

Silversteam 5230M - 5111M - 7111M - 10111M



116622 - 116726 - 116728 - 116731

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



Version: 1.0

Date de création : 2021-12-20

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	10
4.2	Fonctions de l'appareil	14
4.3	Éléments de l'appareil	15
5	Mode de montage	16
5.1	Installation	16
5.2	Contrôles et test de réception	22
6	Mode d'emploi	23
6.1	Consignes pour l'utilisateur	23
6.2	Panneau de commandes	26
6.3	Réglages	27
7	Nettoyage et maintenance	34
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	34
7.2	Nettoyage	35
7.3	Maintenance	37
8	Défaillances possibles	37
9	Élimination des déchets	38



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle 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. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

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.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- 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.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

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.

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 uniquement sous surveillance

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

Utilisation incorrecte et non conforme

- 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 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Préparation de plats adaptés.

1.4 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.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations 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. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus :

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

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.

FR

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.

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

Modèle / propriétés des fours mixtes 116622, 116726, 116728, 116731

- Série : Silversteam
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccordement de l'appareil : prêt à être branché (116622) / 3NAC (116726, 116728, 116731)
- Fonctions :
 - convection
 - cuisson à la vapeur
 - cuisson à la vapeur mixte
 - cuisson à basse température
 - inversion de rotation du ventilateur
 - production de vapeur par injection directe
- Réglage de la température : en continu
- Type des glissières : horizontales
- Fonctionnement continu
- Raccord pour sonde de température à cœur : latéral
- Hotte aspirante facile à régler
- Éclairage intérieur
- Écran LED :
 - humidification
 - température à cœur
 - température
 - durée
- Commande : manette
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, température
- Éclairage intérieur
- Propriétés :
 - Chambre de cuisson arrondie
 - Rails de support amovibles
 - Double vitrage de la porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage
 - Éclairage LED dans la porte
 - Prise électrique (500 W) pour le branchement d'une hotte aspirante (116726, 116728, 116731)

- **Remarque importante :** À partir d'une dureté de l'eau de 5° de l'échelle allemande, nous recommandons l'installation en amont d'un adoucisseur d'eau approprié ainsi qu'une pression d'eau maximale de 3 bars.

4.1 Indications techniques

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 5230M
N° de l'article :	116622
Matériau :	CNS 18/10
Matériau de du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	2/3 GN
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson:	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de moteurs:	1
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	3,3 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	620 x 780 x 675
Poids en kg :	57,2

FR

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

Dotation :

- 1 grille 2/3 GN
- 1 plaque 2/3 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 5111M
N° de l'article :	116726
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	5
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson:	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de moteurs:	1
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	6,3 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	890 x 830 x 675
Poids en kg :	88,6

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 7111M
N° de l'article :	116728
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	7
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson:	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de moteurs:	2
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	9,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	885 x 825 x 855
Poids en kg :	103,0

FR

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Nom:	Four mixte à vapeur Silversteam 10111M
N° de l'article :	116731
Matériau :	CNS 18/10
Matériau du compartiment de cuisson :	CNS 18/10
Nombre de glissières :	10
Format des glissières :	1/1 GN, 600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	74
Plage de température de – à en °C :	50 - 280
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson:	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de moteurs:	2
Vitesses du ventilateur :	2
Raccordement d'eau :	3/4"
Puissance :	12,6 kW 400 V 3NAC 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	890 x 830 x 1.065
Poids en kg :	120,0

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

Dotation :

- 1 grille 1/1 GN
- 1 plaque 1/1 GN
- 1 tuyau d'arrivée d'eau

Protections

Les fours mixtes sont équipés des mécanismes de sécurité et de protection suivants :

Thermostat de sécurité dans la chambre de traitement thermique :

Si la température dans la chambre de traitement thermique atteint 350 °C, le thermostat de sécurité coupe le l'alimentation des éléments chauffants de l'appareil.

AVERTISSEMENT !

Faire appel au service technique pour réactiver ce dispositif de sécurité, car son enclenchement indique la nécessité de contrôler d'autres éléments de l'appareil.

Commutateur de contact de la porte de l'appareil

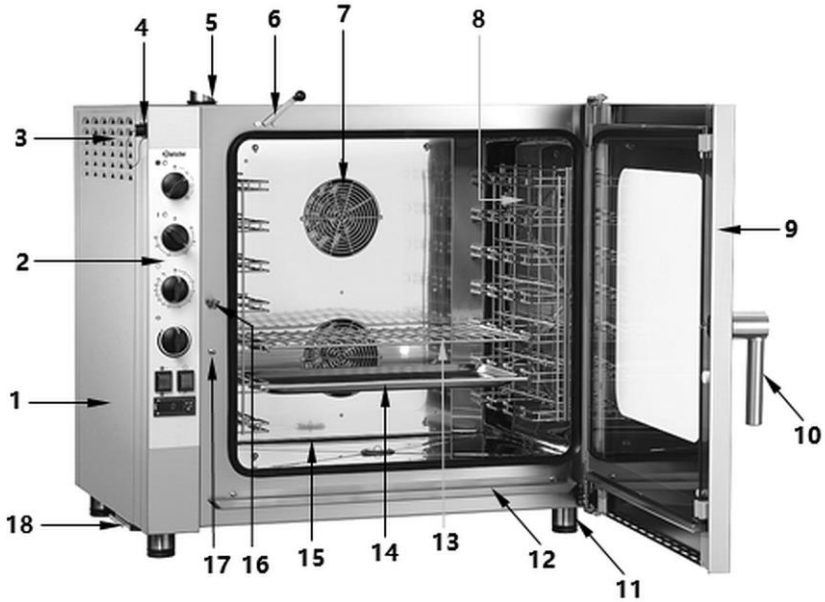
il coupe le fonctionnement de l'appareil en cas d'ouverture : il désactive à la fois le système de chauffage et de ventilation. Une fois la porte refermée, l'appareil reprend le fonctionnement.

