



117261 / D6110 Digital



117201 / D10110 Digital

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



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

1. Généralités	79
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	79
1.2 Explication des symboles.....	79
1.3 Responsabilité et garantie.....	80
1.4 Protection des droits d'auteur	80
1.5 Déclaration de conformité	80
2. Sécurité	81
2.1 Généralités.....	81
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil.....	81
2.3 Utilisation conforme	82
3. Transport, emballage et stockage.....	83
3.1 Inspection suite au transport	83
3.2 Emballage.....	83
3.3 Stockage.....	83
4. Données techniques	84
4.1 Aperçu des composants	84
4.2 Indications techniques	85
5. Installation.....	88
5.1 Généralités consignes de sécurité	88
5.2 Établir.....	89
5.3 Raccordement à l'eau	91
5.4 Raccordement à l'évacuation d'eau	92
5.5 Raccordement à l'alimentation électrique	92
5.6 Démarrage et mise en service de l'appareil	93
6. Instructions d'utilisation	95
6.1 Indications concernant la sécurité pour l'utilisateur	95
6.2 Eléments de la commande.....	96
6.3 Information préliminaires concernant l'utilisation de l'appareil	98
6.4 Programmation manuelle	100
6.4.1 Réglage de la température de cuisson	100
6.4.2 Réglage de la durée de cuisson	100
6.4.3 Réglage de la vitesse du ventilateur.....	101
6.4.4 Choix du mode de fonctionnement.....	101
6.4.5 Cuisson à l'aide d'une sonde baïonnette (option).....	103
6.4.6 Réglage de la vitesse de rotation du ventilateur.....	104

6.4.7	Programmation de la cuisson en plusieurs phases	105
6.4.8	Réglage de préchauffage automatique de la chambre de cuisson	106
6.4.9	Ouverture et fermeture de la sortie de vapeur	107
6.5	Programmation	108
6.5.1	Sauvegarde des programmes de cuisson dans la mémoire de l'appareil	108
6.5.2	Utilisation d'un programme de cuisson sauvegardé dans la mémoire	108
6.5.3	Modification du programme sauvegardé dans la mémoire	109
6.5.4	Supprimer le tout ou la partie d'un programme sauvegardé en mémoire	109
6.5.5	Importer et exporter des recettes d'une carte-mémoire USB	110
7.	Nettoyage et maintenance	111
7.1	Consignes de sécurité	111
7.2	Nettoyage	111
7.3	Nettoyage d'un ventilateur	112
8.	Anomalies de fonctionnement	113
9.	Elimination des éléments usés	114

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

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

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

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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



ATTENTION !

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



REMARQUE !

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



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

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

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

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



REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

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



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

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

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

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

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

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

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

Le four compact convection vapeur est destiné uniquement à la préparation des plats pour lesquels il est prévu.



ATTENTION !

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

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

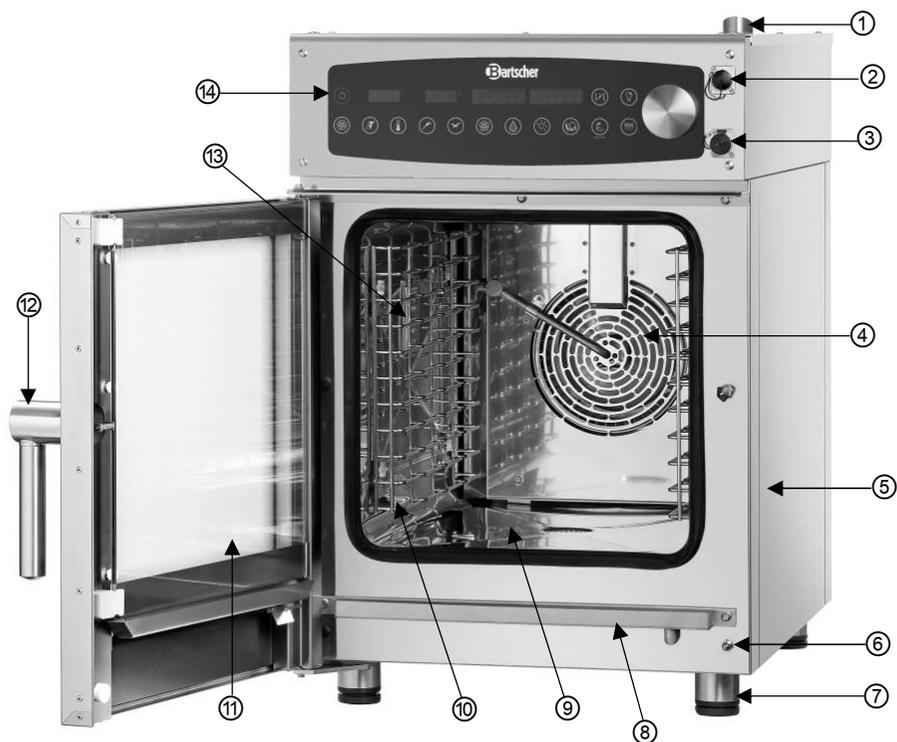
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- | | | | |
|---|----------------------------------|---|------------------------------------|
| ① | Sortie de vapeur | ⑧ | Gouttière d'écoulement |
| ② | Raccord USB | ⑨ | Chambre de cuisson |
| ③ | Prise de la sonde de température | ⑩ | Rails pour les étagères |
| ④ | Ventilateur | ⑪ | Porte vitrée |
| ⑤ | Enceinte | ⑫ | Poignée de la porte vitrée |
| ⑥ | Micro rupteur | ⑬ | Eclairage de la chambre de cuisson |
| ⑦ | Pied de hauteur réglable | ⑭ | Panneau de commande |

4.2 Indications techniques

Nom	Four compact à convection et vapeur	
Modèle :	D6110 Digital	D10110 Digital
Code-No. :	117261	117201
Capacité:	Jusqu'à 6 x 1/1 GN	Jusqu'à 10 x 1/1 GN
Plage des températures :	50 °C – 280 °C	
Valeurs d'alimentation:	6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Raccordement rigide à l'eau :	3/4"	
Pression d'eau :	max. 3 bar	
Dimensions :	L 519 x P 803 x H 770 mm	L 519 x P 803 x H 1010 mm
Masse :	85 kg	95 kg
Accessoires :	1 filtre à graisse en supplément pour le ventilateur électronique de refroidissement, 1 grille de four 1/1 GN, 1 plaque de four 1/1 GN 1 tuyau d'évacuation d'eau	

Sous réserve de modifications !

Protections

L'appareil est équipé des mécanismes de protection et sécurité suivants :

Microrupteur de porte

Le **microrupteur** interrompt le fonctionnement en cas d'ouverture de la porte : le fonctionnement du four et de la soufflerie sont alors arrêtés. Après la fermeture de la porte, le cycle reprend là où il a été interrompu. Ne jamais désactiver manuellement le microrupteur lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Protection du moteur contre la surchauffe

Le moteur du ventilateur est équipé d'une protection contre la surchauffe, ce mécanisme interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe. Le moteur se remet en marche automatiquement dès que la température est retombée à une valeur comprise dans un intervalle de températures non dangereuses.

Thermostat de protection de la chambre de cuisson

Si la température dans la chambre de cuisson atteint la valeur de 350 °C, le thermostat de protection coupe le circuit d'alimentation des résistances de l'appareil.

Le réarmement de cette protection est réservé à nos services techniques, car son déclenchement indique que le contrôle d'autres éléments est indispensable.



ATTENTION !

Le réarmement de cette protection est réservé à nos services techniques, car son déclenchement indique que le contrôle d'autres éléments est indispensable.

