

## **CL6040-1 / CL6080-1 / CL6080-2 / CL6080-3**



**117910 - 117911 - 117912 - 117913**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 2.0

Date de création : 2023-04-04

---

## 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 .....	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	7
2	Généralités .....	8
2.1	Responsabilité et garantie .....	8
2.2	Protection des droits d'auteur .....	8
2.3	Déclaration de conformité .....	8
3	Transport, emballage et stockage .....	9
3.1	Inspection suite au transport .....	9
3.2	Emballage .....	9
3.3	Stockage .....	9
4	Paramètres techniques .....	10
4.1	Indications techniques .....	10
4.2	Fonctions de l'appareil .....	16
4.3	Éléments de l'appareil .....	17
5	Mode de installaton .....	18
5.1	Déballage et installation .....	18
5.2	Raccordement électrique .....	21
5.3	Raccordement d'eau .....	23
6	Mode d'emploi .....	26
6.1	Utilisation .....	30
7	Nettoyage et maintenance .....	65
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	65
7.2	Nettoyage .....	65
7.3	Maintenance .....	67
8	Élimination des déchets .....	68



**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.

## 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.

## Sécurité

---

- 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.

## Signaux d'avertissement sur l'appareil



### **TENSION DANGEREUSE**

Tension dangereuse à l'intérieur. Tout contact peut causer un choc électrique ou des brûlures. Avant tous travaux de maintenance et d'entretien, éteindre et verrouiller le système.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.



### **RISQUE DE BRÛLURES !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent veiller à ne toucher aucune surface extérieure chaude du four pendant son fonctionnement.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.



### **RISQUE DE BRÛLURES - eau et vapeur chaudes !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent veiller à ne pas entrer en contact avec l'eau chaude sur la surface et la vapeur qui peuvent se former pendant le fonctionnement du four.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.



### **RISQUE DE BRÛLURES - vapeur chaude !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent veiller à ne pas entrer en contact avec la vapeur chaude qui peut se dégager pendant le fonctionnement du four.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.



### **RISQUE DE BRÛLURES - manipulation des plaques chaudes avec les produits !**

Le symbole indique les situations où les personnes doivent faire attention lors de la manipulation des plaques chaudes avec les produits et liquides chauds qui peuvent tomber ou se déverser sur la personne lors du chargement ou déchargement. L'étiquette est fournie avec l'appareil et doit être apposée à une hauteur de 1,6 m au-dessus de la surface d'installation.

Le non-respect des consignes peut entraîner de graves blessures.



### 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 :

- Cuisson de pain, de petits pains
- Cuisson de gâteaux

### 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.

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

- Traitement de produits alimentaires inadaptés
- Chauffage des pièces
- Séchage des vêtements
- Entreposage d'objets inflammables
- Réchauffement des liquides ou des matériaux inflammables, nocifs pour la santé, volatiles ou autres similaires.

## 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.

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

FR

### 3.3 Stockage

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

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

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

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

#### Modèle / propriétés

- Série : CL
- Raccord d'appareil : 3 phases AC+N+T
- Type de chauffage: chaleur voûte / sole
- Chaleur voûte / sole réglable séparément
- Générateur de vapeur : Steam-Box extérieur
- Humidification :
  - réglée dans le programme
  - manuelle
- Paramètres par phase de cuisson :
  - préchauffage
  - temps de cuisson
  - chaleur voûte / sole
  - intensité de l'humidification
  - position de la hotte aspirante
- Prolongement manuel du temps de cuisson
- Mise en marche automatique via la minuterie
- Préchauffage automatique
- Port USB
- Éclairage intérieur : LED
- Commande : tactile
- Écran d'affichage :
  - écran LCD, 7 pouces
  - programme
  - réglages de la minuterie
  - date et heure
- Propriétés :
  - programmes copiables avec tous les paramètres au sein du menu
  - importation de programmes d'autres appareils

## Paramètres techniques

### • Remarque importante :

- Le kit d'installation LBO100 est nécessaire pour utiliser l'appareil seul (pour combiner plusieurs appareils, choisir le kit d'installation correspondant)
- l'installation en amont d'un adoucisseur d'eau est toujours nécessaire
- à partir d'une pression de l'eau de 3,5 bars, un réducteur de pression est nécessaire

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

<b>Nom :</b>	<b>Four à étages CL6040-1</b>
N° de l'article :	<b>117910</b>
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de chambres de cuisson :	1
Contenance en mm :	1 x 600 x 400
Dimensions de la chambre de cuisson (larg. x prof. x haut.) en mm :	680 x 420 x 160
Hauteur d'entrée en mm :	140
Plage de température jusqu'à en °C :	300
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	2,4
Puissance du générateur de vapeur en kW :	1,5
Nombre de programmes : préinstallés / à programmer / réglés manuellement :	15 / 84 / 1
Nombres de phases de cuisson :	6
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 99
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Température de l'arrivée d'eau de - à en °C :	10 - 40
Puissance :	4,8 kW   400 V   50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 900 x 400
Poids en kg :	98,0

<b>Nom:</b>	<b>Four à étages CL6080-1</b>
N° de l'article :	<b>117911</b>
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de chambres de cuisson :	1
Contenance en mm :	1 x 600 x 800 / 2 x 600 x 400
Dimensions de la chambre de cuisson (larg. x prof. x haut.) en mm :	680 x 840 x 160
Hauteur d'entrée en mm :	140
Plage de température jusqu'à en °C :	300
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	4,8
Puissance du générateur de vapeur en kW :	1,5
Nombre de programmes : préinstallés / à programmer / réglés manuellement :	15 / 84 / 1
Nombres de phases de cuisson :	6
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 99
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Température de l'arrivée d'eau de - à en °C :	10 - 40
Puissance :	6,5 kW   400 V   50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 1330 x 400
Poids en kg :	131,0

## Paramètres techniques

<b>Nom:</b>	<b>Four à étages CL6080-2</b>
N° de l'article :	<b>117912</b>
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de chambres de cuisson :	2
Contenance en mm :	2 x 600 x 800 / 4 x 600 x 400
Dimensions de la chambre de cuisson (larg. x prof. x haut.) en mm :	680 x 840 x 160
Hauteur d'entrée en mm :	140
Plage de température jusqu'à en °C :	300
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	9,6
Puissance du générateur de vapeur en kW :	3
Nombre de programmes : préinstallés / à programmer / réglés manuellement :	15 / 84 / 1
Nombres de phases de cuisson :	6
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 99
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Température de l'arrivée d'eau de - à en °C :	10 - 40
Puissance :	13,8 kW   400 V   50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 1330 x 700
Poids en kg :	233,0

<b>Nom:</b>	<b>Four à étages CL6080-3</b>
N° de l'article :	<b>117913</b>
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de chambres de cuisson :	3
Contenance en mm :	3 x 600 x 800 / 6 x 600 x 400
Dimensions de la chambre de cuisson (larg. x prof. x haut.) en mm :	680 x 840 x 160
Hauteur d'entrée en mm :	140
Plage de température jusqu'à en °C :	300
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	14,4
Puissance du générateur de vapeur en kW :	4,5
Nombre de programmes : préinstallés / à programmer / réglés manuellement :	15 / 84 / 1
Nombres de phases de cuisson :	6
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 99
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Température de l'arrivée d'eau de - à en °C :	10 - 40
Puissance :	20,6 kW   400 V   50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 1330 x 995
Poids en kg :	329,0



### Description des étiquettes de l'appareil

Sur l'appareil, sont apposées des étiquettes avec des informations importantes sur le four et les zones dangereuses, comme montré sur la figure suivante.

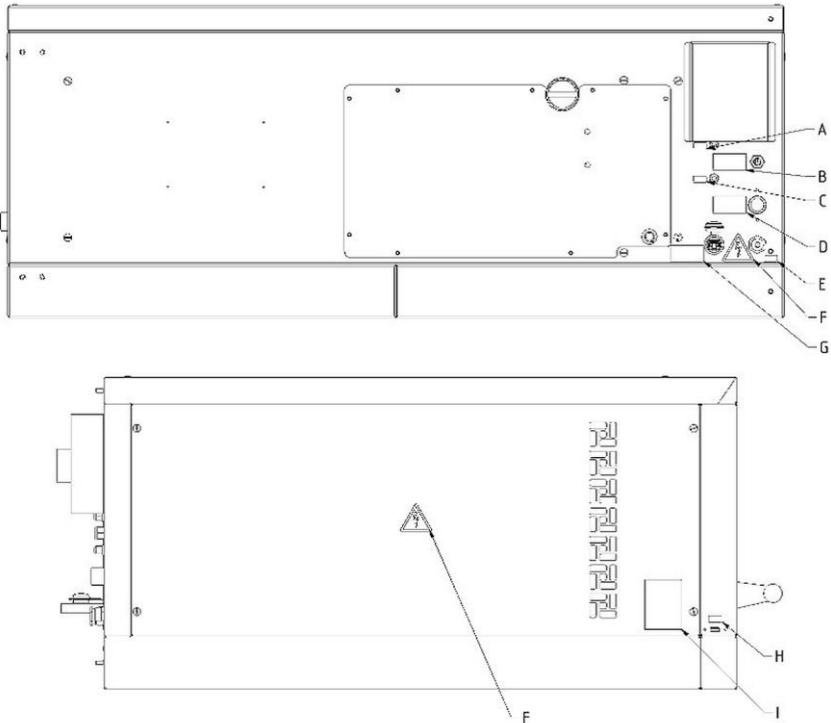








Fig. 1

A	T. FUSE chamber	Protection de la chambre de cuisson	B		Raccord de la hotte
C	T. FUSE St. generator	Protection du générateur de vapeur	D		Raccordement d'eau
E		Raccord de mise à la terre	F		Haute tension
G		Connexion Internet	H		Raccord USB
I	Plaque signalétique				