FR

4.2 Fonctions de l'appareil

Le four mixte est conçu pour la cuisson et le maintien de la température des plats, avec l'utilisation d'accessoires adaptés. La commande manuelle permet de commander tous les processus de traitement thermique, sans complications inutiles et selon les besoins.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Boîtier | 2. Panneau de commande |
| 3. Orifices de ventilation | 4. Raccordement de la sonde de température |
| 5. Hotte aspirante | 6. Robinet d'écoulement de l'humidité |
| 7. Ventilateur (2x) | 8. Glissières |
| 9. Porte | 10. Poignée de porte |
| 11. Pieds (4x) à hauteur réglable | 12. Cuvette d'écoulement |
| 13. Grille | 14. Bac GN |
| 15. Chambre du traitement thermique | 16. Fermeture de la porte |
| 17. Commutateur de contact | 18. Filtre de ventilation du panneau de commande |

5 Mode de montage

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 a été conçu pour fonctionner dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé aux mauvaises conditions atmosphériques.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans une pièce correctement aérée pour éviter une trop grande accumulation dans l'air de substances nuisibles pour la santé.
- Il est recommandé de placer l'appareil sous une hotte aspirante ou d'extraction des fumées et des odeurs de la chambre de traitement thermique.
- La surface de pose de l'appareil doit être adaptée au poids de l'appareil avec sa charge maximale.
- Placer l'appareil sur une surface stable, plane, sèche, imperméable et résistante aux températures élevées.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil.

Mode de montage

- Transporter l'appareil à son lieu d'installation dans son emballage et sur sa propre palette.
- Transporter l'appareil sur un transpalette, en prenant toutes les précautions nécessaires pour éviter que l'appareil ne tombe. Une fois la période d'utilisation de l'appareil écoulée, transporter et déplacer l'appareil sur un transpalette avec toutes les précautions nécessaires pour éviter sa chute.

Déballage / installation

- Retirer l'emballage extérieur (la caisse en bois et/ou le carton) et l'éliminer conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

- Vérifier que l'appareil est intact.
- Avant de positionner l'appareil, vérifier les dimensions et la position exacte des raccordements électriques, d'eau et d'aspiration.

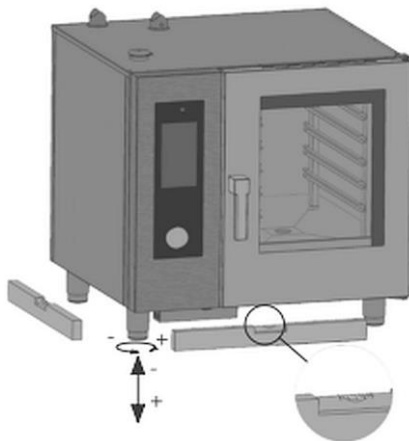


Fig. 2

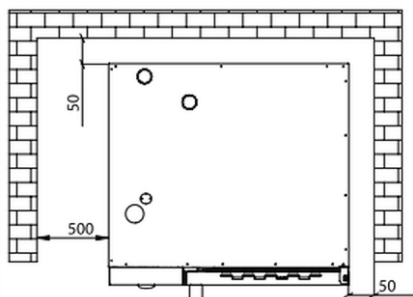
- Placer l'appareil à l'horizontale et pour ce faire, régler la hauteur des pieds à l'aide d'un niveau à bulle comme indiqué sur la fig. 2.

ATTENTION !

Les différences de hauteur ou une certaine inclinaison peuvent avoir un impact négatif sur les fonctions de l'appareil.

- 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.
- Retirer de l'appareil tous les accessoires, le matériel d'information et les sacs en plastique.
- Vérifier si les orifices de ventilation et l'extraction des vapeurs ne sont pas bloqués.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les cloisons, les meubles de cuisine ou autres revêtements fabriqués en matières inflammables. Strictement respecter la réglementation anti-incendie.



- Garder une distance minimale de 50 mm à l'arrière et sur les côtés entre l'appareil et les parois ou autres objets (fig. 3).
- Garder une distance de 500 mm entre le côté gauche de l'appareil et le mur ou tout autre élément, pour assurer une installation et un entretien facile de l'appareil.

FR

Fig. 3

- S'il est impossible d'assurer la distance minimale, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60°C).

Mode de montage

Raccordement d'eau

- Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
- Si vous procédez à une nouvelle installation, il faut faire couler une quantité d'eau suffisante avant le raccordement de l'appareil au réseau d'eau, pour empêcher la pénétration de polluants dans les vannes magnétiques.

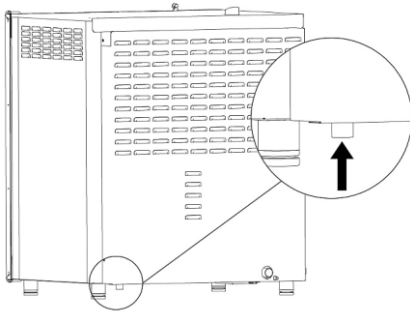


Fig. 4

- Fixer le tuyau d'arrivée d'eau fourni sur le raccord (3/4") de l'appareil. Le raccord se trouve à l'arrière à droite, sous l'appareil (fig. 4).
- Raccorder la deuxième extrémité du tuyau de pression d'eau à l'installation d'eau froide et installer la vanne d'arrêt et le filtre entre eux.
- S'assurer que la vanne d'arrêt est installée à un endroit facilement accessible à tout moment.