Propriétés du four compact convection vapeur Digital

- Modèle CNS
- Capacité maximum, jusqu'à 6 x 1/1 ou 10 GN 1/1
- Commande électroniques avec 99 programmes, chacun programmable jusqu'à 9 phases de cuisson
- Chargement horizontal compact des bacs GN
- **Fonctions :**
 - Circulation d'air/ cuisson vapeur/ cuisson vapeur combinée/ cuisson delta T / programme de régénération / cuisson à basses températures / refroidissement rapide/ sur demande possibilité de commander des fours à convection vapeur avec un système de nettoyage automatique
- Fonctionnement réversible du moteur (gauche/droite) afin d'optimiser le climat de cuisson
- Production de vapeur par injection directe
- Vitesse du ventilateur avec 3 degrés de réglage
- Sortie de vapeur réglable
- Eclairage de la chambre de cuisson
- Porte à double vitrage, ouverture facile des portes intérieures pour le nettoyage
- Chaînes amovibles pour les étagères
- Connexion frontale pour la sonde à baïonnette en option
- port frontale USB

Accessoires en option (non-compris dans la livraison)

Limiteur de pression pour fours à convection et vapeur

- en laiton chromé, raccordement 3/4 "
- Préréglage à 3 bar, réglable de 1 à 6 bar
- Pression d'entrée max. 16 bar
- La température maximale de fonctionnement de 65 °C
- Masse : 0,4 kg

Code-No. 533051



Douche manuelle

- Longueur du tuyau 2 m
- Vanne d'arrêt pour le raccordement d'eau rigide 1/2"
- Poignée de fixation sur le four à convection et vapeur

Code-No. 116005



Sonde de température à coeur

- Longueur du câble : env. 1,8 m

Code-No. 116000

Le complément idéal:
le support approprié, **Code-No. 116008**



Kit de sonde de température à coeur

Composé de sonde de température à coeur et le support approprié pour la fixation sur les fours mixtes à vapeur

- Support magnétique: L 130 x P 35 x H30 mm

Code-No. 116009



5. Installation

5.1 Généralités consignes de sécurité



ATTENTION !

Tous travaux d'installation, de raccord, de conservation, liés à l'appareil doivent être effectués par un technicien qualifié et habilité en conformité avec les règlements internationaux, nationaux et locaux.

- Avant de commencer tout travaux d'installation et d'utiliser l'appareil, veuillez lire ces instructions avec attention.
- Veuillez conserver ce manuel d'instruction. Lorsque l'appareil est confié à un tiers, il convient alors de transmettre le présent manuel d'instruction.
- Toutes les opérations liées à l'installation, le montage, l'exploitation et l'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié **disposant des autorisations nécessaires (des autorisations du fabricant ou du vendeur). Les étapes nécessaires doivent être réalisées en tenant compte des règles d'installation en vigueur dans le pays et des règles sur la sécurité des produits, et sur la santé et la sécurité au travail.**
- Ne pas utiliser d'accessoires ou de pièces détachées qui ne sont pas recommandées par le producteur. Celles-ci peuvent présenter une menace pour l'utilisateur ou pour une autre personne ou être la cause d'un endommagement de l'appareil, ou encore de la perte de toute réclamation dans le cadre de la garantie.
- Contrôler régulièrement si le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé; Si le câble est abîmé afin d'éviter tout danger, veuillez le faire remplacer auprès de nos services ou par un électricien qualifié.
- Une installation défectueuse, une erreur d'utilisation, de conservation ou de nettoyage tout comme un remplacement ou une modification peuvent être la cause d'un mauvais fonctionnement, de dommages ou de blessures.
- Le producteur n'assume aucune responsabilité pour les dommages aux personnes ou matériels résultant du non respect des règlements mentionnés ci-dessus ou d'ingérence également dans les parties particulières de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.
- En cas d'endommagement ou d'un mauvais fonctionnement, l'appareil doit être débranché. Les réparations nécessaires ne peuvent être demandées qu'à un service autorisé par le producteur, en outre, uniquement les pièces détachées originales peuvent être employées.
- Au voisinage de l'appareil, ne pas placer d'autres sources de chaleur telles que par ex. une friteuse ou une plaque de cuisson.
- A proximité de l'appareil, ne pas stocker ni utiliser de substances inflammables.
- En cas d'une non-utilisation prolongée, l'appareil doit être débranché des alimentations en eau et en électricité.

- Le cas échéant, toute nécessité de modification dans l'installation de l'appareil doit être approuvée et réalisée par un personnel technique spécialisé et habilité.
- Aucune **modification du câblage** de l'appareil n'est autorisée.
- Si les indications mentionnées concernant la sécurité sont négligées, ceci peut entraîner une réduction de la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux exigences de la directive sur la basse tension 2006/95/WE.

De plus, l'appareil est conforme aux réglementations suivantes relatives aux installations électriques :

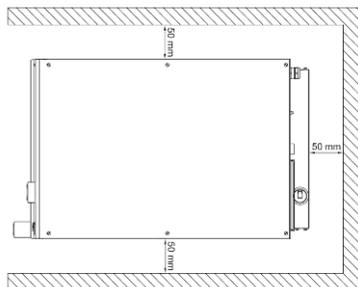
- EN 60335 partie générale ;
- EN 60335-2-42;

L'appareil répond aux exigences de la directive concernant la conformité électromagnétique 2004/108/WE.

5.2 Etablir

- Tout d'abord, veuillez vous assurer qu'aucun élément ne gêne la circulation des personnes entre le lieu d'installation de l'appareil et la porte du local, les couloirs ou autres voies de communication.
- **ATTENTION** : Au cours du transport de l'appareil, celui-ci est exposé à un risque de basculement, ce qui pourrait entraîner l'endommagement de l'appareil lui-même, d'autres objets ou des dommages aux personnes. Veuillez utiliser tous les moyens appropriés au poids de l'appareil. L'appareil ne doit pas être tiré ni penché, mais soulevé perpendiculairement au sol et déplacé horizontalement.
- Avant de mettre l'appareil en place, veuillez vérifier ses dimensions et la position exacte des raccords d'électricité, d'eau et d'évacuation des fumées.
- L'appareil doit être placé dans un local suffisamment ventilé (non pas à l'air libre), afin d'éviter l'accumulation excessive dans l'air de substances nocives pour la santé.
- Nous recommandons le placement du four à convection et vapeur sous une hotte ou de l'équiper d'une évacuation des fumées brûlantes et des odeurs de la chambre de cuisson vers l'extérieur.
- Enlever l'emballage externe (coffre de bois et/ou carton) et les éliminer en respect des réglementations en vigueur dans le pays d'installation.
- Vérifier que l'appareil n'est pas endommagé et le placer au lieu de son utilisation.
- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables ou de récipients contenant des substances inflammables (murs, meubles, cloisons de séparation, bouteilles de gaz), ceci peut entraîner un risque d'incendie. Si cela n'était pas possible autrement, les éléments inflammables doivent être isolés à l'aide de matériaux thermo-isolants et ininflammables tout en ayant soin de respecter minutieusement les règlements anti-incendie.

- L'appareil doit être placé sur une surface égale afin d'éviter qu'il glisse ou tombe.
- Le sol au lieu d'installation doit posséder la solidité appropriée au poids de l'appareil, à son gabarit ainsi qu'à sa masse à charge lorsqu'il est rempli au maximum.

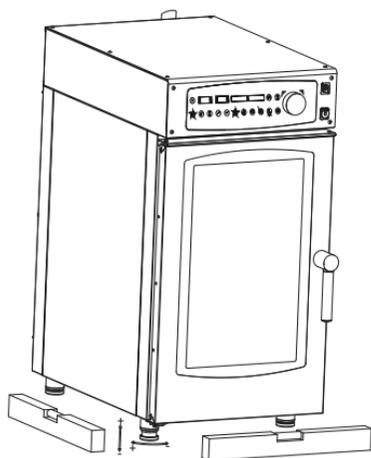


L'appareil **n'est pas destiné à être encastré** : une **distance de sécurité minimum de 50 mm** des murs et des autres appareils est exigée (**fig. 1**).

Veillez vous assurer que la porte vitrée peut être ouverte complètement (180°).

L'appareil doit être installé afin que la partie arrière soit facilement accessible afin de raccorder l'appareil à l'électricité, à l'eau ou à des fins de conservation.

Fig. 1



L'appareil doit être mis à niveau. A cette fin veuillez utiliser un niveau et régler la hauteur des pieds de manière appropriée (**fig. 2**).

Une différence de niveau ou une inclinaison peuvent avoir une influence négative sur le fonctionnement de l'appareil.

Oter soigneusement le film protecteur des parois extérieures de l'appareil de manière à ne pas laisser de trace de matière adhésive.

Vérifiez que les ouvertures de ventilation et l'évacuation des fumées n'ont pas été entravées ou obstruées d'une manière ou d'une autre.

Fig. 2

5.3 Raccordement à l'eau

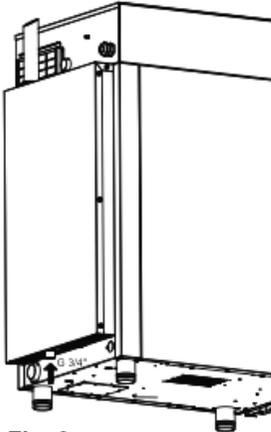


Fig. 3

L'alimentation pour l'installation d'eau potable doit se trouver à proximité de l'appareil.