## 4.2 Fonctions de l'appareil

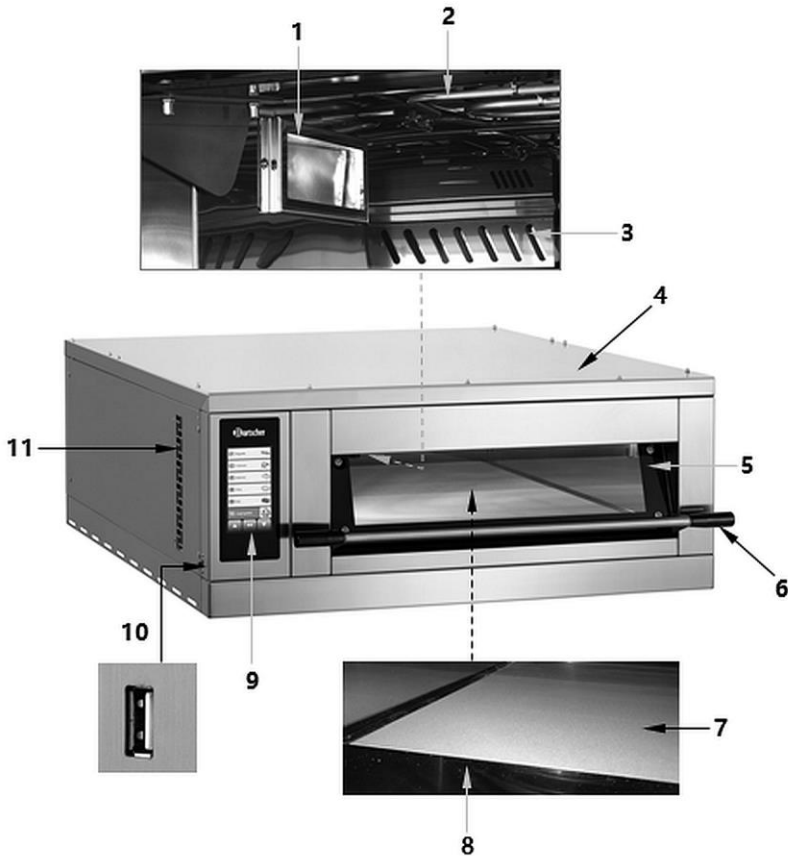
Cuisson traditionnelle sur pierre en chamotte avec chaleur voûte et sole réglable séparément.

Le four à étages se distingue par l'humidification avec une faible perte de température, même en cas d'utilisation de la fonction d'humidification.

L'humidificateur externe Steam Box et la pierre en chamotte assurent une température pratiquement constante dans la chambre de cuisson.

99 programmes, 6 phases de cuisson et 6 paramètres assurent un travail rapide et facile.

## 4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 2

- |  |                     |
|--|---------------------|
| 1. Éclairage LED intérieur                                   | 2. Chaleur voûte    |
| 3. Orifices d'aération de la chambre du traitement thermique | 4. Boîtier          |
| 5. Porte de l'appareil                                       | 6. Poignée de porte |
| 7. Pierre en chamotte  | 8. Chaleur sole     |
| 9. Panneau de commande                                       | 10. Raccord USB     |
| 11. Fentes de ventilation                                    |                     |

## 5 Mode de installaton



### 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.**

## 5.1 Déballage et installation

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.
- Pour évacuer les vapeurs chaudes et les odeurs se dégageant de la chambre de cuisson, installer une hotte industrielle au-dessus de l'appareil (ou un autre système assurant l'évacuation correcte des vapeurs).
- Pour garantir la sécurité anti-incendie, un extincteur doit se trouver à côté de l'appareil.
- Il est recommandé d'installer une alarme anti-incendie à proximité du four.
- 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.
- La pièce où doit être installé l'appareil, doit être préparée selon les consignes du fabricant. Le client final doit assurer :

- un emplacement avec une distance minimale correspondante des murs et du plafond
  - un raccord électrique avec des dispositifs de sécurité adaptés et avec le disjoncteur principal à proximité
  - une liaison équipotentielle - une conduite de mise à la terre séparée
  - un raccord d'eau froide avec un adoucisseur, une vanne et une pression dans la conduite de 2,5 - 3,5 bar
  - une évacuation de l'eau de condensation avec écoulement siphon
  - un système de ventilation et d'extraction des vapeurs (hotte de condensation) au-dessus de l'appareil.
- Transporter l'appareil à son lieu d'installation dans son emballage et sur sa propre palette.
  - Transporter l'appareil sur un transpalette ou un chariot élévateur, 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 une palette avec toutes les précautions nécessaires pour éviter sa chute.
  - 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.



### **AVERTISSEMENT !**

#### **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.
- 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.
- Les murs et les objets se trouvant à proximité de l'appareil doivent être en matériaux non inflammables (p.ex. carreaux en céramique, palettes en acier) ou recouverts d'un matériau isolant non inflammable.
- 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).
- Placer l'appareil à l'horizontale et pour ce faire, régler la hauteur des pieds à l'aide d'un niveau à bulle.

### **ATTENTION !**

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

- Des distances minimales doivent être assurées des murs et objets, comme indiqué sur la figure suivante.

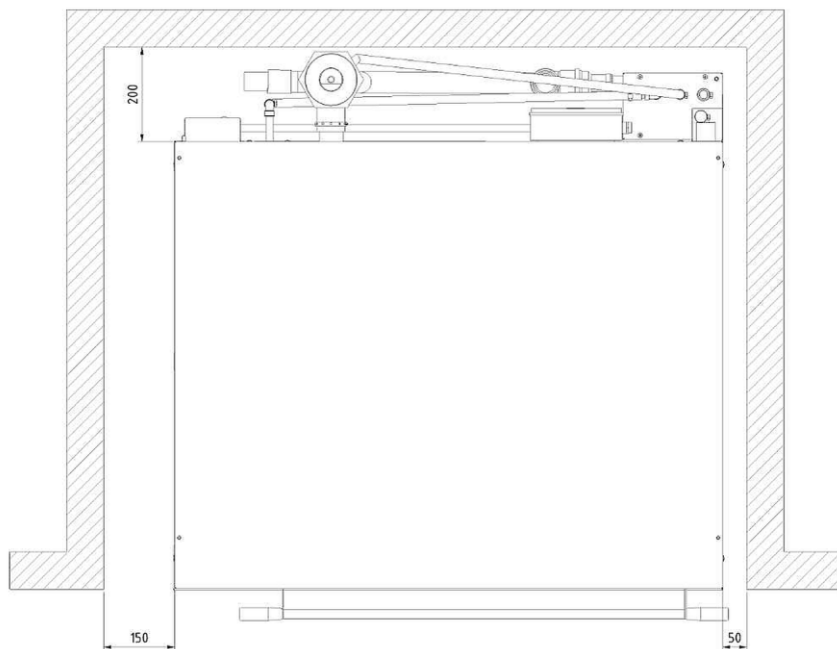


Fig. 3

FR

## 5.2 Raccordement électrique


- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

### AVERTISSEMENT!

**Seul un personnel agréé peut procéder au raccord électrique de l'appareil. Lors des travaux d'installation, respecter les consignes de sécurité relatives à l'utilisation de tels appareils ainsi que la réglementation nationale.**

### INDICATION !

**Les informations détaillées sont indiquées sur le schéma de connexions joint.**

- La prise à 5 broches doit être fixée au mur à proximité du lieu d'installation du four et doit être facilement accessible.  
Conformément aux normes, la distance entre les contacts en position ouverte doit être d'au moins 3 mm. Pour brancher correctement l'appareil à la prise à 5 broches, utiliser le câble de raccordement avec une isolation caoutchouc, fourni avec le four. Si l'appareil est installé dans des pays où l'alimentation est différente, la section du câble sera respectivement plus grande et il sera nécessaire de remplacer le câble.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux consignes de sécurité relatives aux appareils électriques.
- La liaison équipotentielle se fait sur une vis marquée par le symbole  qui se trouve sous l'inductance du câble de raccordement électrique à l'arrière de l'appareil.
- Assurer pour l'appareil un câble distinct à 5 conduites de la prise à 5 broches vers l'armoire électrique, dont la section correspond à la puissance électrique maximale de l'appareil et avec une sécurité adaptée assurée par un disjoncteur automatique de circuit.