MISE EN GARDE !

La pression hydraulique max. de l'eau doit être de 3 bars.

Si la pression dans le réseau est supérieure, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

La pression d'eau minimale doit être supérieure à 1,5 bar, pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil.

Pour un fonctionnement sans problèmes de l'appareil et pour éviter les dépôts de tartre dans la chambre de traitement thermique, la dureté de l'eau ne doit pas dépasser 5° d.H (selon l'échelle allemande).

ATTENTION !

Si la dureté de l'eau dépasse 5° d.H (selon l'échelle allemande) il faut installer un adoucisseur d'eau approprié en amont de l'appareil.

Raccordement du système d'évacuation

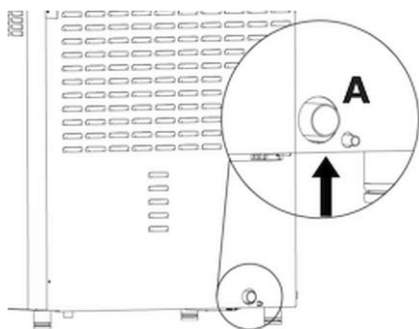


Fig. 5

Pour assurer l'écoulement des liquides de la chambre de traitement thermique, l'appareil est équipé d'un système d'évacuation.

Le raccord (**A**, fig. 5) se trouve en bas à droite sur la paroi arrière de l'appareil et a un diamètre de 32 mm.

Raccorder le tuyau d'évacuation en PVC au raccord **A** et connecter à un tuyau flexible adapté qui doit être conduit vers le système d'évacuation.

Raccordement électrique

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que les valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs assurées par l'installation électrique existante. Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité !
Pour la tension, une tolérance qui ne dépasse pas les $\pm 10\%$ est admissible.
- Pour raccorder directement l'appareil à l'alimentation électrique, installer entre l'appareil et le circuit électrique un mécanisme permettant le débranchement de l'installation qui correspond à la puissance. Conformément aux consignes d'installation, les contacts d'un tel mécanisme doivent avoir un écart adéquat, permettant déconnexion complète, par rapport aux conditions de la catégorie de surtension III. Le mécanisme de déconnexion doit être installé de manière à assurer l'accès de service.
- Positionner l'interrupteur principal auquel est branchée la fiche du câble d'alimentation sur la position « 0 » (zéro). Faire contrôler par un technicien qualifié la compatibilité de la section du câble avec la puissance consommée par l'appareil.
- L'appareil **116622** est équipé en usine d'un câble de raccordement et d'une fiche (monophasée 230 V).
- Pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, il suffit de brancher la fiche à une prise électrique individuelle mise à la terre.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit facilement accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.


Mode de montage

- Le circuit électrique de la prise d'alimentation doit être protégé par un fusible de 16 A. Brancher l'appareil directement à une prise murale individuelle, ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.

AVERTISSEMENT !

L'appareil est fourni avec un câble de raccordement et une fiche certifiés : ne pas les modifier ni n'intervenir dessus.

Liaison équipotentielle

- Réaliser la liaison équipotentielle entre les différents appareils sur la borne marquée par le symbole .
- La borne se trouve à l'arrière de l'appareil.
- Cette borne permet de brancher le fil de la liaison équipotentielle d'une section de 4 à 10mm².

Réglage de la goupille de fermeture de la porte

Après l'installation de l'appareil à l'endroit prévu, vérifier la fermeture de la porte et la position des joints de porte de la chambre de traitement thermique.

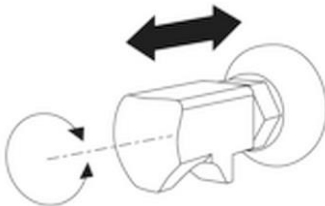


Fig. 6

Il est possible de régler la profondeur de la goupille de fermeture pour que la porte soit bien fermée en cours de cuisson.

Il est possible de régler la pression de la porte sur le joint. Pour augmenter la pression sur le joint, serrer la goupille ou la desserrer, si la pression doit être diminuée (fig. 6).

FR

Après le réglage, visser de nouveau la vis en veillant à ce que l'ancre de verrouillage soit orientée vers le bas.

5.2 Contrôles et test de réception

Contrôles avant la mise en marche

Avant la mise en marche des appareils électriques il est nécessaire de procéder à des contrôles qui pourront confirmer la compatibilité de l'appareil et de son installation avec les règles en vigueur et les données techniques ainsi qu'avec les recommandations et les consignes de sécurité.

Les conditions suivantes doivent être remplies :

- La température dans le lieu d'installation doit être supérieure à + 4 °C.
- La chambre de traitement thermique doit être vide.
- Tous les éléments d'emballage doivent être complètement éliminés, y compris le film de protection sur les parois arrières.
- Les orifices de ventilation ne peuvent être ni couverts ni bouchés.
- Les pièces démontées pendant l'installation de l'appareil doivent être montés de nouveau dans l'appareil.
- L'interrupteur principal de l'installation électrique doit être enclenché et la vanne d'arrêt en amont de l'appareil doit être ouverte.

FR

Première mise en marche

La réception de l'appareil doit se faire par la réalisation d'un cycle de cuisson test, pour vérifier le fonctionnement de l'appareil et révéler les dommages éventuels.

Allumer l'appareil en utilisant le régulateur rotatif de la fonction **M 1**, en le tournant sur l'une des fonctions, p.ex. **I 2** (traitement thermique par air ventilé).

Régler le cycle de cuisson avec les paramètres suivants :

Durée : 10 minutes ou sur **I 6** (durée illimitée)

Température : 150 °C

Humidification : pos. 2 du régulateur **M 4**.