La pression d'eau ne peut avoir une valeur supérieure à 3 bars (300 kPa). Si la pression d'eau dans le réseau de distribution est supérieure, veuillez installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

La pression d'eau doit être comprise 1,8 bar et 3 bars.

Nous recommandons une installation d'adoucissage / de détartrage de l'eau à l'entrée de l'appareil afin que la dureté de l'eau soit comprise entre les valeurs de 3° et 7° dH (degré allemand de dureté de l'eau), (0,6-1,2 mmol/l).

A partir de 7°dH (degré allemand de dureté de l'eau) nous recommandons fortement le raccordement à l'eau par l'intermédiaire d'un adoucisseur d'eau approprié et avec une pression ne dépassant pas 3 bars.

L'appareil est équipé d'un raccord au tuyau fourni d'évacuation de l'eau. Dans le cas d'un appareil à 6 étagères, le raccord est situé en bas à gauche (**fig. 3**), et dans le cas de l'appareil à 10 étagères, en bas à droite (**fig. 4**).

Avant de raccorder à l'eau, veuillez laisser suffisamment d'eau couler à travers l'installation afin d'en éliminer toute trace éventuelle de particules métalliques.

Visser le raccord „Aqua“ à l'installation d'alimentation en eau appropriée sur laquelle sera montée une vanne de fermeture et un filtre.

Assurez-vous que la vanne de fermeture est montée à un endroit facilement et en permanence accessible.

Attention : En cas d'endommagement du tuyau d'alimentation en eau, il convient de le remplacer par un neuf, et de ne plus utiliser le tuyau abîmé.

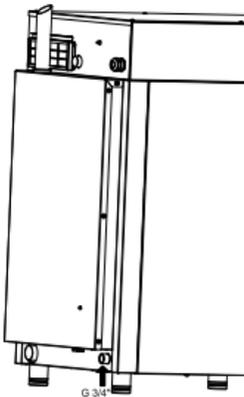


Fig. 4

5.4 Raccordement à l'évacuation d'eau

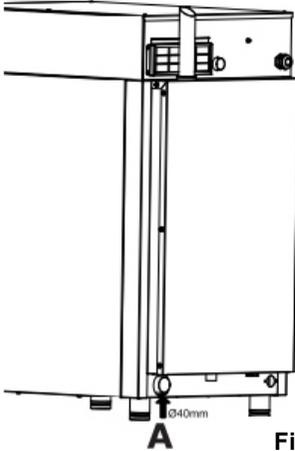


Fig. 5

L'eau d'évacuation à la sortie de l'appareil peut atteindre des températures élevées (90 °C), aussi, les canalisations utilisées pour l'évacuation doivent être résistantes à l'action de telles températures.

L'évacuation d'eau se trouve en bas à l'arrière de l'appareil ; elle est équipée d'un tuyau pour effectuer le raccord (Ø 40 mm).

La canalisation doit être raccordée à un élément d'évacuation (**Fig. 5 signalé par A**).

L'élément d'évacuation est constitué par le siphon. Cependant nous recommandons le raccord du tuyau d'évacuation avec un entonnoir ouvert.

Vérifiez que le siphon extérieur est rempli d'eau, si ce n'est pas le cas, il convient de le remplir par le biais de l'évacuation dans la chambre de cuisson.

5.5 Raccordement à l'alimentation électrique



AVERTISSEMENT! Danger d'électrocution !

En cas d'installation incorrecte, l'appareil peut entraîner des électrocutions !

Avant l'installation, veuillez comparer les paramètres du réseau local de distribution d'énergie électrique avec les paramètres de l'appareil (voir la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil que si les paramètres sont entièrement conformes !

L'installation électrique doit être mise à la terre correctement, en conformité avec les règlements en vigueur. La sécurité de l'installation électrique ne peut être assurée que lorsque cette installation est conforme aux normes exigées.

Avant le branchement de l'appareil à l'alimentation électrique, veuillez vous assurer que les valeurs de tension et de fréquence mentionnées sur la plaque signalétique sont conformes aux paramètres du réseau d'alimentation. **On admet une tolérance dans la tension ne dépassant pas $\pm 10\%$.**

Afin de brancher directement l'appareil à l'alimentation électrique, il faut monter entre l'appareil et le réseau d'alimentation un mécanisme adapté à la puissance permettant de déconnecter l'installation. En accord aux indications d'installation, les contacts de ce mécanisme doivent posséder l'écart approprié permettant la coupure complète en relation aux conditions de la catégorie de surtension III.

Le mécanisme de coupure doit être installé de manière à être accessible à tout instant pour le personnel.

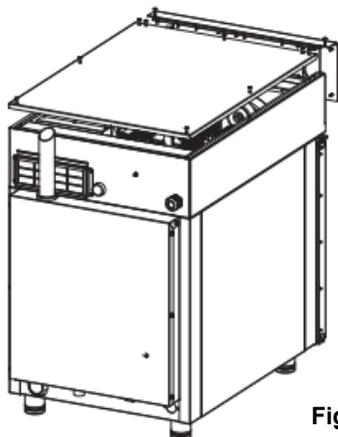


Fig. 6

Placer l'interrupteur principal connecté au câble d'alimentation sur la position „0” (zéro).

Vérifier si le diamètre du câble correspond à la puissance de l'appareil.

Les valeurs d'alimentation se trouvent sur le tableau ci-dessous :

	400 V 3N 50/60 Hz	230 V 3 50/60 Hz	230 V 50/60 Hz	230 V 2 50/60 Hz
		208 V 3 50/60 Hz		208 V 2 50/60 Hz
117261/ D6110	5 x 2.5 mm ²	4 x 2,5 mm ² 4 x 12 AWG	3 x 6 mm ²	// //
117201/ D10110	5 x 4 mm ²	4 x 6 mm ² 4 x 8 AWG	//	// //



Fig. 7

L'appareil doit être connecté au circuit de compensation de potentiel, dont l'efficacité correspond aux recommandations figurant dans les règlements en vigueur. Ce raccordement consiste en un collier de serrage qui est fixé au bâti et muni d'un symbole tel que représenté à la Fig. 7.

5.6 Démarrage et mise en service de l'appareil

- Avant la première utilisation de l'appareil, veuillez effectuer soigneusement tous les contrôles nécessaires sur la base desquels vous pourrez confirmer la compatibilité de l'appareil et de son installation à la réglementation en vigueur, aux données techniques et aux informations relatives à la sécurité figurant dans ce manuel. De plus, vous devrez considérer les points suivants.
 - La température du lieu de l'installation doit être supérieure à +4 °C.
 - La chambre de cuisson doit être vide.

- Tous les éléments d'emballage doivent être complètement éliminés, y compris le film protecteur sur les parois extérieures de l'appareil.
- Les ouvertures de ventilation et de soufflerie doivent être dégagées.
- Les pièces retirées lors de l'installation de l'équipement doivent être réinstallés.
- L'interrupteur électrique principal doit être allumé et les vannes d'arrêt, de gaz et d'eau en face de l'appareil doit être ouvertes.

Contrôle à la réception

- La réception de l'appareil est réalisée sur la base d'un cycle d'essai, ce qui vous permet de vérifier le bon fonctionnement de l'appareil et de repérer des dommages ou problèmes éventuels.
- Allumer l'appareil avec l'interrupteur principal **T1** (fig. 8, p. 96).
- Régler le cycle de cuisson sur **10 min.** à la température de **150 °C** et avec une humidité de **25 %**.
- Presser la touche **T14** (fig. 8) „Start/Stop“.
- Effectuer un contrôle rigoureux selon les étapes ci-dessous.
 - L'éclairage de la chambre de cuisson s'effectue en pressant la touche **T13** (fig. 8). Il s'éteint automatiquement après 45 secondes à moins d'être éteint au préalable manuellement en pressant à nouveau la touche **T13**.
 - L'appareil s'éteint lorsque la porte vitrée est ouverte et ne se remet en marche que lorsque celle-ci est refermée.
 - Le thermostat de réglage de la température dans la chambre de cuisson est activé lorsque la température réglée est atteinte. La/les résistance(s) est/sont alors arrêtée(s) temporairement.
 - Le(s) moteur(s) du/des ventilateur(s) change(nt) de sens de rotation automatiquement toutes les 3 minutes (le temps dépend de la durée de cuisson).
 - Dans le cas d'un appareil à deux ventilateurs dans la chambre de cuisson, les moteurs prennent le même sens de rotation.
- Vérifier le sens de circulation de l'eau à la sortie du système d'humidification dans la chambre de cuisson par rapport au ventilateur.
- A la fin du cycle de cuisson, un signal sonore retentit.