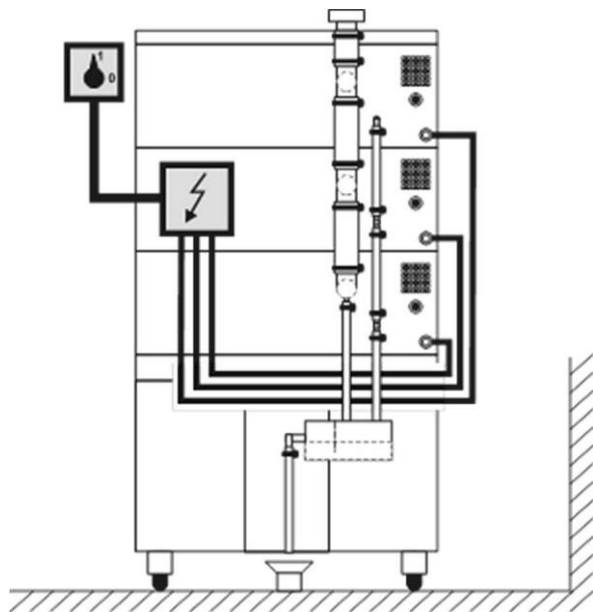


Fig. 4



### 5.3 Raccordement d'eau

1. Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
2. Avant de raccorder l'appareil, vidanger une quantité suffisante d'eau pour éliminer toutes restes de substances se trouvant dans les conduites d'eau, afin d'éviter qu'elles ne pénètrent dans les vannes magnétiques.
3. Pour réaliser le raccordement à l'eau, prendre en considération les informations suivantes :
  - Le raccord d'eau se trouve sur la paroi arrière de l'appareil, à gauche. Le raccord à la vanne du réseau de distribution peut être fait à l'aide du tuyau flexible fourni ou à l'aide d'un tuyau à filetage 3/4". Le raccord doit être fait de manière à pouvoir l'enlever en cas de surcharge de pression. Le schéma de raccordement de l'alimentation en eau et de l'évacuation de l'eau est présenté sur l'image 5.
  - Avant de raccorder l'arrivée d'eau au four, installer un réducteur de pression et le régler sur 2,5 - 3,5 bar (50 kPa - 200 kPa). Avant d'ouvrir l'arrivée d'eau, il est nécessaire d'installer le filtre.
  - L'alimentation en eau sur place doit être équipée d'une vanne d'arrêt qui permet de couper l'arrivée d'eau à l'appareil.
  - Vérifier la dureté de l'eau à l'endroit de l'installation de l'appareil ou demander auprès de la compagnie des eaux.

### ATTENTION !

Pour assurer le fonctionnement correct de l'appareil, il est nécessaire de l'alimenter en eau potable afin d'éviter les dépôts de tartre dans les conduites d'injection, la chambre de cuisson et le générateur de vapeur.

Il est toujours obligatoire d'installer un adoucisseur d'eau !

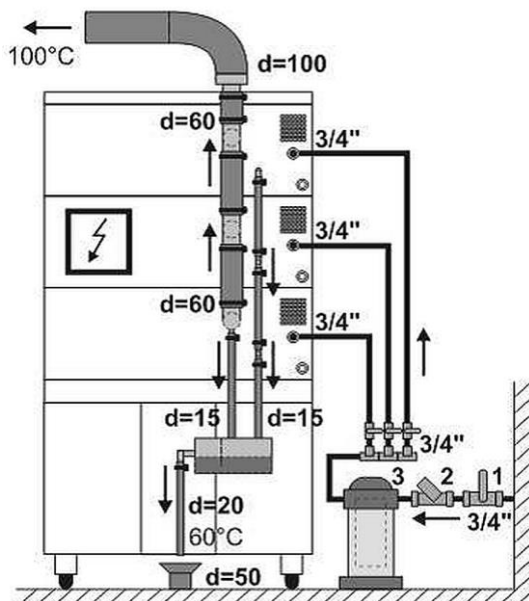


Fig. 5

### Évacuation de l'eau de condensation

#### **AVERTISSEMENT !**

**La température de la vapeur est très élevée et au contact avec la peau ou les yeux, elle peut provoquer des brûlures.**

Faire particulièrement attention dans la zone d'extraction des fumées et du générateur de vapeur !

Au cours du processus de cuisson, une quantité suffisante d'eau et de vapeur est dégagée.

L'évacuation de l'eau de condensation de la hotte nécessite l'installation d'un tuyau flexible en caoutchouc supplémentaire d'un diamètre de  $\Phi$  20 mm, qui doit être également raccordé au réservoir.

L'excès d'eau de condensation du générateur de vapeur est évacué à travers des tuyaux supplémentaires raccordés au réservoir.

L'eau de condensation du réservoir est évacuée par le tuyau de vidange de l'appareil, qui est raccordé au tuyau réfractaire ( $\Phi$  50 mm) ou par la goulotte au sol.

Dans les deux cas, un siphon adapté est nécessaire.

### Raccordement de la hotte à condensation

#### **AVERTISSEMENT!**

**Seul un personnel agréé peut procéder au raccord électrique de la hotte de condensation.**

**Lors du raccordement de la hotte de condensation à l'appareil, respecter toutes les consignes de sécurité relatives à l'utilisation et l'exploitation des appareils électriques !**

- Raccorder la hotte de condensation à l'aide du câble de raccordement de la hotte ( $4 \times 0,75 \text{ mm}^2$ ) à l'inductance à l'arrière de l'appareil. Raccorder le câble de raccordement aux broches marquées dans la partie électrique de l'appareil. Le câble de raccordement est fourni avec la hotte de condensation.
- Le câble de raccordement ne peut pas entrer en contact avec les surfaces chaudes du four.

#### **IMPORTANT !**

**La hotte de condensation n'est pas comprise dans la livraison.**

## 6 Mode d'emploi

### Consignes de sécurité pour l'utilisateur

#### AVERTISSEMENT !

**Toutes les personnes utilisant l'appareil doivent être éduquées et formées par un personnel agréé et doivent comprendre, respecter et suivre les consignes de sécurité et les instructions indiquées dans le mode d'emploi.**

Lors de l'utilisation de l'appareil, suivre les consignes de sécurité et entreprendre les précautions suivantes :

- Les fours sont destinés uniquement au traitement des aliments, à savoir du pain, des gâteaux et d'autres produits alimentaires, conformément à la réglementation en vigueur concernant les aliments.
- Ne jamais utiliser le four avec d'autres produits ou matériaux sans l'accord écrit du fabricant.
- Ne jamais utiliser le four pour le traitement de matériaux ou de liquides volatiles ou inflammables (alcool, dissolvants, etc.), car ceci constitue un risque d'incendie ou d'explosion !
- Il est interdit aux personnes non autorisées d'utiliser le four.
- Lors du placement et du retrait des aliments du four, utiliser des gants de cuisine.
- Avant l'exploitation et la mise en marche du four, s'assurer que
  - tous les éléments de protection du four sont sur place ;
  - aucune pièce du four n'est endommagée ;
  - tous les objets qui ne devraient pas se trouver dans ou sur le four sont enlevés ;
  - la conduite d'alimentation en eau est ouverte ;
  - la vanne d'eau est ouverte ;
  - une évacuation d'eau se trouve dans la chambre de cuisson.
- Le four peut être mis en marche seulement après la vérification de son état technique, en respectant les consignes de sécurité et d'hygiène au travail. Le personnel agréé ou le service technique doit immédiatement éliminer tout défaut ou défaillance pouvant avoir un impact sur la sécurité de l'appareil.
- Lors du chargement et du déchargement du four, prendre les précautions nécessaires. Les aliments chauds peuvent glisser des récipients et brûler l'opérateur. Ne jamais placer les produits liquides sur les plaques supérieures,

## Mode d'emploi

car ils peuvent se déverser. Il est interdit de placer les plaques avec les produits liquides plus haut que le torse de l'opérateur.

- Après chaque processus de cuisson :
  - retirer tous les produits de l'appareil,
  - nettoyer l'intérieur et le côté extérieur de l'appareil,
  - fermer la vanne d'eau.
- À la fin de la journée de travail, débrancher l'alimentation et fermer la vanne d'eau.
- Débrancher l'alimentation de l'appareil avant de procéder aux travaux de maintenance et de service.
- Seul un personnel qualifié peut réaliser les travaux de maintenance, de service et de réparation, conformément aux consignes de sécurité.
- Ne jamais utiliser de tuyaux d'eau, d'appareils de nettoyage à haute pression, d'appareil de nettoyage à vapeur ou d'autres appareils similaires pour nettoyer le four.
- Après la maintenance ou la réparation du four, il est nécessaire de suivre et de vérifier de nouveau toutes les instructions ci-dessus.



### AVERTISSEMENT

#### **Risque de brûlures !**

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

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

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

#### **Les plaques se chauffent fortement lors de l'utilisation.**

Utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour sortir les plaques avec les pâtisseries et les pains ou les récipients avec les aliments.

### Description générale des appareils

Toujours installer les fours à étages sur les socles. Commander séparément les socles chez le fournisseur.

4 fours à étages sont disponibles :

Four à étages CL6040-1 avec 1 chambre de cuisson

Four à étages CL6080-1 avec 1 chambre de cuisson

Four à étages CL6080-2 avec 2 chambres de cuisson

Four à étages CL6080-3 avec 3 chambres de cuisson

### Cuisson manuelle

Pour obtenir de bons résultats de cuisson, il est nécessaire de remplir des conditions spécifiques : la température, l'humidité et la durée.

Le mode de cuisson manuel est prévu pour la cuisson rapide en une phase. Ce mode de cuisson peut être utilisé pour la cuisson simple ou les tests manuels des recettes pour leur programmation ultérieure.

### Cuisson programmée

Le mode de cuisson programmé est prévu pour la cuisson en quelques phases. Dans le mode de programmation il est possible de programmer 99 programmes.

Dans chaque programme il est possible de régler les paramètres suivants : nom du programme, son, image.

Dans chaque phase de cuisson il est possible de régler le temps, la température, l'humidification, la position du clapet de la hotte aspirante ou le mode économique (ECO).

### Fonctions et propriétés de la cuisson

#### Élément chauffant

L'air est chauffé par des éléments chauffants électriques infrarouges dans le sole et la voûte du four. Le réchauffement est commandé automatiquement par l'électronique et le capteur de température dans le four.

La température peut être réglée librement par l'utilisateur dans une étendue de 0 °C - 300 °C, car différents produits exigent différentes températures.

## Mode d'emploi

---

### Vapeur

La vapeur est générée par le générateur de vapeur (Steam Box extérieur) placé à l'extérieur de la chambre de cuisson, sur la paroi arrière du four.