INDICATION !

Lors de l'allumage de l'appareil, un signal sonore peut être émis. C'est normal, il s'éteint automatiquement après quelques secondes.

Contrôle à la réception

Lors de la réception de l'appareil, les conditions suivantes doivent être remplies :

- L'éclairage intérieur s'allume automatiquement.
- L'appareil s'éteint immédiatement après l'ouverture de la porte et se remet en marche, une fois la porte bien fermée.
- Le thermostat de réglage de la température dans l'appareil s'active une fois la température réglée atteinte. L'élément chauffant / les éléments chauffants s'arrêtent temporairement.
- Dans les appareils avec deux ventilateurs, les moteurs tournent dans le même sens.
- Les moteurs des ventilateurs changent automatiquement de direction toutes les 3 minutes, pause de 20 secondes après l'arrêt du moteur.
- Après le réglage de l'humidification, l'eau s'écoule du tuyau dans la chambre de traitement thermique dans la direction du ventilateur.
- Un signal sonore est émis pendant environ 15 secondes après la fin de la cuisson. Il s'arrête automatiquement après quelques secondes.

6 Mode d'emploi

6.1 Consignes pour l'utilisateur



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

Ouvrir et fermer la porte uniquement à l'aide de la poignée de porte.

Pour manipuler l'appareil, utiliser seulement les éléments de commande prévus à cet effet.

Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut se dégager.

Faire particulièrement attention en ouvrant la porte de l'appareil : ouvrir la porte de l'appareil en deux étapes : laisser la porte un peu ouverte (à 3-4 cm) pendant 4-5 secondes et seulement après, l'ouvrir complètement.

Lors du fonctionnement de l'appareil, la grille et les bacs se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après la fin de la cuisson.

Utiliser des gants de cuisine ou des torchons à vaisselle pour sortir les bacs chauds de l'appareil.

- Ne jamais placer l'appareil à proximité des sources de chaleur comme p.ex. le grill ou la friteuse.
- Ne jamais laisser de matériaux inflammables à proximité de l'appareil. **Risque d'incendie !**
- Ne pas placer dans le four mixte d'objets inflammables ni de produits alimentaires avec de l'alcool. Ceci peut cause une inflammation spontanée et par conséquent, un incendie pouvant provoquer des explosions.
- Éviter de saler les plats à l'intérieur de la chambre de traitement thermique. Si c'est inévitable, nettoyer le plus rapidement possible l'appareil, sinon la chambre de traitement thermique peut être endommagée.
- En cas de dommages ou de fissures sur les éléments vitrés de l'appareil (porte de l'appareil), procéder à leur remplacement immédiat. Pour ce faire, contacter le service.
- En cas de non-utilisation de l'appareil (p.ex. 12 heures), laisser la porte ouverte.
- En cas d'une non-utilisation prolongée (p.ex. quelques jours), fermer l'arrivée d'eau et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Le four étant placé sur un autre four mixte ou sur un support approprié, il est recommandé de ne pas utiliser les rails de support plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder à l'intérieur du bac.



Pour des raisons de sécurité, il est obligatoire d'apposer sur l'appareil, à une hauteur de 1600 mm du sol, une étiquette avec l'avertissement « **Risque de brûlures ! Liquide chaud dans le bac !** », celle-ci est fournie avec l'appareil.

- Lors de la grillade ou de la cuisson des produits alimentaires sur la grille, il est indispensable de placer un niveau au-dessous ou sur le fond de la chambre de traitement thermique un bac collecteur de graisse ou de jus.
- Pour assurer un traitement thermique parfait et uniforme, nous recommandons l'utilisation de plaques qui ne sont pas trop profondes, de bacs GN ou de moules de cuisson, pour assurer une bonne circulation de l'air. Garder une distance d'au moins 2 cm entre la plaque supérieure et les plats.
- Ne pas surcharger les plaques ni les bacs et disposer les produits d'une manière uniforme pour obtenir des résultats satisfaisants.
- Veiller à utiliser correctement la sonde de température : Insérer la sonde à l'endroit le plus épais du produit alimentaire, de haut en bas, jusqu'à ce que la sonde de température atteigne le centre du produit.
- S'il est nécessaire de manipuler le produit alimentaire au cours de sa cuisson, ouvrir la porte pour la durée la plus brève possible, pour éviter la baisse de la

Mode d'emploi

température dans la chambre à un degré qui dégraderait le résultat du traitement thermique.

- Pour compenser les conséquences de la perte de chaleur, nous recommandons de préchauffer l'appareil.

INDICATION !

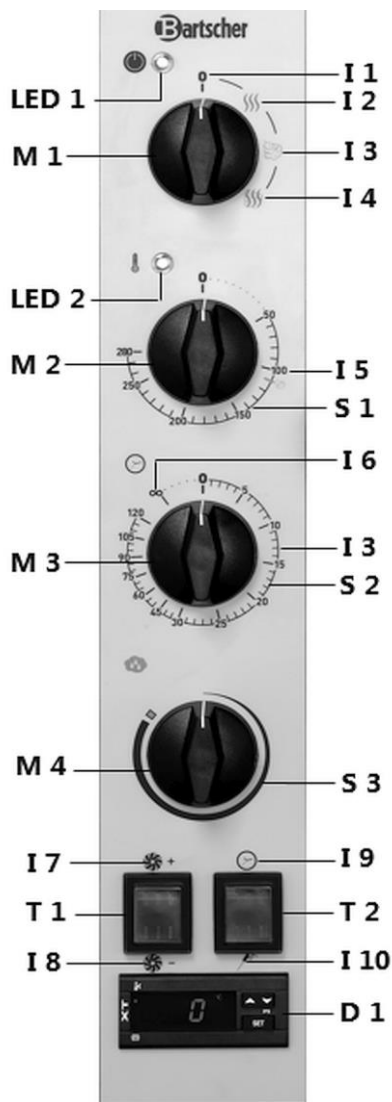
Avant la cuisson, réchauffer l'appareil à une température de 20-25% supérieure à la température de cuisson adéquate. Une fois la température de réchauffement préliminaire atteinte, les plats peuvent être mis dans l'appareil.