6. Instructions d'utilisation

6.1 Indications concernant la sécurité pour l'utilisateur



ATTENTION !

Les présentes instructions d'utilisation doivent être étudiées avec soin car elles contiennent des indications importantes concernant la sécurité et l'utilisation de l'appareil.

Veillez conserver ces instructions de manière à pouvoir les consulter à tout moment. Une installation défectueuse, une erreur d'utilisation, de conservation ou de nettoyage ou d'éventuels changements ou modifications peuvent conduire à un mauvais fonctionnement, à des dommages et blessures.



ATTENTION !

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et ne peut être utilisé que par un personnel de cuisine spécialisé.

- Toute personne qui utilise cet appareil doit tenir compte des instructions et indications que contiennent ces instructions d'utilisation.
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel formé. Aux fins de limiter les risques d'accident ou les dommages à l'appareil, il est indispensable que le personnel reçoive régulièrement des indications précises concernant la sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ni par les personnes à l'expérience et/ou au savoir réduit, à moins que celles-ci soient sous la surveillance de la personne responsable de la sécurité ou ait reçu les instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni qu'ils le mettent en marche.
- A proximité de l'appareil **ne jamais** laisser de matériaux inflammables. **Risque d'incendie !**
- Lors de la cuisson ou après celle-ci, les récipients pour articles alimentaires ou les autres ustensiles peuvent être brûlants; veuillez vous montrer prudent lors de leur manipulation pour éviter toute brûlure. Manipulez-les **uniquement** à l'aide de gants de protection. **Risque de brûlures !**
- Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, au cours de la cuisson et après la cuisson, veuillez vous montrer particulièrement prudent. **Risque de brûlures** par les vapeurs brûlantes qui sortent de l'appareil.
- Au cours de la cuisson, veuillez faire attention aux surfaces brûlantes de l'appareil dont la température peut dépasser 60 °C.

- Ne pas placer dans l'appareil d'objets inflammables ni d'articles alimentaires contenant de l'alcool: ceci peut conduire à une inflammation spontanée et à un incendie ce qui peut entraîner des explosions.
- Evitez de saler les aliments à l'intérieur de la chambre de cuisson. Si ne vous pouvez éviter ceci, l'appareil doit être rapidement nettoyé : le sel peut endommager la chambre de cuisson.
- Lorsque la chambre de cuisson est brûlante, la porte de l'appareil doit être ouverte avec prudence. **Risques de brûlures !**
- En cas d'endommagement ou de bris des éléments vitrés de la porte, vous devez immédiatement débrancher l'appareil et contacter et nos services. Ne pas utiliser l'appareil tant que la porte n'a pas été remplacée.
- Dans le cas où l'appareil n'est pas utilisé (par ex. pendant 12 heures) la porte vitrée doit être laissée légèrement entrouverte.
- Dans le cas où l'appareil est inutilisé pour une longue période (par ex. quelques jours), fermer l'arrivée d'eau et débrancher de l'alimentation électrique.

6.2 Eléments de la commande

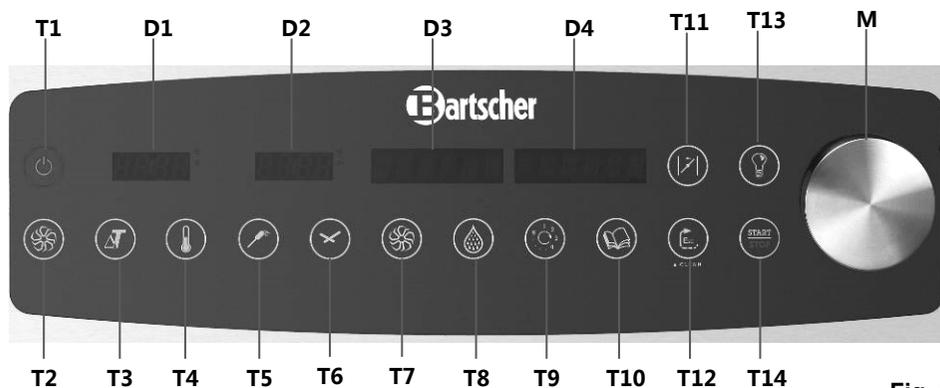


Fig. 8

Touche	Nom	Fonction de touche
T1	MARCHE/ARRÊT	Mise en marche et arrêt de l'appareil
T2	Choix du mode de fonctionnement	Modes : flux d'air chaud/ humidification par la vapeur /vapeur et flux combinés
T3	ΔT (cuisson delta T)	Cuisson en mode ΔT
T4	Température	Cuisson à température stable
T5	Sonde baïonnette	Réglage de la température pour la sonde baïonnette (option)

T6	Durée	Réglage de la durée de cuisson ou choix du mode « sans limite de durée »
T7	Ventilateur	Réglage du débit du ventilateur 1 - 3
T8	Humidification	Réglage de l'humidification en modes COMBI et HUMIDIFICATION VAPEUR
T9	Phases de cuisson / préchauffage	Programmation / activation et désactivation des phases de cuisson et réglage du préchauffage
T10	Programmes	Choix des programmes de cuisson en mémoire
T11	Evacuation vapeur	Ouverture / fermeture de la sortie de vapeur
T12	Touche ESC	Touche de retour
T13	Eclairage chambre de cuisson	Allumer/éteindre l'éclairage de la chambre de cuisson
T14	Start / Stop	Marche/arrêt de la cuisson
D1	Indicateur de température	Indicateur de température de la chambre de cuisson ou ΔT
D2	Indicateur de durée / sonde baïonnette	Indicateur de la durée de cuisson ou température de la sonde baïonnette
D3	Indicateur de vitesse du ventilateur / humidité	Indicateur de vitesse de ventilateur et du réglage de l'humidité
D4	Indicateur de la phase de cuisson / programmes	Indicateur du numéro de programme ou de la phase de cuisson
M	Bouton / ENCODEUR	En tournant le bouton, vous pouvez régler la valeur désirée. Une pression sur le bouton vous permet de confirmer la valeur affichée.

6.3 Information préliminaires concernant l'utilisation de l'appareil

L'appareil a été conçu pour la cuisson de produits alimentaires à l'intérieur d'un local et doit être utilisé uniquement à cette fin. Toute autre utilisation, non-conforme à la destination de l'appareil, est dangereuse et interdite.

Lors de son fonctionnement, l'appareil doit être sous surveillance.

Nous recommandons un préchauffage de l'appareil avant de commencer la cuisson en utilisant les fonctions automatiques de préchauffage (**points 6.4.8, p. 106**).

L'affichage est équipé d'un senseur tactile. Afin de choisir une fonction donnée, presser la touche appropriée. Afin de régler le paramètre choisi de cuisson, presser la touche clignotante.

Attention : l'utilisation de gants de protection peut rendre difficile la précision du choix des touches lorsque vous les pressez

En tournant le bouton **M (fig. 9)** vous pouvez régler la valeur de la fonction choisie (par ex. augmenter ou diminuer la température/ la durée/ l'humidité). La valeur introduite se confirme en pressant le bouton **M (fig. 9)** ou la touche appropriée.

Indication : en pressant le bouton M (fig. 9) vous pouvez arrêter l'alarme.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

En maintenant pressée la touche **T1 (fig. 9)** pendant 3 secondes vous pouvez mettre en marche ou arrêter l'appareil. Après la mise en marche l'appareil est prêt à fonctionner et attend le réglage des paramètres de cuisson.

Après l'arrêt de l'appareil, après avoir appuyé et maintenue pressées quelques secondes la touche marche/arrêt principale **T1 (fig. 9)**, la vanne principale en amont de l'appareil est coupée.

Après l'extinction du four, la ventilation des appareillages électroniques sur la partie supérieure du four peut continuer à fonctionner afin de refroidir ceux-ci.