L générateur de vapeur possède ses propres éléments chauffants et arrivée d'eau. Quand le processus de cuisson commence, le générateur dégage la vapeur vers la chambre de cuisson qui humidifie uniformément les aliments à l'intérieur, sans prélever l'énergie de la chambre de cuisson.

L'utilisateur peut régler l'intensité de la vapeur librement. Il est important d'assurer aux aliments une quantité adaptée d'humidité afin qu'ils soient uniformément humidifiés, car ceci a un impact sur la qualité des produits.

### Évacuation de la vapeur

Lors de l'humidification, une surpression se forme à l'intérieur du four et l'excès de vapeur est évacué par la hotte aspirante de l'appareil. Il est également possible d'aérer le four à tout moment au cours de la cuisson.

### Temps de cuisson

La minuterie de décompte indique temps de cuisson restant. Le temps peut être réglé selon les préférences de l'utilisateur particulières pour chaque produit.

### Préparation automatique du four avec la minuterie

À l'heure réglée, le four commence la préparation du processus de cuisson aux paramètres réglés. Cette fonction prépare le four à une utilisation immédiate. La préparation nocturne automatique commence à l'heure et selon les températures réglées.

### Éclairage intérieur

Du côté gauche du four, un éclairage LED est installé. Il éclaire la chambre du four.

### Mode économique (ECO)

L'activation du mode économique permet d'économiser de l'énergie électrique par l'activation et la désactivation du chauffage par vapeur et du chauffage de la chambre de cuisson.

## 6.1 Utilisation

### Panneau de commandes

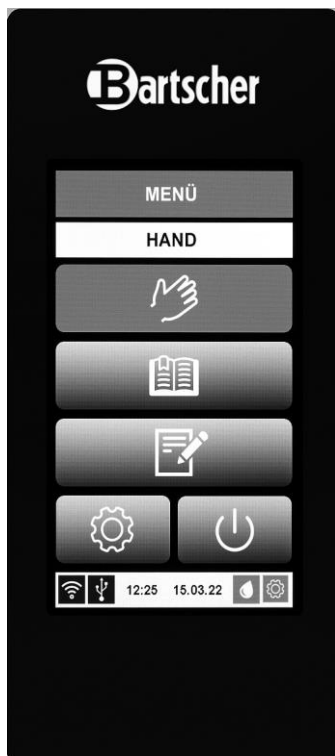



Fig. 6

### Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche de l'appareil, le nettoyer, ainsi que les accessoires, de l'intérieur et de l'extérieur, en suivant les consignes du point « **Nettoyage** ».
2. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
3. Allumer le four en maintenant pressé pendant quelques secondes l'interrupteur de marche/arrêt  sur le panneau de commande.

L'écran d'affichage numérique affichera alors les heures de travail et les heures qui restent avant la maintenance régulière exigée.



## Mode d'emploi

Après quelques secondes, l'écran affiche le menu principal. Le four est prêt à être utilisé.

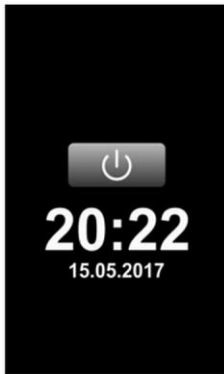


Fig. 7

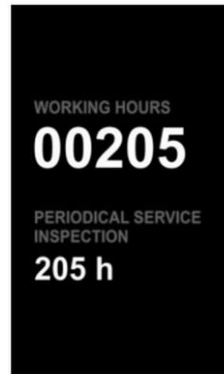


Fig. 8

## Écran du menu principal / Touches de fonction et indicateurs

L'écran du menu principal offre huit icônes de fonctions et d'état qui sont affichées sur l'écran tactile.



Fig. 9

**1. NOM DE L'ÉCRAN ACTUEL**

**2. BARRE D'INFORMATIONS**

La barre d'informations affiche le nom de la fonction actuellement sélectionnée. En cas d'erreur, le message d'erreur est également affiché sur la barre d'informations.

**3. MODE DE CUISSON MANUEL**

Le mode de cuisson manuel est prévu pour la cuisson rapide en une phase.

**4. MODE DE CUISSON PROGRAMMÉ**

Le mode de cuisson programmé permet la cuisson grâce à l'un des programmes de cuisson pré-réglé sélectionné dans la liste.

### 5. MENU DE MODIFICATION DES PROGRAMMES DE CUISSON

Ce menu permet à l'utilisateur d'activer ou de désactiver les programmes préréglés, de créer de nouveaux programmes ou de modifier les paramètres des programmes existants.

### 6. MENU DES PARAMÈTRES

Le menu des paramètres permet à l'utilisateur l'accès à quelques niveaux de paramètres et d'informations

### 7. TOUCHE ARRÊT

L'utilisateur peut éteindre le four en appuyant sur la touche et en la maintenant pressée pendant quelques secondes.

### 8. BARRE D'ÉTAT

La barre d'état indique les informations suivantes : heure, connexion Internet, état de l'USB, date, statut de la révision régulière et état du filtre d'eau.

## Navigation et messages de couleurs

Il est possible de naviguer et de sélectionner les icônes en touchant directement les icônes sur l'écran.

La couleur **orange** est utilisée comme indicateur de la position actuelle sur l'écran.

Les icônes de fonction et les modes ont les caractéristiques suivantes :

Les différentes couleurs des icônes sur l'écran du menu principal informent l'utilisateur du statut de la fonction donnée. L'exemple de différents statuts d'une icône est présenté sur la figure 10.



fonction accessible



fonction sélectionnée



fonction bloquée

Fig. 10

La couleur **grise** de l'icône indique que la fonction peut être activée.

La couleur **orange** de l'icône indique que la fonction est sélectionnée.

La couleur **gris foncé** de l'icône indique que la fonction est bloquée, qu'elle ne peut pas être sélectionnée et qu'elle n'est pas accessible pour le produit.

## Barre d'état

La barre d'état montre les informations suivantes :

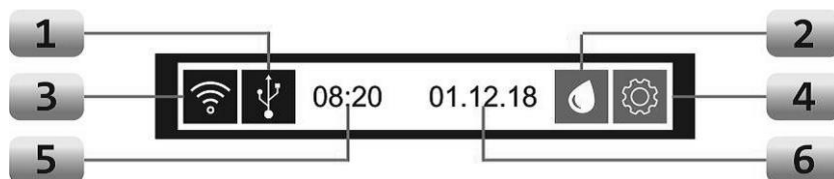


Fig. 11

- |                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| 1. Raccord USB        | 2. Filtre d'eau          |
| 3. Connexion Internet | 4. Maintenance régulière |
| 5. Heure actuelle     | 6. Date actuelle         |

## Indicateurs d'état de l'USB

Informations sur les icônes de couleur de l'indicateur USB



### Indicateur USB noir

La couleur noire de l'icône indique l'absence de communication USB.



### Indicateur USB vert

La couleur verte de l'icône indique que la communication USB est active et qu'elle fonctionne.



### Indicateur USB rouge

La couleur rouge de l'icône indique que la communication USB est active, mais à cause d'une erreur elle ne fonctionne pas.

### Indicateurs d'état d'Internet

Informations sur les icônes de couleur de l'indicateur Internet :



#### Indicateur Internet noir

La couleur noire de l'icône indique l'absence de connexion Internet.



#### Indicateur Internet vert

La couleur verte de l'icône indique que la connexion Internet est active et qu'elle fonctionne.



#### Indicateur Internet rouge

La couleur rouge de l'icône indique que la connexion Internet est active, mais à cause d'une erreur elle ne fonctionne pas.

### Indicateur de l'état du filtre d'eau

Informations sur les couleurs des indicateurs du filtre d'eau.



#### Indicateur vert du filtre d'eau

La couleur verte signifie que le filtre d'eau ne nécessite pas de maintenance / de remplacement.



#### Indicateur orange du filtre d'eau

La couleur orange de l'icône du filtre signifie que le filtre devrait être remplacé bientôt et qu'il faut informer le service pour planifier le remplacement au bon moment.



#### Indicateur rouge du filtre d'eau

La couleur rouge de l'icône du filtre indique que le filtre d'eau n'a pas été remplacé à temps et qu'il doit être immédiatement changé.

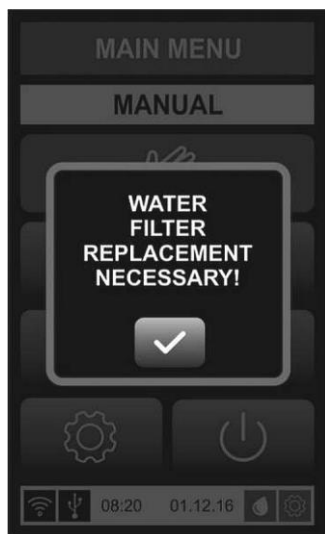


Fig. 12: Remplacement du filtre d'eau exigé

## INDICATION !

Comme les fours peuvent être installés dans différentes combinaisons, le filtre d'eau doit être vérifié manuellement par l'utilisateur, car il est utilisé pour alimenter en eau l'appareil entier. L'icône du filtre n'est pas déterminante de l'état du filtre d'eau pour tout l'appareil. Seule la combinaison des informations de l'icône du filtre et du contrôle manuel du filtre d'eau assure une information fiable sur l'état du filtre d'eau.

FR

## Indicateurs d'état pour les révisions / maintenances régulières

Informations sur les icônes de couleur SERVICE.



### Indicateur Service vert

La couleur verte de l'icône indique que l'appareil ne nécessite aucune maintenance.



### Indicateur Service orange

La couleur orange de l'icône Service indique qu'une révision annuelle sera bientôt nécessaire et qu'il faut informer le service technique pour planifier la maintenance au bon moment.