Faire baisser alors la température à la valeur de la température de cuisson adéquate.

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche, nettoyer l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur, ainsi que les accessoires, conformément aux consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les surfaces et les éléments lavés.
3. Avant la première mise en marche, vérifier l'installation, la stabilité, la mise à niveau de l'appareil ainsi que tous les raccordements.

6.2 Panneau de commandes



M 1	Bouton de sélection de la fonction
I 1	Position ARRÊT
I 2	Cuisson
I 3	Cuisson vapeur
I 4	Cuisson à la vapeur mixte
M 2	Sélecteur de température
I 5	Réglage sur la cuisson à vapeur (env. 110°C)
S 1	Étendue des températures en °C (50 – 280)
M 3	Régulateur de la durée
I 6	Position durée illimitée
S 2	Mesure de la durée en minutes (0 – 120)
M 4	Régulateur de l'humidité
S 3	Mesure de l'humidité (1 – 10)
T 1	Interrupteur de réglage de la vitesse du ventilateur
I 7	Réglage de la vitesse du ventilateur sur le niveau 2
I 8	Réglage de la vitesse du ventilateur sur le niveau 1
T 2	Interrupteur de l'activation de la durée / de la sonde de temp.
I 9	Activation de la durée
I 10	Activation de la sonde de temp.
D 1	Régulateur numérique de la température du cœur
LED 1	Témoin marche/arrêt
LED 2	Témoin de fonctionnement

Fig. 7

6.3 Réglages

Cuisson à l'air ventilé

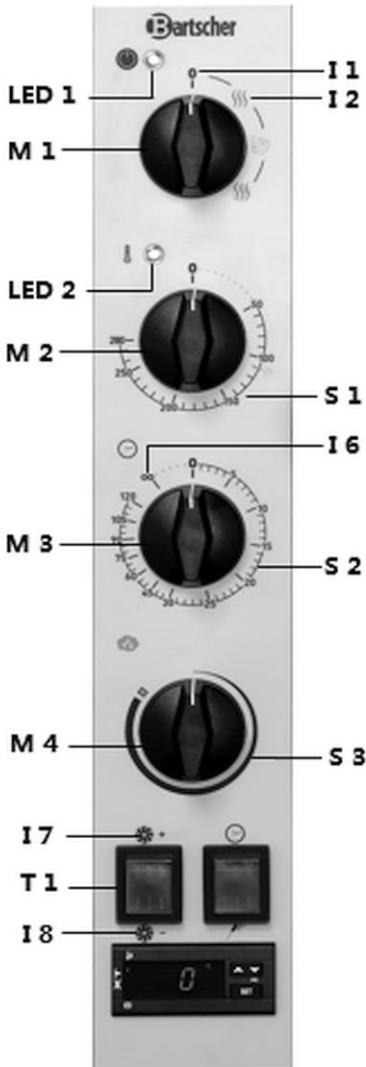


Fig. 8

1. Pour régler la cuisson à l'air ventilé, tourner la manette de sélection des fonctions **M 1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position **I 2**.
2. Ensuite, régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.
3. Enfin, régler la durée de cuisson en tournant le régulateur de la durée **M 3** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Une fois la durée réglée écoulee, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint et finit la préparation.

Pour sauter le réglage de la durée, tourner le régulateur de la durée sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler la vitesse du ventilateur à l'aide de l'interrupteur **T 1**.

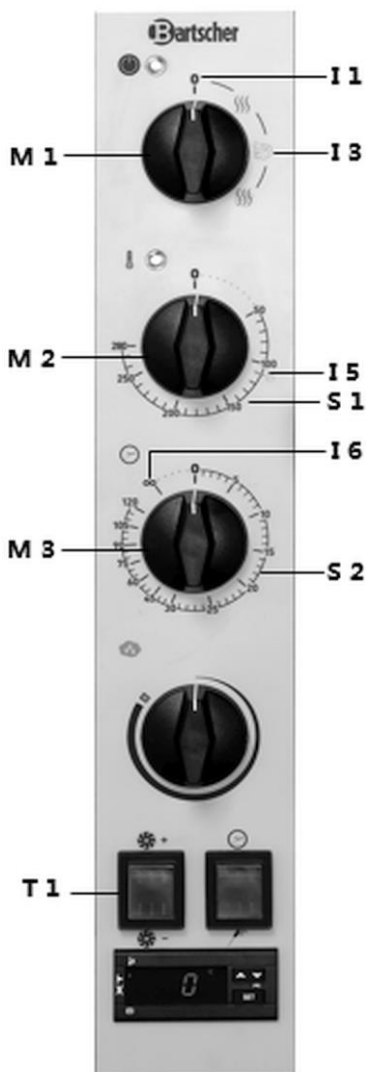
4. Sélectionner le niveau voulu et régler l'interrupteur **T 1** sur la position correspondante **I 7** ou **I 8**.

Remarque : L'interrupteur **T 2** doit se trouver sur la position **I 9** (activation de la durée).

