionner la fonction de chaleur tournante en activant l'interrupteur correspondant.
6. Préparer les plats.
7. Ouvrir avec précaution la porte de l'appareil.
8. Sortir les plats préparés en utilisant des gants de protection résistants aux températures élevées ou une serviette de cuisine.

Arrêt du four électrique

1. Si le four électrique n'est plus utilisé, tourner le bouton de sélection des fonctions et le régulateur de température sur la position « 0 ».
2. Désactiver la fonction de chaleur tournante à l'aide de l'interrupteur correspondant.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité avec une réinitialisation manuelle, qui interrompt le réchauffement lorsque la température de travail admissible est dépassée.

7 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant de nettoyer, fermer la vanne de l'alimentation en gaz.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus ou à bords tranchants peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

FR

7.2 Nettoyage

Gazowe pole grzewcze

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.
2. Retirer les grilles en fonte et les protections des brûleurs à gaz.
3. Nettoyer la zone de cuisson et le boîtier à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge imbibée d'eau chaude. Utiliser un produit nettoyant neutre en cas de besoin.
4. Essuyer la zone de cuisson et le boîtier à l'aide d'un chiffon propre et la sécher soigneusement.
5. Nettoyer les grilles en fonte et les protections des brûleurs à l'aide d'un produit nettoyant neutre et un chiffon doux ou une éponge. Les rincer soigneusement à l'eau claire, et enfin, sécher soigneusement le tout.
6. Après le nettoyage, installer de nouveau les protections des brûleurs à gaz et les grilles en fonte.

Four électrique

1. Nettoyer régulièrement le four électrique en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

CONSEIL !

Le nettoyage régulier permet d'éviter la brûlure des restes de cuisson.

2. Retirer du four électrique les plaques, les grilles, les récipients utilisés.
3. Nettoyer soigneusement les glissières, la grille et le compartiment du four à l'aide d'eau chaude, d'un chiffon doux ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux adapté aux surfaces en acier inoxydable.
4. Utiliser un produit nettoyant doux destinés aux fours, en cas de besoin. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
5. Essuyer soigneusement les surfaces nettoyés, en utilisant un chiffon imbibé d'eau claire et s'assurer que le produit nettoyant a été entièrement enlevé.
6. Essuyer quotidiennement le corps et la porte de l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide.
7. Enfin, bien sécher les surfaces et les éléments nettoyés avec un chiffon doux.

FR

Accessoires

1. Nettoyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon humide.
2. Verser un peu d'huile sur la plaque pour éliminer les restes collés. Laisser agir pendant 5 à 10 minutes.
3. Nettoyer les plaques à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge avec un produit nettoyant doux.
4. Essuyer les plaques à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau claire.
5. Nettoyer les accessoires utilisés comme les grille, les moules à pâtisserie, etc. à l'eau chaude, avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux ou une éponge.
6. Rincer les accessoires nettoyés à l'eau claire.
7. Sécher les accessoires à l'aide d'un chiffon doux.

7.3 Maintenance

ATTENTION !

Toute intervention sur l'appareil peut être effectuée uniquement par un personnel qualifié spécialisé.

Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil par un technicien qualifié et agréé, au moins deux fois par an.

Procéder aux opérations de maintenance suivantes :

- Contrôle de fonctionnement des éléments de réglage et de protection disponibles ;
- Contrôle de la flamme ;
- Contrôle de l'allumage ;
- Contrôle de sécurité de la flamme ;
- Contrôle des fonctions.

Mettre en marche l'appareil en suivant les consignes du chapitre « **Mode d'utilisation** » et contrôler :

- la pression de l'alimentation en gaz (voir le chapitre suivant).
- l'allumage correct des brûleurs et le fonctions de l'extracteur des vapeurs (la cheminée).

FR

Contrôle de la pression d'alimentation en gaz

Utiliser un manomètre conforme d'une résolution minimale de 0,1 mbar.

- Retirer le panneau de commande.
- Retirer la vis de fixation du raccord de pression.
- Raccorder le manomètre.
- Réaliser la mesure sur l'appareil en fonctionnement.
- Débrancher le manomètre et fixer de nouveau la vis de fixation au raccord de pression.

ATTENTION !

Si la pression d'alimentation en gaz dépasse ou n'atteint pas les valeurs limites (min. - max.) du tableau 2, arrêter l'appareil et contacter la compagnie de gaz locale.

Entretien réalisé par un technicien

Faire appel à un technicien agréé au moins deux fois par an, pour le nettoyage de l'intérieur de l'appareil.

8 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Cuisinière à gaz

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le brûleur d'allumage ne s'allume pas	Pression d'alimentation en gaz insuffisante	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacter le service client
	Robinet ou vanne de gaz endommagés	Contacter le service client
Le brûleur d'allumage ne reste pas allumé ou s'éteint lors de l'utilisation	Pression d'alimentation en gaz insuffisante	Vérifier l'alimentation en gaz
	Robinet ou vanne de gaz endommagés	Contacter le service client
	L'élément thermique est endommagé ou insuffisamment réchauffé par le brûleur d'allumage	Répéter le processus d'allumage
	L'élément thermique n'est pas correctement branché au robinet ou à la vanne de gaz	Contacter le service client
	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacter le service client
	Le régulateur rotatif n'a pas été pressé suffisamment longtemps.	Maintenir pressé le régulateur rotatif pendant env. 20 secondes.

Défaillances possibles

Défaillance	Cause probable	Élimination
Le brûleur principal ne s'allume pas non plus, si le brûleur d'allumage est allumé	Perte de pression dans la conduite d'alimentation en gaz	Vérifier l'alimentation en gaz
	Conduite ou buses bouchées	Contacteur le service client
	Robinet ou vanne de gaz endommagés	Contacteur le service client
	Le régulateur rotatif est endommagé	Contacteur le service client
	Le brûleur principal est endommagé (les orifices de sortie de gaz sont bouchés)	Contacteur le service client

Four électrique

Défaillance	Cause probable	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne marche pas	Le fusible de l'alimentation électrique est endommagé	Vérifier le fusible (si nécessaire le remplacer), vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne se chauffe pas	La température n'est pas réglée	Régler la température
	Le thermostat du régulateur de température endommagé	Contacteur le service client
	Élément chauffant endommagé	Contacteur le service client
	Le rotor du ventilateur est endommagé	Contacteur le service client
L'appareil s'éteint lors de son fonctionnement	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Attendre que l'appareil refroidisse. Contacter le service après-vente
Le réglage de la puissance chauffe n'est pas possible	Le thermostat du régulateur de température est endommagé	Contacteur le service client
La cuisson / le traitement thermique n'est pas uniforme	Thermostat endommagé	Contacteur le service client
	La distance entre la plaque au-dessus et les plats n'est pas suffisante	Assurer une distance suffisante au-dessus, entre les plats et les plaques de cuisson.

9 Élimination des déchets

Appareils à gaz

En fin de période d'utilisation, éliminer l'appareil conformément aux réglementations nationales et locales. Pour ce faire, contacter une entreprise spécialisée dans le domaine ou le service chargée des questions de traitement des déchets dans votre municipalité.

Pour éviter tout abus éventuel dans l'utilisation de l'appareil et les dangers y liés, veiller à exclure toute possibilité de mise en marche de l'appareil avant sa mise au rebut. Transmettre ensuite l'appareil au point de collecte local.

Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

FR

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.