### Indicateur Service rouge

La couleur rouge de l'icône Service indique que la révision annuelle n'a pas encore été effectuée et qu'elle doit être réalisée immédiatement !

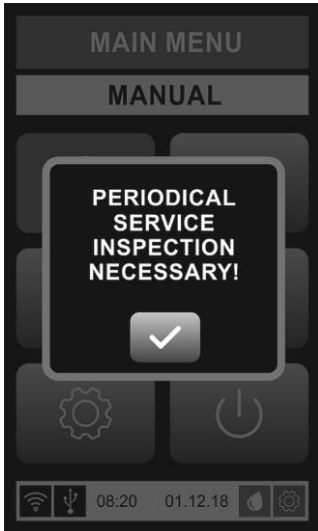


Fig. 13: Révision régulière exigée

### IMPORTANT !

Dès que l'icône s'allume en orange, un avertissement supplémentaire est activé immédiatement. Après la mise en marche du four, l'écran du menu principal affiche l'avertissement « Révision régulière » ou « Remplacement du filtre d'eau exigée ».

Un signe d'avertissement est affiché, il faut le confirmer en appuyant sur la touche de confirmation. Ensuite, le four peut être utilisé. Dans certains cas, pour des raisons de sécurité, le signe d'avertissement reste tout le temps actif jusqu'à ce que la révision soit effectuée. Entre-temps, il est impossible d'utiliser le four.

### IMPORTANT !

L'icône Service ne constitue qu'un conseil de révision régulière. L'icône Service n'est pas un système automatique de reconnaissance des erreurs et n'informe pas l'utilisateur des erreurs qui se produisent, car un autre système est responsable de la reconnaissance des erreurs, de l'avertissement de l'opérateur et de la suppression de ces erreurs.

## Mode de cuisson manuel

Le mode de cuisson manuel est activé par une pression sur le champ « Mode manuel » (fig. 14) sur l'écran du menu principal.



Fig. 14

Après l'activation, l'écran MAIN (fig. 15) montre les fonctions et les paramètres de cuisson. La cuisson manuelle est toujours réglés avec les paramètres qui étaient utilisés à la dernière cuisson. Ils peuvent être modifiés à chaque activation de la cuisson manuelle.

L'indicateur MAIN comporte les icônes suivantes : INFORMATION et FONCTIONNEMENT (fig. 15).





Fig. 15

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1. Nom de l'écran actuel</b></p>   | <p><b>2. Barre d'informations</b><br/>Informations sur la température réglée pour le préchauffage.</p>                           |
| <p><b>3. Température de cuisson pré réglée, chaleur voûte</b><br/>Indicateur de la température de cuisson pré réglée, chaleur voûte.</p> | <p><b>4. Température de cuisson réelle, chaleur voûte</b><br/>Indicateur de la température de cuisson réelle, chaleur voûte.</p> |
| <p><b>5. Température de cuisson pré réglée, chaleur sole</b><br/>Indicateur de la température de cuisson pré réglée, chaleur sole.</p>   | <p><b>6. Température de cuisson réelle, chaleur sole</b><br/>Indicateur de la température de cuisson réelle, chaleur sole.</p>   |

FR

### 7. Durée de cuisson réglée

Indication des informations sur le temps réglé.

### 9. Touche du clapet de la hotte aspirante

Elle peut être utilisée pour ouvrir ou fermer le clapet de la hotte aspirante.

### 11. Touche d'humidification manuelle

Elle permet d'ajouter la vapeur manuellement.

### 13. Touche ARRÊT

Elle peut être utilisée pour arrêter le processus de préchauffage ou de cuisson (icône d'activation directe).

### 8. Temps de cuisson restant

Indication du temps de cuisson restant.

### 10. Touche d'humidification par le générateur de vapeur

L'intensité de l'humidification peut se régler par des intervalles de 1 à 20. Elle peut être réglée uniquement avant la cuisson.

Il est impossible d'utiliser les deux systèmes d'humidification en même temps. C'est pour cette raison que l'icône du système non sélectionnée est bloquée et de couleur gris foncé.

### 12. Touche Retour




Grâce à cette touche, l'utilisateur peut retourner à l'indicateur précédent ou au menu principal.

### 14. Touche ECONOMIC

Cette touche permet d'activer le mode économique.

### Réglage des paramètres de la cuisson manuelle

Pour enclencher un processus de cuisson rapide à une phase, régler les paramètres suivants (fig. 15) :

- température de cuisson **210** ↓
- temps de cuisson **05:00**
- position du clapet de la hotte aspirante 
- mode économique 
- humidification par le générateur de vapeur 

Les paramètres peuvent être réglés les uns après les autres. Ils peuvent être modifiés par une pression sur l'icône sur le panneau de commande et par le réglage de la valeur.

### Température de cuisson

1. Appuyer sur l'icône de température affichée **210** ↓.


L'icône s'allume en orange.


2. Sélectionner la température de cuisson souhaitée en appuyant sur l'icône dans le menu sortant qui s'affiche sur l'écran.

La température peut être réglée jusqu'à 300°C.

3. Appuyer sur l'icône choisie pour confirmer la température réglée.

La température de cuisson réglée s'affiche à droite de la barre de température. Le côté gauche indique la température actuelle dans le four.

Le préchauffage du four est annoncé par l'icône de couleur **200** ↓ .

Une fois la température réglée atteinte, l'icône **200** ↓  devient grise.

### Temps de cuisson


1. Appuyer sur la touche du temps de cuisson actuel **05:00**.

L'icône est allumée en orange.

2. Régler le temps de cuisson souhaité en appuyant sur l'icône et en utilisant le clavier affiché sur l'écran de réglage des valeurs.

3. Appuyer sur l'icône ✓ sur l'écran d'affichage pour confirmer le temps de cuisson sélectionnée.

Le temps de cuisson sélectionné est affiché à droite de la barre de temps.

4. Pour prolonger la durée de cuisson, au cours de la cuisson ou juste après la cuisson, sélectionner l'icône « Ajout de temps » .



La fin du processus de cuisson est signalée par signal sonore et le message « Cuisson terminée » qui s'affiche sur la barre d'informations.



Fig. 16: Processus de cuisson terminé


## Mode d'emploi

### Humidification



En raison des réglages par défaut, l'icône de l'humidification manuelle  est gris foncé et l'icône du générateur de vapeur  grise.

Il est impossible d'utiliser les deux systèmes d'humidification en même temps.



Pour cette raison, l'icône du système d'humidification non sélectionnée est bloquée


et de couleur gris foncé . Quand le processus de cuisson avec humidification par générateur commence, la fonction d'humidification manuelle peut être utilisée seulement après la fin de l'humidification par générateur.

Indépendamment des couleurs de l'icône d'humidification, il est possible de sélectionner uniquement l'humidification par générateur de vapeur.

1. Pour régler le nombre d'intervalles de vapeur, appuyer brièvement sur l'icône du générateur de vapeur .
2. Saisir le nombre d'intervalles de vapeur choisi à l'aide du clavier dans le menu s'affichant sur l'écran.
3. Appuyer sur l'icône de confirmation  sur l'écran d'affichage pour confirmer le nombre d'intervalles.

Quand le générateur de vapeur est suffisamment chaud, l'icône passe du rouge

 au blanc , ce qui indique que le générateur de vapeur est prêt.


4. Pour ajouter des intervalles vapeur supplémentaires au cours de la cuisson, sélectionner l'icône d'humidification manuelle .

### Informations sur le système de génération de vapeur (Steam-Box)



- L'humidification par le générateur de vapeur est un système d'humidification indirect. La vapeur est produite dans le générateur de vapeur extérieur (Steam Box) et introduite dans la chambre de cuisson quand elle est déjà chaude.
- L'avantage principal du générateur de vapeur est le fait qu'il ne baisse pas la température dans la chambre de cuisson. Ainsi, les résultats de cuisson et l'efficacité du four sont meilleures.
- Par défaut, l'humidification est réglée sur 0 intervalles. Pour activer le processus, il faut le régler manuellement. Il est possible de régler jusqu'à 20 intervalles.

### Informations sur le système de générateur de vapeur



- Le nombre d'intervalles peut être réglé entre 1 et 20.

- Le nombre d'intervalles de vapeur baisse progressivement au cours de la cuisson et l'information montre le nombre d'intervalles d'humidification qui reste.
- Au cours du processus de cuisson, les intervalles d'humidification supplémentaires peuvent être ajoutés seulement manuellement, par une pression sur l'icône « Ajout de vapeur » .

### Intervalles d'humidification


- Les intervalles peuvent être choisis manuellement, par la changement du système de vapeur par défaut.
- Le nombre d'intervalles peut être réglé entre 1 et 20.
- L'information sur le nombre d'intervalles choisi est affichée dans l'icône de vapeur .
- Lors du processus de cuisson, l'écran d'affichage affiche le nombre restant d'intervalles d'humidification.
- Au cours du processus de cuisson, les intervalles d'humidification supplémentaires peuvent être ajoutés par une pression sur l'icône de l'humidification manuelle .
- La couleur de l'icône du générateur de vapeur indique différents états du système : la couleur gris foncé indique que la fonction est bloquée. La couleur grise avec un nuage rouge de vapeur indique que le générateur de vapeur est actuellement chauffé. La couleur grise avec un nuage blanc de vapeur indique que le générateur de vapeur est prêt à l'emploi.