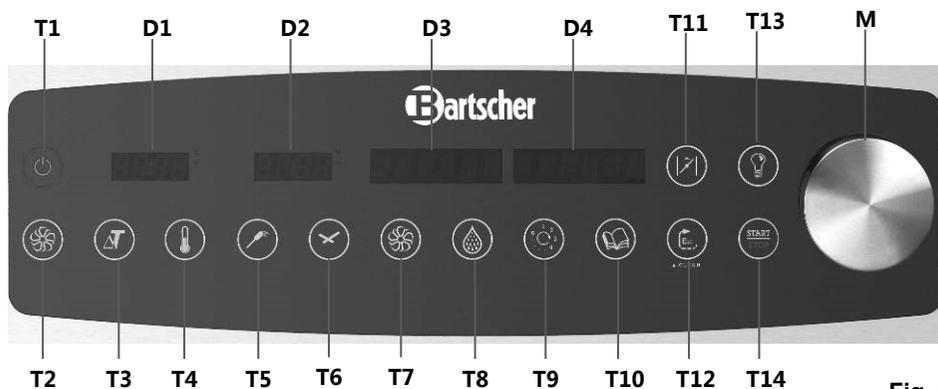


Fig. 9

Mise en marche/ arrêt de la cuisson

En pressant la touche **T14 (fig. 9)** il est possible de mettre en marche, ou d'arrêter le processus de cuisson. L'ouverture de la porte provoque l'interruption du processus de cuisson. Après la fermeture de la porte, le processus de cuisson est repris à partir de l'instant où il avait été interrompu. Un processus de cuisson peut être suspendu en pressant la touche **T14 (fig. 9)**.

Refroidissement de la chambre de cuisson

Presser et en maintenir pressée la touche Esc **T12 (fig. 9)** jusqu'à ce que soient rétablis les paramètres initiaux. Ensuite presser la touche **T14 „Start/Stop“ (fig. 9)** afin de mettre en marche le refroidissement. Seulement après, il est possible de **refermer la porte**. Le refroidissement de la chambre de cuisson ne fonctionne que lorsque la température mesurée dans la chambre de cuisson dépasse 50°C.

Eclairage de la chambre de cuisson

Afin d'éteindre l'éclairage de la chambre de cuisson, veuillez presser la touche **T13 (fig. 9)**. L'éclairage de la chambre de cuisson s'éteint automatiquement après un délai défini ou après avoir pressé la touche **T13 (fig. 9)**.

6.4 Programmation manuelle

6.4.1 Réglage de la température de cuisson

Mettre l'appareil en marche en pressant la touche **T1** (fig. 10), après la mise en marche, l'appareil se trouve en mode de fonctionnement et attend le réglage des paramètres de cuisson. Afin de régler la **température de cuisson**, presser la touche **T1** (fig. 10). Puis tourner le bouton M dans le sens horaire afin d'augmenter la valeur, ou antihoraire afin de la diminuer. Presser le bouton **M** ou la touche **T4** (fig. 10) pour confirmer la valeur introduite. La température réglée s'affiche sur l'indicateur **D1** (fig. 10). La température de cuisson dépend du mode de fonctionnement (point 6.4.4. p. 101) et peut prendre les valeurs suivantes :

Fux d'air : min. 50 °C – max. 280 °C

Combi : min. 50 °C – max. 120 °C

Vapeur : min. 50 °C – max. 120 °C

6.4.2 Réglage de la durée de cuisson

En utilisant la touche **T6** (fig. 10) vous pouvez régler le temps de cuisson à la valeur désirée ou choisir le mode „sans limite de durée“. Après avoir mis en marche l'appareil, l'indicateur **D2** (fig. 10) affiche le réglage standard „inF“ („sans limite de durée“). La valeur peut être modifiée en pressant la touche **T6** (fig. 10). Tourner ensuite le bouton M dans le sens horaire pour augmenter la valeur, ou antihoraire pour la diminuer.

Vous pouvez établir le réglage „sans limite de durée“ en tournant le bouton **M** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'indicateur **D2** (fig. 10) affiche l'indication „inF“.

Presser le bouton **M** (fig. 10) ou la touche **T6** (fig. 10), afin de confirmer la valeur établie.



Fig. 10

6.4.3 Réglage de la vitesse du ventilateur

La vitesse de rotation du ventilateur peut être réglée selon l'une des trois vitesses suivantes :

VITESSE 1 (basse)

VITESSE 2 (moyenne)

VITESSE 3 (haute)

Afin de régler la vitesse du ventilateur, pressez la touche **T7** (fig. 11).

Tournez le bouton **M** dans le sens horaire afin d'augmenter la valeur, ou antihoraire pour la diminuer. Presser le bouton **M** (fig. 11) ou la touche **T7** (fig. 11), afin de confirmer la valeur réglée. La vitesse établie du ventilateur s'affiche sur l'indicateur **D3** (fig. 11).

6.4.4 Choix du mode de fonctionnement

L'appareil offre le choix de l'un des trois modes de fonctionnement suivants :

FLUX

COMBI

VAPEUR

Dans le mode de fonctionnement **FLUX**, c'est uniquement le flux d'air chaud qui est utilisé pour la cuisson des aliments, et aucune humidité n'est introduite dans la chambre de cuisson sous forme de vapeur (réduction de l'humidité du produit).

Dans le mode **VAPEUR**, l'air est enrichi en vapeur (humidité 100%).

Dans le mode **COMBI** sont utilisés à la fois le flux d'air chaud et la vapeur en proportions réglables (réglage par l'utilisateur).



Fig. 11

Après l'avoir mis en marche, l'appareil se trouve de manière standard en mode **FLUX**.

En optant pour ce mode, pressez la touche **T8 (fig. 12)**.

L'indicateur **D3 (fig. 12)** indique une humidité 0= **0 HU**. En tournant le bouton **M (fig. 12)** régler la valeur désirée. Presser le bouton **M (fig. 12)** ou al touche **T8 (fig. 12)**, afin de confirmer le mode de fonctionnement désiré.

Le mode de fonctionnement **VAPEUR** peut être choisi à l'aide de la touche **T8 (fig. 12)**.

Sur l'indicateur **D3 (fig. 12)** s'affiche la valeur 100 = **100 HU**. Tourner le bouton **M (fig. 12)** pour régler la valeur désirée et confirmer en pressant le bouton **M (fig. 12)** ou la touche **T8 (fig. 12)**.

Le mode de fonctionnement **COMBI** peut être choisi à l'aide de la touche **T8 (fig. 12)**.

L'indicateur **D3 (fig. 12)** affiche une humidité entre 10 et 90 = **10 HU / 90 HU**. Presser la touche **T8 (fig. 12)** et tourner le bouton **M (fig. 12)** pour régler la valeur désirée. Presser le bouton **M (fig. 12)** ou la touche **T8 (fig. 12)**, afin de confirmer la valeur réglée.

Conformément à la description ci-dessus, le mode de fonctionnement peut être modifié en fonction de l'humidité réglée :

Humidité = 0	FLUX	Cuisson des aliments à l'aide d'air chaud.
Humidité = 10-90	COMBI	Cuisson des aliments à l'aide d'air chaud et avec de la vapeur.
Humidité = 100	VAPEUR	Cuisson des aliments avec de la vapeur.

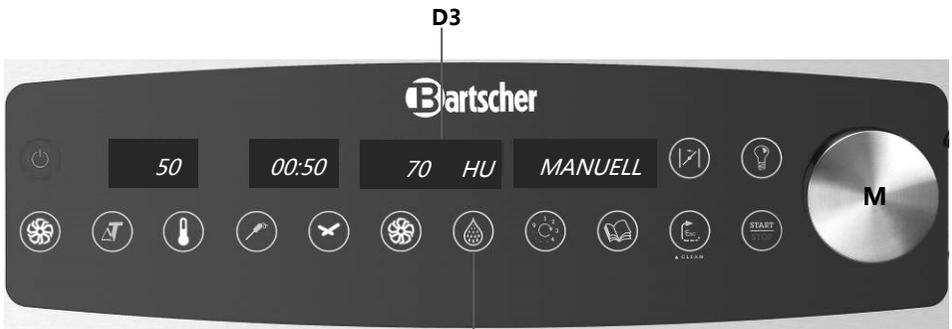


Fig. 12

T8

6.4.5 Cuisson à l'aide d'une sonde baïonnette (option)

Le contrôle de la cuisson au cœur même des aliments par mesure de la température offre une alternative utile au réglage de la durée du programme/ de la phase de cuisson. Ce mode de fonctionnement se prête particulièrement bien à la préparation de viande rouge et blanche, volaille et poisson.