Cuisson mixte et humidification

1. Pour ajouter à la cuisson à l'air ventilé la fonction d'humidification, tourner le régulateur **M 4** sur la position souhaitée.
2. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le niveau d'humidité dans la chambre de traitement thermique ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le réduire.

Cuisson vapeur



FR

1. Pour régler la cuisson vapeur, tourner la manette de sélection des fonctions **M 1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position **I 3**.
2. Ensuite, régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Pour la cuisson vapeur traditionnelle, il est recommandé de régler la température de 110 °C, qui sur l'étendue des températures est marquée par le symbole **I 5**.

3. Enfin, régler la durée de cuisson en tournant le régulateur de la durée **M 3** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint et finit la préparation.

Pour sauter le réglage de la durée, tourner le régulateur de la durée sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler la vitesse du ventilateur à l'aide de l'interrupteur **T 1**.

4. Sélectionner le niveau voulu et régler l'interrupteur **T 1** sur la position correspondante **I 7** ou **I 8**.

Remarque : L'interrupteur **T 2** doit se trouver sur la position **I 9** (activation de la durée).

Fig. 9

Cuisson à la vapeur mixte (cuisson à l'air ventilé/vapeur)

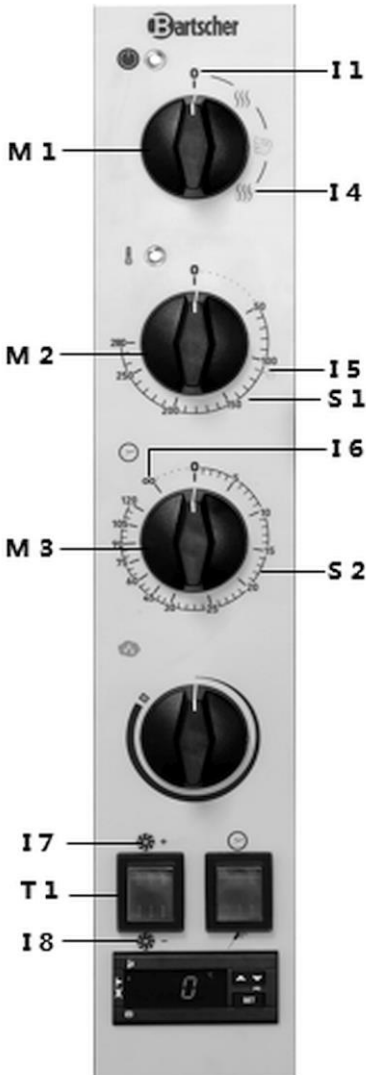


Fig. 10

1. Pour régler la cuisson mixte, tourner la manette de sélection des fonctions **M 1** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position **I 4**.
2. Ensuite, régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.
3. Enfin, régler la durée de cuisson en tournant le régulateur de la durée **M 3** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint et finit la préparation.

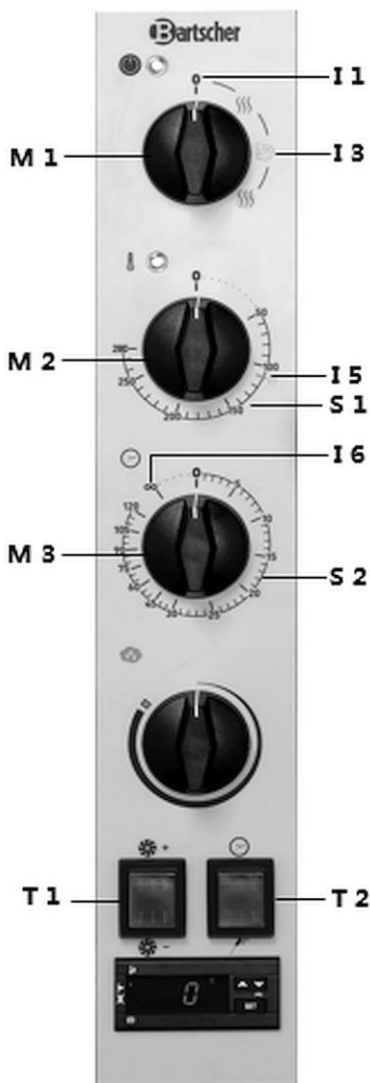
Pour sauter le réglage de la durée, tourner le régulateur de la durée sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler la vitesse du ventilateur à l'aide de l'interrupteur **T 1**.

4. Sélectionner le niveau voulu et régler l'interrupteur **T 1** sur la position correspondante **I 7** ou **I 8**.

Remarque : L'interrupteur **T 2** doit se trouver sur la position **I 9** (activation de la durée).

Cuisson avec sonde de température



1. À l'aide de la manette de sélection des fonctions **M 1**, choisir le mode de cuisson souhaité, en la tournant sur l'une des positions **I 2 – I 3 – I 4**.
2. Régler la température en tournant le régulateur de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position souhaitée.

Pour la cuisson avec sonde de température, toujours tourner le régulateur de la durée **M 3** sur la position **I 6** (durée illimitée).

Régler les autres paramètres (humidité, vitesse du ventilateur) selon vos préférences.

3. Pour activer la sonde de température, positionner l'interrupteur **T 1** sur la position **I 10**.
4. Régler la température à cœur à l'aide du régulateur numérique **D 1** :
 - appuyer sur la touche SET, le témoin clignote,
 - régler la température à cœur souhaitée à l'aide des touches-flèches,
 - appuyer sur la touche SET, pour confirmer le réglage.

Une fois la température à cœur atteinte, un signal sonore est émis, l'appareil s'éteint et finit la préparation.