### Ajout de vapeur supplémentaire au cours du processus de cuisson

Si, après la mise en marche du processus de cuisson et la fin des intervalles de vapeur programmés, un intervalle d'humidification supplémentaire est nécessaire, il est possible de l'ajouter par l'activation de l'icône d'humidification manuelle . Une simple et brève pression sur l'icône permet d'activer un intervalle d'humidification supplémentaire. Le maintien de l'icône  pressée active les intervalles supplémentaires autant que l'icône est maintenue pressée.

#### INDICATION !


**La vapeur peut être ajoutée une fois les intervalles de vapeur programmés réalisés et après le réchauffement du générateur de vapeur.**

La couleur de l'icône du générateur de vapeur  indique l'état de la fonction :

## Mode d'emploi

- la couleur gris foncé indique que la fonction est bloquée,
- la couleur grise indique que la fonction est disponible.
- la couleur rouge indique que la fonction est active.


### Mode économique (mode Economic)

1. Appuyer sur la touche du mode économique .

L'icône s'allume en orange et le mode économique est activé.



Le four en mode économique allume et éteint les éléments chauffants de manière à utiliser le moins d'énergie possible.

### Clapet de la hotte aspirante

L'icône de la hotte aspirante  sert à ouvrir ou fermer le clapet de la hotte aspirante pour évacuer, si nécessaire, l'excès de vapeur de la chambre de cuisson.

1. Appuyer sur l'icône pour choisir la position du clapet.

La couleur de l'icône indique la position du clapet de la hotte aspirante :

- **La couleur grise** de l'icône  avec le dessin du clapet à l'horizontale indique que le clapet de la hotte aspirante est fermé.
- **La couleur orange** de l'icône  avec le dessin du clapet à la verticale indique que le clapet de la hotte aspirante est ouvert.

### Mise en marche du préchauffage

Le processus de cuisson peut commencer quand la porte est fermée, il n'y a aucune erreur et la barre d'état affiche le message « PRÊT ».

1. Appuyer sur la touche DÉPART pour lancer la phase de préchauffage.

La barre d'informations affiche le message « PRÉCHAUFFAGE ».

Si le four est froid, la première phase de préchauffage dure env. 30 minutes.

Si le four est déjà en fonctionnement, le préchauffage dure jusqu'à 10 minutes.

Si le système de génération de vapeur est choisi, la phase de préchauffage comprend également le préchauffage du générateur de vapeur.

La fin du préchauffage est signalée par un signal sonore et l'état de la barre d'informations change pour afficher le message « PLACER LE PRODUIT ».

## Début du processus de cuisson

### **AVERTISSEMENT! Risque de brûlures !**

**Lors de l'ouverture de la porte, de la vapeur et de l'air chaud peuvent se dégager.**

Ouvrir avec précaution la porte de l'appareil à l'aide de la poignée de porte.

Utiliser des gants de cuisine lors de l'utilisation de l'appareil.

Ne jamais placer les mains à l'intérieur de l'appareil sans porter de gants !

Ne jamais glisser les plaques de cuisson dans le four sans porter des gants de cuisine.


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

Ne jamais toucher la partie intérieure ou extérieure de la porte ou le corps de l'appareil sans porter des gants.

**Les plaques de cuisson se chauffent fortement lors de l'utilisation.**



Ne jamais toucher les plaques de cuisson sans porter des gants.

FR

- Ouvrir la porte du four avec précaution. Lors de l'ouverture de la porte du four, s'éloigner le plus possible du four, car de la vapeur et de l'air chaud peuvent se dégager.
- Placer avec précaution les plaques avec les produits sur la surface de cuisson et glisser les plaques au fond de la chambre de cuisson. Il est important que la vitre intérieure ne soit pas endommagée.
- Chaque produit sur la plaque doit avoir suffisamment d'espace pour que l'air chaud et l'humidité puissent circuler librement autour de chaque produit.
- Toujours placer les plaques de cuisson sur la pierre en chamotte.
- Toujours utiliser des plaques qui sont adaptées au four et répondent aux normes fixées par le fabricant.
- Toujours glisser les plaques dans le four seulement après le préchauffage.
- Fermer la porte de l'appareil.
- Appuyer sur l'icône  et le processus de cuisson commence. La barre d'informations affiche le message « CUISSON ».



### Actions possibles et fin du processus de cuisson manuel

- Il est possible de modifier à tout moment la température et le temps de cuisson réglés.
- Si le temps de cuisson est modifié, le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson s'adapte automatiquement.
- Il est possible d'ouvrir la porte de l'appareil à tout moment. Le fabricant déconseille l'ouverture de la porte au cours du processus de cuisson, car ceci entraîne la perte d'énergie, d'humidité et de qualité de la cuisson.
- L'ouverture de la porte au cours du processus de cuisson interrompt la cuisson et le temps de cuisson continue à être compté même si la porte est ouverte.
- La fin de la cuisson est signalée par un signal sonore et le message « CUISSON TEMRINÉE » qui s'affiche sur la barre d'informations.
- Le signal sonore peut être arrêté en touchant l'écran à n'importe quel endroit.
- Vider rapidement mais avec précaution le four et fermer la porte de l'appareil aussi vite que possible pour que le four ne refroidisse pas trop avant le processus de cuisson suivant.
- Pour sortir du processus de cuisson manuel, appuyer sur l'icône , le menu principal s'affichera alors sur le champ de commande. L'icône  est bloquée au cours du processus de cuisson.

### À la fin de la journée de travail, toujours procéder aux opérations suivantes :

- Éteindre le four à l'aide de l'interrupteur principal. Ne pas débrancher l'alimentation principale.
- Nettoyer et sécher la chambre de cuisson et la porte de l'appareil car, après l'utilisation, elles doivent être complètement sèches.
- Essuyer le joint de porte uniquement à l'aide d'un chiffon humide (n'utiliser **aucun produit nettoyant**).

### Mode de cuisson programmé

Le mode de cuisson programmé s'active par la pression sur l'icône « Mode de cuisson programmé » sur l'écran « Menu principal » (fig. 9). Ceci ouvre la liste des programmes activés.

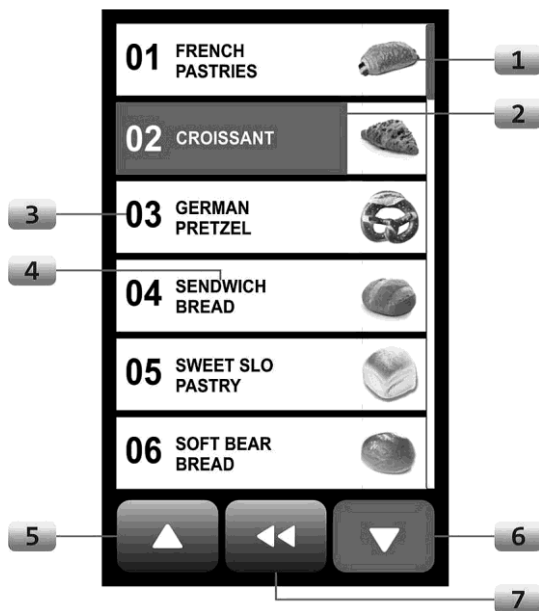


Fig. 17: Mode du programme

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Figure                   | 2. Programme sélectionné |
| 3. Numéro de programme      | 4. Nom de programme      |
| 5. Haut                     | 6. Bas                   |
| 7. Retour au menu précédent |                          |

L'écran affiche 6 programmes par pages (fig. 17). À l'aide des icônes Haut et Bas, il est possible de consulter la liste des programmes disponibles.



Fig. 18: Programme de cuisson

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. Numéro de programme                      | 2. Nom de programme           |
| 3. Touche de fonction de changement d'écran | 4. Barre d'informations       |
| 5. Temps de programme                       | 6. Chaleur de voûte / de sole |
| 7. Réglage de la vapeur                     | 8. Ajout de temps de cuisson  |
| 9. Position du clapet de la hotte aspirante | 10. Touche Retour             |
| 11. Touche Départ                           | 12. Touche du mode économique |

### Modification d'un programme de cuisson

Il est possible d'accéder à la liste « Modification du programme » (fig. 19) en appuyant sur l'icône « Modification du programme » sur l'écran « Menu principal » (fig. 9). Les fours permettent de programmer et d'activer 99 programmes de cuisson. Chaque programme peut comporter 6 phases de cuisson. Chaque programme possède un numéro, un nom, un pictogramme et un champ d'activation.

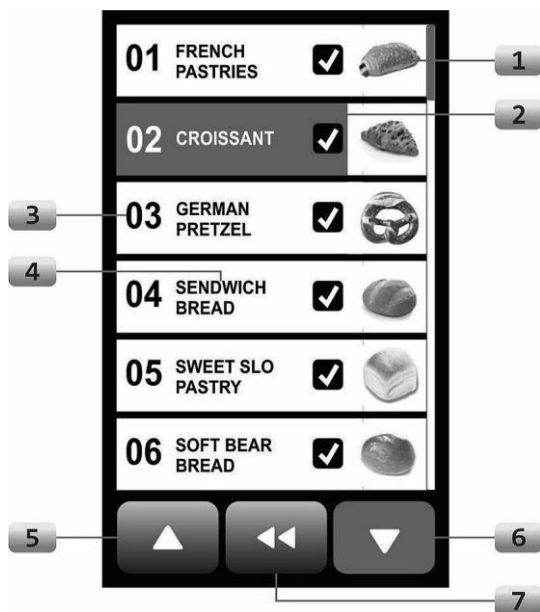


Fig. 19

1. Figure
2. Programme sélectionné
3. Numéro de programme
4. Nom de programme
5. Haut
6. Bas
7. Touche Retour

Le champ d'activation indique si le programme donné est actif et accessible sur la liste du mode des programmes ou non. Si le programme n'est pas sélectionné, il ne s'affiche pas dans la liste des programmes actifs en mode programmes.