En pressant la touche **T5** (fig. 13), sur l'indicateur **D2** (fig. 13) la température réglée s'affiche. Tourner le bouton **M** (fig. 13) dans le sens horaire pour augmenter la température, antihoraire pour la diminuer. Presser le bouton **M** (fig. 13) ou la touche **T5** (fig. 13), afin de confirmer la valeur réglée.

Indication : la température de cuisson de l'aliment doit toujours être de 5°C supérieure à la température réglée à l'intérieur du produit.

Position de la sonde baïonnette (option) :

La sonde baïonnette doit être placée dans l'aliment préparé de manière à ce que son extrémité se trouve dans la partie du produit la plus épaisse.

Valeurs à titre indicatif des températures à l'intérieur de l'aliment :

TYPE D'ALIMENT	CUISSON	TEMPÉRATURE
Bœuf	saignant	50 °C
	à point	60 °C
	bien cuit	70 °C
Cuisse de poulet	bien cuite	80 °C
Suprême de poulet	bien cuit	73 °C
Viande blanche	bien cuite	70-75 °C
Préparation autre	bien cuite	85-90 °C
Poisson	cuit	67-72 °C



Fig. 13

6.4.6 Réglage de la vitesse de rotation du ventilateur

Contrairement à la cuisson à température constante, la cuisson des aliments à l'aide de la fonction **delta T** est réalisée sur la base d'une élévation de température dans la chambre de cuisson parallèlement à l'augmentation de la température à cœur mesurée par la sonde baïonnette, et conformément à la valeur de consigne delta T. Delta T se réfère à la différence de température entre la chambre de cuisson et l'intérieur du produit. Ce dispositif est maintenu jusqu'à la fin de la durée de cuisson (**fig. 14**). **Pour la cuisson à l'aide de la fonction delta T, la sonde baïonnette est indispensable.** Après avoir pressé la touche **T3** (**fig. 15**), l'indicateur **D1** (**fig. 15**) affiche ΔT (delta T).

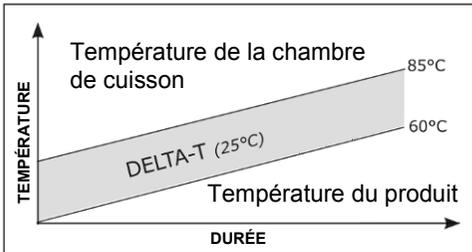


Fig. 14

Tourner le bouton **M** dans le sens horaire afin d'augmenter la température ou dans le sens antihoraire pour la diminuer. Presser le bouton **M** ou la touche **T5** (**fig. 15**), afin de confirmer la valeur réglée. Régler ensuite la température à l'intérieur du produit selon les étapes décrites dans le point précédent.

Utilisation du mode de cuisson ΔT :

Le mode de fonctionnement ΔT est particulièrement adapté à la préparation de rôtis ou de jambons de taille moyenne et grande. Cette méthode de préparation utilise une température dans la chambre de cuisson inférieure à une température de cuisson traditionnelle. Grâce à une durée plus longue de préparation, le produit est plus tendre, et cette solution permet en outre d'éviter une perte importante de masse du produit.

Nous vous recommandons les ΔT de températures suivantes :

- 30°C : viandes rouges, température à l'intérieur du produit entre 45°C à 55°C;
- 25°C : viandes blanches, température à l'intérieur du produit entre 75°C et 85°C;



Fig. 15

6.4.7 Programmation de la cuisson en plusieurs phases

Chaque programme de cuisson peut se décomposer en plusieurs phases qui peuvent être chacune définie avec des paramètres différents (mode de cuisson, température, durée, etc.). Chaque programme de cuisson peut être constitué au maximum de 9 phases de cuisson du produit.

Après avoir introduit les paramètres pour la première phase de cuisson selon les instructions fournies dans les points précédents, veuillez presser la touche **T9** (fig. 16) et tourner le bouton **M** dans le sens horaire. Sur l'indicateur **D4** (fig. 16) s'affiche la deuxième phase: **STEP 2**. Pressez la touche **T2** (fig. 16) afin de confirmer votre intention de programmer la phase de cuisson suivante.

Introduire les paramètres de la deuxième phase de cuisson et répéter les étapes décrites plus haut afin d'ajouter une phase supplémentaire de cuisson au programme.

Indication : l'ajout d'une phase supplémentaire n'est possible que lorsque la durée de cuisson a été introduite ou la température à cœur du produit (sonde). Si aucune de ces valeurs n'est introduite, le passage à la phase suivante lors de la cuisson du produit est impossible.

Indication : en passant à la phase suivante de cuisson la touche **T2** (fig. 16) se met à clignoter, jusqu'à ce qu'elle soit pressée. Le clignotement de cette touche signifie que cette phase n'a pas été programmée et donc que l'appareil ne peut la réaliser.

Exemples de programmation :

Phase 1:	VAPEUR	110°C	15 min.	VENTILATEUR 3	100 HU
Phase 2:	VAPEUR	205°C	6 min.	VENTILATEUR 1	0 HU
Phase 3:	COMBI	168°C	50°C	VENTILATEUR 1	30 HU

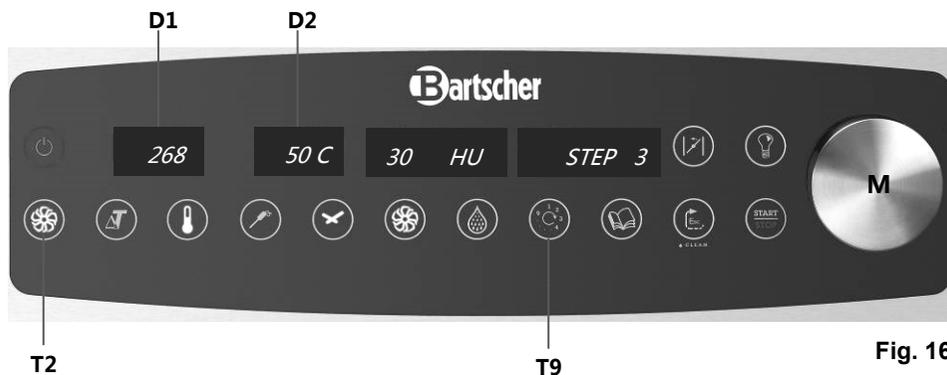


Fig. 16

6.4.8 Réglage de préchauffage automatique de la chambre de cuisson

Afin d'obtenir un bon effet de cuisson de vos produits, nous vous recommandons un chauffage préalable de la chambre de cuisson avant le processus de cuisson en utilisant la fonction de préchauffage.

Le préchauffage peut être effectué automatiquement lors de la mise en marche du programme de cuisson.

Après avoir introduit les paramètres pour différentes phases de cuisson de la manière décrite dans les points précédents, pressez la touche **T9** (fig. 17) et tournez le bouton **M** (fig. 17) dans le sens antihoraire, jusqu'à ce que l'indicateur **D4** (fig. 17) affiche l'inscription **PRE? N**. Afin d'activer le préchauffage automatique, presser le bouton **M** (fig. 17). L'indicateur **D4** (fig. 17) affiche l'inscription **PRE? Y**.

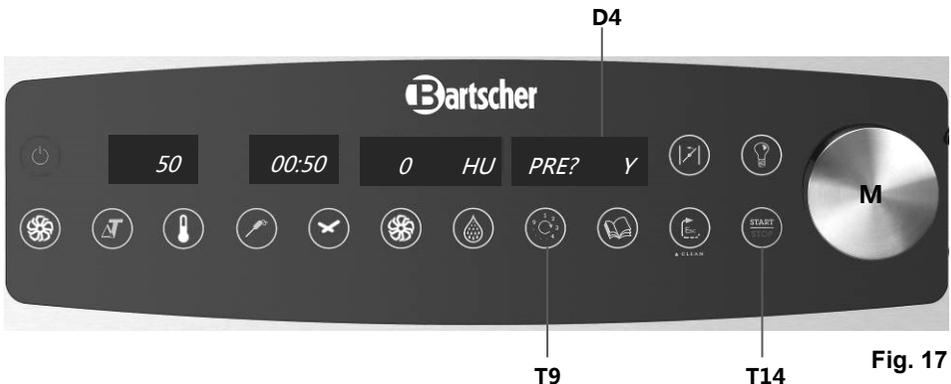
Tourner ensuite le bouton **M** (fig. 17) dans le sens horaire afin de retourner à la phase de cuisson de votre choix ou d'introduire une nouvelle phase.