Fig. 11

Branchement de la sonde de température



Fig. 12



Fig. 13

1. Pour brancher la sonde de température, retirer le couvercle **A** (fig. 12) de l'emplacement du branchement dans l'angle supérieur gauche de l'appareil.
2. Maintenir pressé le bouton de verrouillage rouge **B** et insérer la sonde de température **C** (fig. 13) dans l'orifice prévu à cet effet.
3. Enfin, relâcher le bouton de verrouillage rouge **B**.
4. Pour retirer la sonde de température, appuyer de nouveau sur le bouton de verrouillage rouge **B** et retirer la sonde de température **C**.
5. Relâcher le bouton de verrouillage rouge **B**.
6. Fixer de nouveau le couvercle **A** à l'emplacement du branchement.

Placement de la sonde de température dans le plat

ATTENTION !

Pour éviter d'endommager la sonde de température, l'insérer uniquement au-dessus de la porte de l'appareil.

Insérer la sonde dans le produit qui est cuit, jusqu'à ce qu'elle atteigne le centre du plat (dans la partie la plus épaisse du produit).

La sonde de température mesure la température à un seul endroit qui se trouve à proximité de son extrémité.

Robinet d'écoulement de l'humidité

La fonction d'extraction de l'humidité consiste en l'élimination de l'humidité qui peut s'accumuler dans le chambre de traitement thermique lors de la cuisson.

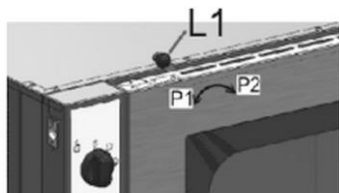


Fig. 14

1. Positionner le levier du robinet d'écoulement **L1** sur les positions suivantes :

P1 gauche: ROBINET FERMÉ

P2 droite: ROBINET OUVERT

Même si le robinet est fermé, il n'y a pas dans la chambre de traitement thermique de risque de formation d'une surpression, car la pression est toujours contrôlée par la hotte.

Nous conseillons de positionner le levier du robinet en position fermée **P1** lors de la cuisson en modes « Cuisson vapeur » et « Cuisson mixte ».

Éclairage intérieur

L'éclairage de la chambre de traitement thermique est automatisé et connecté au fonctionnement de l'appareil. En fin de cycle de cuisson (p.ex. quand le régulateur de la durée se positionne sur « 0 » ou quand la température à cœur atteint la valeur réglée) l'éclairage s'éteint.

FR

Arrêt de l'appareil



Fig. 15

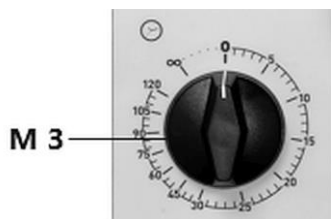


Fig. 16

1. Pour éteindre l'appareil, régler la manette de sélection des fonctions **M 1** sur la position **I 1** (ARRÊT).

LED 1 s'éteint.

2. Pour arrêter plus tôt le processus de cuisson, tourner le régulateur de la durée **M 3** sur la position « 0 » (même dans le cas de la cuisson avec la température à cœur).

Conseils de cuisson des plats

Cuisson

Pour une cuisson efficace des rôtis, il est conseillé de placer le rôti sur une grille pour obtenir une cuisson uniforme en haut et en bas, sans la nécessité de retourner le rôti durant la cuisson. Pour récupérer les graisses de cuisson, placer une plaque récupérant les graisses sous la grille avec le rôti, au niveau des glissières.

Grillade

Pour une grillade efficace dans la chambre du four, il est conseillé d'utiliser une grille (en aluminium).

Pour la grillade, régler le mode de cuisson à convection, ouvrir la vanne d'évacuation, régler la température entre 230 °C et 270 °C, selon le type des produits et le degré de rissollement, et la ventilation entre 4 et 6.

Friture

Il est possible de frire dans le four tous les aliments panés et les produits pré-frits surgelés. Appliquer une fine couche d'huile sur les aliments panés pour qu'elle soit absorbée par la chapelure.

Les produits pré-frits, surgelés peuvent être frits sans l'application d'une couche d'huile supplémentaire.

Utiliser des plaques aluminium avec une couche anti-adhérente ou des paniers de friture spéciaux. Régler le four sur la ventilation avec vanne d'évacuation ouverte, à 250 °C et la ventilation comprise entre 4 et 6.

FR

Conseils de cuisson pour obtenir une cuisson uniforme

Selon les produits à cuire, la cuisson uniforme peut différer. Dans ce cas, il est conseillé de baisser la température et modifier la vitesse des ventilateurs (en la baissant ou augmentant).

L'utilisation de plaques / moules appropriés et adaptés au four rend la cuisson plus uniforme. Choisir des plaques / des moules les moins profondes possibles pour le produit à cuire. Les plaques aluminium assurent certainement une cuisson plus uniforme que les plaques en acier.

Cuisson sous vide

Il est possible de réaliser directement une cuisson sous vide. Cette cuisson permet d'obtenir des viandes particulièrement tendres et savoureuses et de limiter en même temps la nature périssable du produit.

Emballer les produits dans sacs de cuisson sous vide spéciaux. Régler le four en mode « Cuisson à convection » à 100% d'humidité et la ventilation entre 3 et 4. La température dans le four doit être de 3 °C à 5 °C supérieure à la température

exigée au cœur du produit. P.ex. pour un filet moyen (60 °C au cœur), il faut régler la température du four sur 63 °C.

La pasteurisation en pot

Dans ce processus, le produit est considéré comme pasteurisé lorsque la température au cœur atteint entre 83 °C et 85 °C.