### Modification des paramètres du programme

Les paramètres de la première phase se distinguent légèrement des paramètres des autres phases. Le menu affiche la température de préchauffage dans la première ligne sous les symboles chiffres. Dans les autres phases, le temps de cuisson total est affiché dans la première ligne.

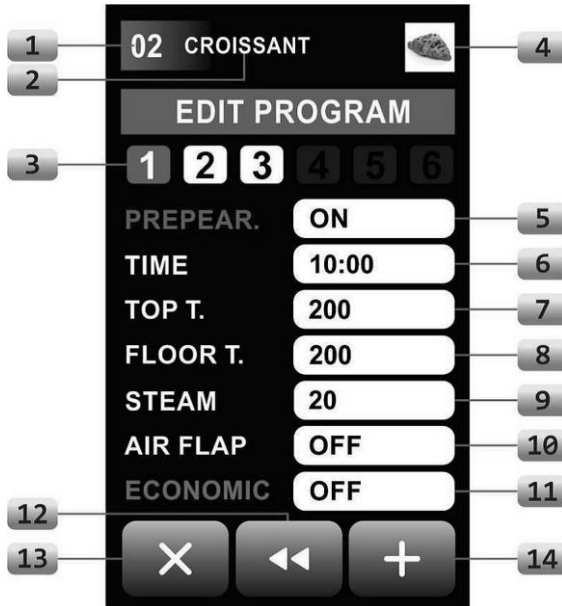


Fig. 20

#### 1. Numéro de programme

La barre d'informations affiche le numéro, le nom et l'illustration du programme.

#### 2. Nom de programme

Le nom du programme est affiché.

### 3. Phases du programme

Chaque programme peut comporter 6 phases. Les icônes sont numérotées de 1 à 6 et indiquent le nombre de phases disponibles. La couleur blanche indique une phase active, la couleur foncée indique le manque de disponibilité de la phase du programme sélectionné, la couleur orange indique que l'écran d'affichage affiche actuellement les paramètres de la liste donnée.

### 5. Fonction Préparation

Dans la première phase, le temps de préchauffage est affiché, tandis que dans les autres phases c'est le temps total de cuisson qui s'affiche. Quand la préparation est activée (ON), le four se prépare tout seul aux valeurs réglées du programme de cuisson.

### 7. Température de voûte

Indication de la température de voûte réglée. Pour modifier le paramètre, choisir le paramètre en appuyant dessus. Un clavier s'affiche. À l'aide du clavier, saisir la valeur souhaitée et confirmer la température à l'aide de l'icône ✓.

### 4. Pictogramme

Pour modifier le pictogramme, appuyer sur l'icône du pictogramme dans l'angle droit en haut de l'écran. Un nouvel écran avec une liste de pictogrammes s'affiche. Sélectionner le pictogramme voulu. Après la sélection du pictogramme voulu, l'écran d'affichage revient automatiquement au message « Modification du programme » du programme sélectionné et affiche déjà le nouveau pictogramme.

### 6. Temps de cuisson

Indication du temps de la phase de cuisson donnée.

### 8. Température de cuisson

Indication de la température de sole réglée. Pour modifier le paramètre, choisir le paramètre en appuyant dessus. Un clavier s'affiche. À l'aide du clavier, saisir la valeur souhaitée et confirmer la température à l'aide de l'icône ✓.

### 9. Humidification par le générateur de vapeur

Indication de l'intensité de la vapeur réglée. L'intensité de la vapeur peut se régler par des intervalles de 1 à 20.

### 11. Fonction MODE ÉCONOMIQUE (ECONOMIC)

Indication du réglage par défaut du mode économique lors de la cuisson. Il peut être activé ou désactivé à l'aide de ON ou OFF.

### 13. Suppression de la dernière phase de cuisson modifiée

Il est possible de supprimer la dernière phase active de cuisson en appuyant sur l'icône « Supprimer la dernière phase modifiée ». Cette opération doit être confirmée par la pression sur l'icône ✓ dans le menu qui s'affiche sur l'écran d'affichage.

### 10. Position du clapet de la hotte aspirante

Indication de la position du clapet par défaut lors de la cuisson. La position peut être réglée sur ON/OPEN ou OFF/CLOSE.

### 12. Touche Retour

Icône permettant de retourner au menu « Modification du programme ».

### 14. Ajout d'une nouvelle phase de cuisson

L'ajout d'une nouvelle phase de cuisson au programme se fait par la pression sur l'icône « Ajouter une nouvelle phase ». Cette opération doit être confirmée par la pression sur l'icône ✓ dans le menu qui s'affiche sur l'écran d'affichage.

### Ajout d'alarmes

Il est possible de régler cinq alarmes supplémentaires pour différents avertissements au cours du processus de cuisson. Les alarmes peuvent être réglées indépendamment de l'alarme principale qui signale la fin du processus de cuisson. Sélectionner une quelconque icône de phase, sauf l'icône de la première phase, car la première phase affiche toujours la température de préchauffage et non le temps total.

Après la sélection de l'icône de la phase, un écran avec l'information sur la durée totale s'affiche.



Fig. 21

#### 1. Temps total

Indication de la durée totale du cycle de cuisson.

#### 2. Alarmes de minuterie

Pour régler l'alarme de minuterie, sélectionner l'icône de temps. Un nouvel écran s'affiche où il est possible de saisir et confirmer la valeur saisie à l'aide du clavier.



## Mode d'emploi

### 3. Ajout d'une alarme de minuterie

L'ajout d'une nouvelle alarme au programme se fait par la sélection de l'icône « Ajouter une nouvelle alarme ». Cette opération doit être confirmée par la pression sur l'icône de confirmation dans le menu qui s'affiche sur l'écran d'affichage.

### 4. Suppression d'alarmes

En appuyant sur l'icône « Suppression de la dernière alarme » il est possible de supprimer la dernière alarme ajoutée au programme. Cette opération doit être confirmée par la pression sur l'icône de confirmation dans le menu qui s'affiche sur l'écran d'affichage.

## Menu des paramètres

Le menu des paramètres peut être activé par la pression sur l'icône « Paramètres » sur l'écran principal (fig. 22). Le mode des paramètres comprend 10 options (fig. 23).



Fig. 22

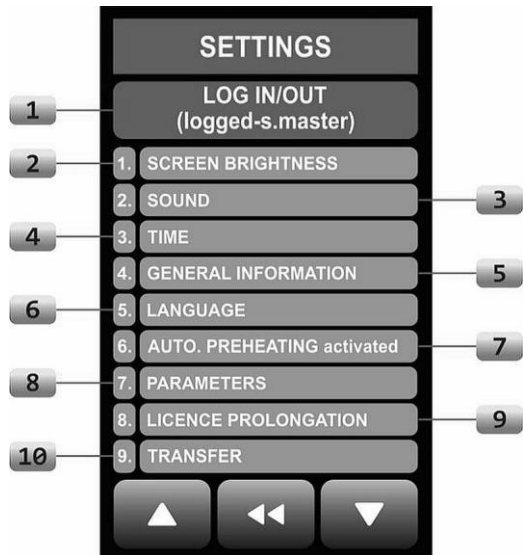


Fig. 23

FR

### 1. LOG IN/OUT

Cette option est pour le personnel spécialisé qui à l'autorisation d'accéder aux option verrouillées.

### 2. LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Appuyer sur l'icône de luminosité de l'écran pour régler la luminosité de l'écran.

### 3. SON

Appuyer sur l'icône « Son » pour régler le signal sonore souhaité à l'aide des icônes.

### 5. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Affichage des informations générales sur le four comme p.ex. le type de four, le numéro de série, le numéro de fabrication, le fabricant, l'année de production, la date de montage, etc.

### 7. PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Cette option permet de régler le processus automatique de préparation du four à une heure déterminée (p.ex. le matin avant le début de la journée de travail). Lire le chapitre suivant concernant uniquement l'option de préparation.

### 9. PROLONGATION DE LA LICENCE

Cette option est accessible uniquement au personnel de maintenance et de service.

### 4. HEURE

Ici, il est possible de régler la date (jour, mois et année), l'heure (heure, minutes et secondes) et le jour de la semaine (DOW).

### 6. LANGUE

Il est possible de sélectionner différentes langues. Il suffit de choisir la langue souhaitée et retourner au menu à l'aide de l'icône Retour. Le menu sera affiché dans la langue sélectionnée.

### 8. PARAMÈTRES

Seul un personnel qualifié peut avoir accès aux paramètres et les régler de nouveaux. L'accès est possible à travers l'option Connexion/Déconnexion.

### 10. TRANSFERT

L'accès est possible à travers l'option Connexion/Déconnexion. Cette option permet de transférer les données de et vers une clé USB.

## Réglage des paramètres

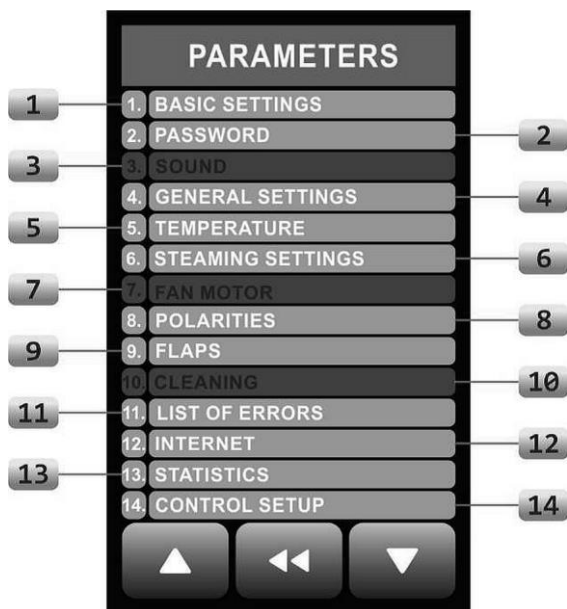


Fig. 24

### 1. RÉGLAGES DE BASE :

Réglage des unités de température, du mode d'affichage, des programmes verrouillés et manuels, etc.