Après avoir mis en marche la touche **T14** (fig. 17) l'appareil commence le préchauffage. Le préchauffage automatique préchauffe l'appareil jusqu'à la température supérieure de 25°C à la température réglée pour la phase 1, afin de garantir de cette manière une meilleure température après l'ouverture de la porte vitrée et l'introduction dans le four du plat encore froid.

Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit. A ce moment, vous pouvez placer les aliments dans la chambre de cuisson.

Attention : le préchauffage doit être effectué à vide. Avant de placer les aliments, veuillez attendre l'émission du signal sonore.

PRE? Y STEP 1 STEP 2 STEP 3 STEP 4 →



6.4.9 Ouverture et fermeture de la sortie de vapeur

Dans le mode de fonctionnement **FLUX** existe la possibilité de régler l'ouverture ou la fermeture de la sortie de vapeur. Le rôle de la sortie de vapeur est l'extraction de l'humidité de la chambre de cuisson lorsque la sortie est ouverte.

Afin d'ouvrir la sortie de vapeur, pressez la touche **T11** (fig. 18).

L'ouverture et la fermeture de la sortie de vapeur peut être contrôlée en contrôlant l'état de la touche **T11** (fig. 18):

ALLUMÉ = SORTIE VAPEUR OUVERTE

ÉTEINT= SORTIE VAPEUR FERMÉE

Indication : le réglage de la sortie de vapeur est possible uniquement en mode de fonctionnement FLUX. Dans les modes de fonctionnement COMBI et VAPEUR, la sortie de vapeur est contrôlée automatiquement par l'appareil.



Fig. 18

6.5 Programmation

6.5.1 Sauvegarde des programmes de cuisson dans la mémoire de l'appareil

Chaque programme de cuisson défini en mode manuel et se composant d'une ou plusieurs phases peut être sauvegardé dans la mémoire de l'appareil afin de pouvoir l'ouvrir facilement par la suite à l'aide du menu des programmes pour être réutilisé.

Après avoir introduit tous les paramètres nécessaires de la cuisson, maintenir la touche **T10 (fig. 19)** pressée pendant 3 secondes. Sur l'indicateur **D4 (fig. 19)**, la première position libre de la mémoire s'affiche, (par exemple, si dans les positions n° 1, 2 et 3 de la mémoire de l'appareil 3 programmes ont déjà été sauvegardés, le n° 4 s'affiche alors comme la première position libre de la mémoire).

En tournant le bouton **M (fig. 19)** choisissez le numéro de position de votre programme. Ensuite, sauvegardez la position réglée en maintenant la touche **T10 (fig. 19)** pressée pendant 3 secondes. L'indicateur **D4 (fig. 19)** affiche l'inscription **MEM**.

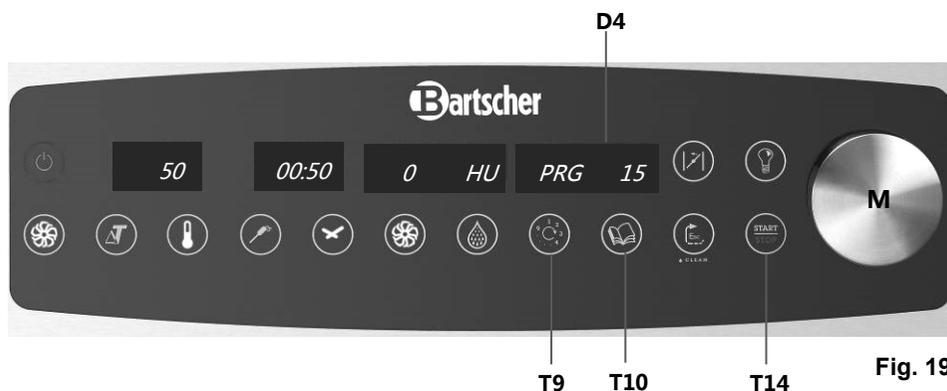
6.5.2 Utilisation d'un programme de cuisson sauvegardé dans la mémoire

En mode de fonctionnement, presser la touche **T10 (fig. 19)** et tourner le bouton **M (fig. 19)**, afin de choisir le numéro du programme qui doit être utilisé après lecture sur l'indicateur **D4 (fig. 19)**.

Ensuite, commencez le processus de cuisson en pressant la touche „Start/Stop“ **T14 (fig. 19)**.

Indication : les phases de cuisson d'un programme en cours peuvent être affichées en pressant la touche **T9 (fig. 19)** et en tournant le bouton **M (fig. 19)**.

Sur l'indicateur **D4 (fig. 19)** apparaît la phase de cuisson (**STEP**), sur laquelle se trouve actuellement l'appareil.



6.5.3 Modification du programme sauvegardé dans la mémoire

Après avoir choisi un programme de cuisson donné, vous pouvez en modifier les paramètres de cuisson de la manière décrite dans le **chapitre 5 „Programmation manuelle“**. Afin de sauvegarder les modifications, veuillez maintenir pressée pendant 3 secondes la touche **T10 (fig. 20)**. Le programme modifié sera sauvegardé à la position de la version précédente.

6.5.4 Supprimer le tout ou la partie d'un programme sauvegardé en mémoire

Un programme sauvegardé dans la mémoire peut être supprimé complètement ou en partie. Afin de **supprimer un programme de cuisson entièrement**, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Choisir le programme à supprimer ;
2. Choisir sa première phase de cuisson (*STEP 1*) ;
3. Maintenir pressée la touche **T9 (fig. 20)** ;
4. L'indicateur **D4 (fig. 20)** affiche l'inscription **DEL? N** ;
5. Tourner le bouton **M (fig. 20)**, l'indicateur **D4 (fig. 20)** affiche la question **DEL? Y**.
Confirmer l'opération en pressant le bouton **M**.

Afin de **supprimer une partie du programme de cuisson**, choisir la phase de cuisson qui doit être supprimée et presser la touche **T9 (fig. 20)**. Veuillez ensuite procéder de la manière décrite ci-dessus dans les points 4 et 5.

Indication 1 : la suppression d'une phase de cuisson entraîne la suppression de toutes les phases suivantes.

Exemple : si le programme a 5 phases de cuisson, la suppression de la phase 3 aura pour conséquence la suppression des phases 4 et 5.

Indication 2 : Après la suppression d'une partie du programme, le reste est sauvegardé dans la mémoire en tant que dernière sauvegarde (c'est à dire à l'exclusion des phases supprimées).

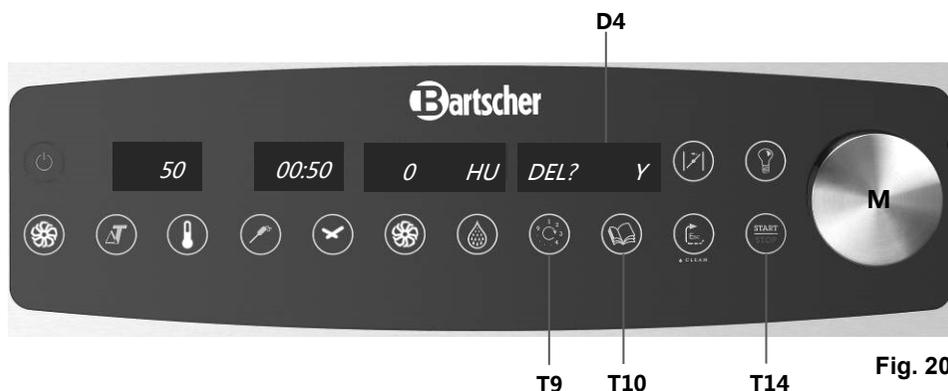


Fig. 20

6.5.5 Importer et exporter des recettes d'une carte-mémoire USB

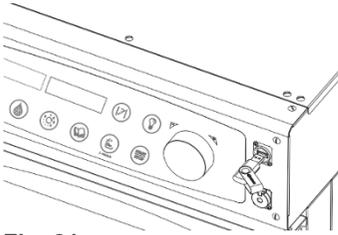


Fig. 21

L'appareil permet d'importer et d'exporter des programmes de cuisson entre une carte-mémoire USB et l'appareil.