Le temps d'atteinte de la température au cœur peut varier en fonction du type de produit, de la taille du pot et de la quantité du produit. Il est conseillé d'utiliser une sonde à cœur dans un pot témoin (introduire la sonde par un trou dans le couvercle) pour relever la température de toute la portion dans le four.

Pour finir, baisser rapidement la température à +3 °C pour terminer la pasteurisation.

7 Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. 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 peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

7.2 Nettoyage

Nettoyage régulier réalisé par l'utilisateur

1. Pour assurer le fonctionnement correct, l'hygiène et l'efficacité de l'appareil, 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.

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

2. Retirer les aliments de l'appareil.
3. Sortir la grille, les plaques et les bacs GN s'ils ont été utilisés.
4. Laver la chambre de traitement thermique avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon doux ou une éponge. Rincer à l'eau claire et veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant. Enfin, sécher soigneusement la chambre de traitement thermique.
5. Utiliser un produit nettoyant spécial pour les taches tenaces. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
6. Nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. Sécher soigneusement les surfaces lavées. Si nécessaire, n'utiliser que des produits nettoyants spéciaux pour le nettoyage de l'acier inoxydable. L'utilisation de produits nettoyants inadaptés peut entraîner la corrosion de l'appareil.
7. Nettoyer régulièrement la hotte d'aspiration.

FR

Rails de support



Fig. 17

Pour faciliter le nettoyage de la chambre de traitement thermique, il est possible de retirer les rails de support.

1. Pour ce faire, desserrer les vis moletées (droite et gauche) et retirer les rails de support de la chambre de traitement thermique.
2. Nettoyer les rails de support en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
3. Sécher soigneusement les rails de support en utilisant un chiffon doux.
4. Une fois la chambre et les rails de support nettoyés, placer de nouveau les rails de support dans la chambre de traitement thermique et les fixer à l'aide des vis moletées.

Porte de l'appareil/vitre intérieure



Fig. 18



Fig. 19

FR

Le double vitrage facilite le nettoyage de la porte de l'appareil. Si nécessaire, il est possible d'ouvrir et de retirer la vitre intérieure.

1. Pour ce faire, dévisser les deux limiteurs (supérieur et inférieur) qui maintiennent la vitre intérieure, en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 18).
2. Incliner la vitre intérieure (fig. 19).
3. Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés et la porte à l'aide de produits nettoyants adaptés.

ATTENTION !

Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.

4. Sécher soigneusement la vitre intérieure des deux côtés.
5. Fermer de nouveau la vitre intérieure ou la fixer correctement, monter les limiteurs sur leur position première, en les tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Filtre de ventilation du panneau de commande

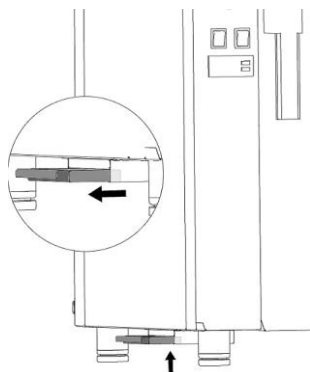


Fig. 20

Nettoyer le filtre de ventilation du panneau de commande au moins une fois par mois.

1. Retirer le filtre de ventilation de son support, en saisissant ses côtés avec les doigts (fig. 20).
2. Nettoyer le filtre de ventilation manuellement avec de l'eau savonneuse. Rincer à l'eau claire et le laisser sécher complètement.

Il est conseillé de remplacer le filtre de ventilation au moins une fois par an ou plus souvent, si l'appareil est utilisé dans des conditions à forte concentration de poussières de farine ou de produits similaires.

Défaillances possibles

Si le filtre de ventilation est endommagé ou usé, il faut le remplacer. Commander le filtre comme une pièce de rechange chez le distributeur.

7.3 Maintenance

- Faire appel régulièrement (au moins une fois par an) à des techniciens spécialisés agréés pour procéder au contrôle de l'appareil. Pour ce faire, contacter le service.
- Avant de procéder à tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation, fermer l'arrivée d'eau et refroidir complètement l'appareil.
- Avant de déplacer l'appareil, débrancher correctement tous les câbles électriques et les conduites d'eau.
- Si l'appareil est dans un système équipé de rouleaux, vérifier si les câbles électriques, les tuyaux ou les conduites n'ont pas été endommagés lors du transport.
- Après le déplacement de l'appareil et avant sa mise en marche, vérifier si toutes les connexions électriques et les raccordements à l'eau ont été effectués conformément aux normes en vigueur.

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. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.


Erreur	Dépannage
L'appareil ne s'allume pas	Vérifier l'alimentation
	Vérifier si les fusibles ne sont pas endommagés.
	S'assurer que la porte de l'appareil est correctement fermée
	Vérifier le réglage correct des paramètres de cuisson
	S'assurer que l'appareil n'envoie pas de message d'erreur

Erreur	Solution
Si l'appareil ne s'allume après la réalisation de ces opérations, contacter le service technique.	
Le ventilateur s'arrête lors de son fonctionnement	Éteindre l'appareil et attendre que la protection contre la surchauffe du moteur se rétablisse de nouveau automatiquement
	S'assurer que les orifices de ventilation ne sont pas couverts ni bouchés
Si le problème persiste, contacter le service technique	
L'eau ne s'écoule pas des orifices de sortie d'eau dans la chambre de traitement thermique	Vérifier si la vanne d'arrêt est ouverte
Si le problème persiste, contacter le service technique	
La sonde de température ne fonctionne pas	Vérifier si le régulateur de la durée est réglée sur la position I 6 (durée illimitée).
Si la défaillance ne peut pas être supprimée, contacter le service technique	

FR

9 Élimination des déchets

Appareils électriques

	<p>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.</p>
---	--

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