Importer des programmes de cuisson :

1. Mettre en marche l'appareil,
2. Placer une carte-mémoire USB compatible dans le port USB (fig. 21) de l'appareil.
3. Presser simultanément le bouton **M** (fig. 22) et la touche **T10** (fig. 22).
4. L'opération d'importation est terminée lorsque les indicateurs affichent l'information suivante :



5. A ce moment-là, il est possible de retirer la carte-mémoire USB.

Exportation de programmes de cuisson :

1. Mettre en marche l'appareil
2. Placer une carte-mémoire USB compatible dans le port USB de l'appareil.
3. Presser simultanément le bouton **M** (fig. 22) et la touche **T9** (fig. 22).
4. L'opération d'exportation est terminée lorsque les indicateurs affichent les informations suivantes :



5. A ce moment-là, il est possible de retirer la carte-mémoire USB.

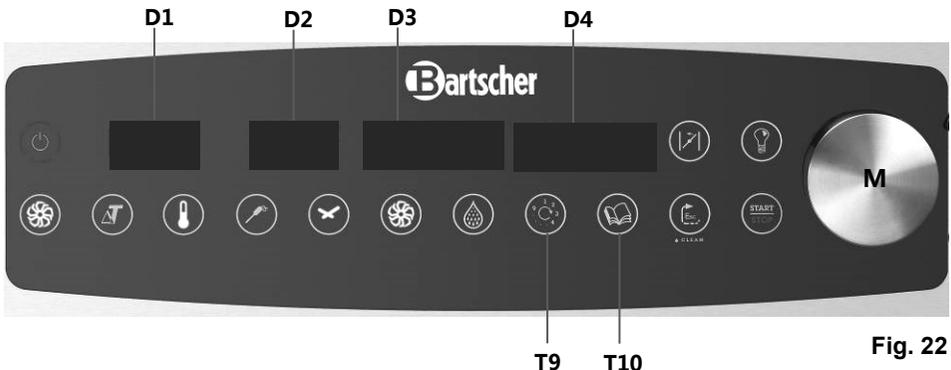


Fig. 22

7. Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité



ATTENTION !

Avant de procéder à une activité liée au nettoyage, il faut débrancher l'alimentation électrique, fermer l'arrivée d'eau et attendre que l'appareil refroidisse complètement.

- Afin de s'assurer un fonctionnement, une hygiène et un rendement fiables, l'appareil doit être nettoyé **tous les jours** après le travail.
- Ne pas utiliser de produits acides, abrasifs, d'agents de nettoyage caustiques contenant du sable ou de l'hydroxyde de sodium.
- Ne pas utiliser de laine d'acier, de brosses métalliques, ni de truelle en acier.
- Pour se prémunir des chocs électriques, l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne doivent **jamais** être immergés dans l'eau ni dans aucun autre liquide.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour être rincé sous un jet d'eau direct. Par conséquent, afin de nettoyer l'appareil, ne pas utiliser l'eau sous pression (intérieur et extérieur).

7.2 Nettoyage

Nettoyage régulier de la chambre de cuisson

- Afin de nettoyer la chambre de cuisson, vous pouvez enlever les rails des niveaux. Pour cela, veuillez dévisser les vis de fixation et enlever les rails des étagères.
- Pour nettoyer la chambre de cuisson, veuillez utiliser de l'eau tiède et un détergent doux. Ensuite, toutes les surfaces doivent être lavées à l'eau claire et séchées soigneusement. Veuillez à ne pas laisser de résidu de détergent.

Nettoyage de l'extérieur

- Pour nettoyer la surface extérieure de l'appareil, utilisez uniquement un chiffon humidifié avec de l'eau.
- Utilisez uniquement des produits conçus spécialement pour le nettoyage de l'acier inoxydable, l'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peut provoquer la corrosion de l'appareil.
- **Ne pas** utiliser de produits à base de chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le nettoyage, les surfaces doivent être séchées et polies à l'aide d'un chiffon sec.

Nettoyage de la porte de l'appareil

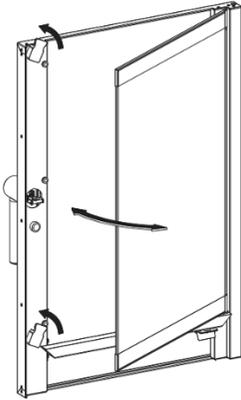


Fig. 23

- Avant le nettoyage de la porte en verre, l'appareil doit avoir complètement refroidi.
- Le double vitrage facilite le nettoyage de la porte de l'appareil. Vous pouvez entrouvrir la porte intérieure.
- Pour ce faire, desserrer les plaques d'acier en haut et en bas qui bloquent la vitre intérieure. Les plaques doivent tourner dans le sens horaire.
- Entrouvrir la vitre intérieure (fig. 23).
- Nettoyer la vitre intérieure de chaque côté et la porte de l'appareil à l'aide de moyens appropriés.
- **Ne pas** utiliser de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- Fermez la vitre intérieure et remettre les plaques d'acier dans leur position d'origine.



ATTENTION !

Avant la fermeture du dispositif, assurez-vous que la vitre intérieure est bien maintenue par les plaques d'acier, sinon vous ne pourrez pas fermer la porte.

7.3 Nettoyage d'un ventilateur

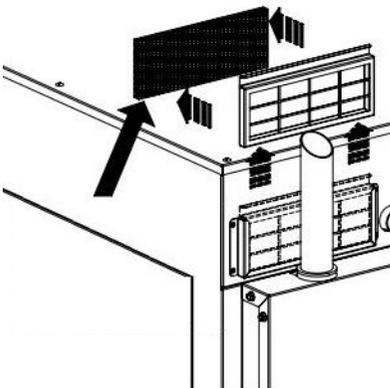


Fig. 24

Afin que les composants électroniques de l'appareil ne dépassent pas la température de sécurité, veuillez nettoyer régulièrement le ventilateur, **au moins une fois par mois**.

Le ventilateur se trouve dans la partie arrière de l'appareil (fig. 24). Veuillez procéder comme suit :

1. Saisir la languette du ventilateur et le tirez vers le haut de la fente.
2. Retirez le ventilateur de son logement, le nettoyer à l'eau tiède avec un détergent neutre et séchez avec un chiffon propre.
3. Remplacez le ventilateur dans le boîtier et faire glisser sur la fente.



ATTENTION !

Dans le cas de l'émission d'une alarme „Hi Temp“, la cause la plus probable est une accumulation excessive de poussière sur le ventilateur.

Nettoyez le ventilateur immédiatement !

8. Anomalies de fonctionnement

Pannes	Solutions éventuelles
On ne peut mettre l'appareil en marche.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez s'il y a de la tension ou si l'interrupteur principal est allumé. • Vérifier les fusibles de l'appareil. • Assurez- vous que la porte vitrée est bien fermée. • Vérifiez si les paramètres sélectionnés dans le cycle de cuisson sont appropriés. • Vérifier qu'il n'y a pas de communiqués d'erreur dans l'appareil.
Si, après avoir suivi les étapes ci-dessus l'appareil ne s'allume toujours pas, veuillez contactez nos services.	
Le ventilateur s'arrête en cours de fonctionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Eteignez la machine et attendez jusqu'à ce que la protection contre la surchauffe réactive automatiquement le moteur. • Assurez-vous que les ouvertures de ventilation sont dégagées.
Si la panne se reproduit, contactez nos services.	
L'éclairage de la chambre de cuisson ne marche pas	<p>N'utiliser que des ampoules résistantes aux températures élevées !</p> <p>La lampe d'éclairage intérieur se remplace comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - assurez-vous que l'interrupteur devant l'appareil est éteint, - Desserrer les vis et retirer les rails sur les étagères situées sur la face intérieure gauche de l'appareil, - dévisser le couvercle de protection de l'éclairage intérieur, - enlever le couvercle de protection, la vitre et le joint, - remplacer l'ampoule usée par une ampoule halogène neuve 25 W, - remonter le couvercle protecteur, la vitre et le joint, - remonter les rails des étagères.
Si la panne se reproduit, veuillez contacter nos services.	
L'eau n'alimente pas les conduits d'humidification	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si la vanne d'eau est bien ouverte.
Si la panne se reproduit, veuillez contacter nos services.	



ATTENTION !

Les cas d'urgence mentionnés ci-dessus le sont seulement à titre indicatif et ne doivent être considérées que comme des exemples. En cas de survenue de ces problèmes ou de problèmes similaires, éteignez immédiatement l'appareil et cessez de l'utiliser. Si la panne ne peut pas être résolue, contactez immédiatement le service clientèle ou votre revendeur pour vérifier et réparer l'appareil. Préparez le numéro de l'article et le numéro de série qui se trouve sur la plaque signalétique à l'arrière. Ne procédez jamais à des réparations vous-même.

9. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



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

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

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com