### 3. SIGNAL SONORE

Réglage du signal sonore (marche arrêt).

### 5. TEMPÉRATURE

Réglage des températures maximales et minimales pour le générateur de vapeur et la chambre de cuisson, etc.

### 2. MOT DE PASSE

Mots de passe pour le service.

### 4. RÉGLAGES GÉNÉRAUX

Réglages de la hotte de condensation, du verrouillage de la porte, du clapet de la hotte aspirante, de la vapeur.

### 6. RÉGLAGES DE LA VAPEUR

Réglage du temps de l'intervalle de vapeur, des pauses entre les intervalles de vapeur, etc.

## 7. MOTEUR DU VENTILATEUR

Option non disponible pour ce modèle.

## 9. CLAPET DE LA HOTTE ASPIRANTE

Réglage du temps de l'ouverture et de la fermeture du clapet de la hotte aspirante.

## 11. LISTE D'ERREURS

Liste de toutes les erreurs et de leur signification.

## 13. STATISTIQUES

Toutes les données relatives aux heures de travail, aux jours de service.

## 8. POLARISATION

Réglage de la position standard de la hotte aspirante.

## 10. NETTOYAGE

Option non disponible pour ce modèle.

## 12. INTERNET

Réglages des adresses des serveurs, DHCP, de la communication Ethernet, etc.

## 14. CONFIGURATION DE LA COMMANDE

Contient le menu I/O réservé au service.

FR

### Activation de la minuterie pour le préchauffage automatique

Le préchauffage du four est une fonction qui permet de préchauffer le four avant la cuisson. Cette fonction raccourcit la durée totale du fonctionnement du four. Le générateur de vapeur nécessite env. 30 minutes (à compter de l'état froid) pour se préparer au fonctionnement. Le réglage du préchauffage automatique est présenté sur la fig. du bas.

#### INDICATION !

**La fonction de préchauffage peut être réglée seulement un jour avant. Le réglage doit être répété à l'avance pour chaque jour suivant.**

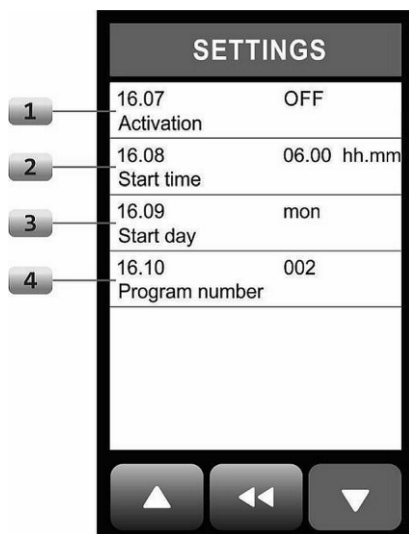


Fig. 25

### 1. ACTIVATION

À l'aide du paramètre 16.07, il est possible d'activer ou de désactiver le préchauffage. Si le four est déjà préchauffé, le paramètre passe automatiquement au mode OFF.

### 3. JOUR DE DÉPART

Le paramètre 16.09 indique le jour de l'activation du préchauffage.

### 2. HEURE DE DÉPART

À l'aide du paramètre 16.08, il est possible de régler l'heure à laquelle l'appareil doit être prêt.

### 4. NUMÉRO DE PROGRAMME

À l'aide du paramètre 16.10, il est possible de sélectionner le nombre de programmes de cuisson. (il est possible de sélectionner uniquement les programmes actifs)

Menu qui s'affiche avant l'arrêt du four :



Fig. 26

## 1. SÉLECTION DU JOUR

Indicateur du jour pour lequel le préchauffage automatique est activé.

## 3. NUMÉRO DE PROGRAMME

Indication du numéro du programme sélectionné.

## 5. CONFIRMATION

## 2. HEURE

Indication de l'heure à laquelle l'appareil est prêt.

## 4. RÉGLAGES

Raccourci pour le réglage des paramètres du préchauffage automatique.

## 6. ANNULATION

### Transfert des données

Le transfert des fichiers se fait par le port USB.

Pour transférer les fichiers une clé USB est nécessaire. La mémoire peut être de 32 GB.

#### INDICATION !


**Avant de copier les programmes dans la mémoire USB, s'assurer qu'elle est vide.**

Le transfert des programmes peut être effectué uniquement par un personnel agréé possédant le mot de passe du chef cuisinier. Pour obtenir le mot de passe, contacter le distributeur local.

### Transfert USB

1. Pour transférer un programme, passer au menu principal.
2. Insérer la clé USB dans le port USB à gauche de l'appareil.

Dans le menu principal, l'icône USB sur la barre d'état doit être verte .

3. Quand l'icône  devient verte, passer aux paramètres, sélectionner l'option « Connexion » et utiliser le mot de passe du chef cuisinier.

L'option 9 (Transfert) est activée dans les Paramètres.

4. Sélectionner l'option  « Transfert ».

Une nouvelle fenêtre s'ouvre (fig. 27).

5. Pour transférer les programmes sur la clé USB, sélectionner d'abord l'option



 « Programmes » (fig. 28) et appuyer sur  pour copier sur la clé USB. Une fois le processus terminé, le menu « Transfert terminé » s'affiche.



Fig. 27: Transfert des données

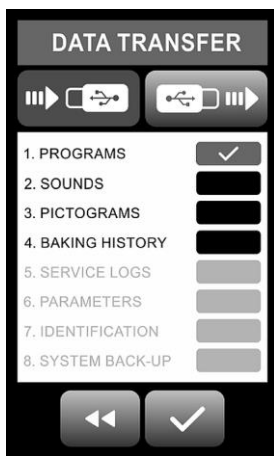



Fig. 28: Sélection d'un programme



Fig. 29: Transfert terminé

Le programme est désormais transféré sur la clé USB.

- Si les pictogrammes et les signaux sonores doivent être aussi transférés sur un autre four, avant le transfert, sélectionner également « SON » et « IMAGES ». Les options « LOGS » ou « PARAMÈTRES » ne peuvent pas être sélectionnées dans l'option chef cuisinier, car elles sont réservées au service !
- Pour importer les programmes de la clé USB, répéter le processus en choisissant  et continuer le transfert USB.



### Détection des erreurs






Fig. 30: Mode manuel avec affichage des erreurs



Fig. 31: Menu principal avec affichage des erreurs

Si, au cours de la cuisson manuelle, une erreur se produit, un message d'erreur est affiché sur la barre d'informations. La barre d'informations montre le nom et le numéro d'erreur qui s'est produite (fig. 30).

La première phase doit consister en la réinitialisation du programme.

1. Appuyer sur l'icône arrêt  pour terminer le programme de cuisson.
2. Retourner au menu principal en activant l'icône .
3. Dans le menu principal, appuyer sur l'icône  (fig. 31) dans l'angle droit de la barre d'informations à côté du message d'erreur.
4. Si la réinitialisation n'élimine pas le problème persiste, contacter le service après-vente.

Le tableau ci-dessous contient la description des messages d'erreur possibles :

Erreur	Nom:	Description de l'erreur	Élimination
ERR01	TF1	Protection thermique de la chambre de cuisson	Éteindre l'appareil, contacter le service
ERR02	TF2	Protection thermique du générateur de vapeur	
ERR05	BIM1	Moteur de ventilateur no 1 préchauffage	
ERR06	BIM2	Moteur de ventilateur no 2 préchauffage	
ERR07	TP1 OVR	Température de la chambre de cuisson trop élevée	
ERR08	TP1 UNDR	Température de la chambre de cuisson trop faible	
ERR11	TP3 OVR	Capteur de surchauffe	
ERR12	TP3 UNDR	Capteur de température trop basse	
ERR27	UnderV. L1	Trop basse tension L1	
ERR28	UnderV. L2	Trop basse tension L2	
ERR29	UnderV. L3	Trop basse tension L3	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Température de la chambre de cuisson trop élevée	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Température de générateur de vapeur trop élevée	

## 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 quotidien

##### **AVERTISSEMENT!**

**Après l'utilisation quotidienne du four, avant de procéder au nettoyage, il faut refroidir le four à la température ambiante (env. 25°C).**

Les éléments suivants du four doivent être nettoyés au quotidien :

- chambre de cuisson
- pierre en chamotte
- joints de porte
- porte de l'appareil
- panneau de commande
- éclairage LED intérieur
- plaques de four utilisées

#### **Chambre de cuisson**

1. Nettoyer régulièrement la chambre de cuisson de l'appareil en fin de journée de travail ou selon le besoin. Le nettoyage régulier permet d'éviter la brûlure des restes de cuisson.

2. Nettoyer la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et humide, avec un produit nettoyant doux. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.

### **Pierre en chamotte**

1. Retirer la pierre en chamotte complètement refroidie du four.
2. Enlever avec précaution les restes d'aliments collés, la farine, les miettes, etc. à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique.
3. Essuyer la pierre en chamotte avec un chiffon doux humide et de l'eau claire pour éliminer tous les restes.

#### **ATTENTION !**

**Ne jamais laver la pierre en chamotte dans le lave-vaisselle.**

**N'utiliser aucun produit nettoyant pour la vaisselle ni aucun produit chimique !**

**Ne pas utiliser d'appareil de lavage à pression !**

**Ne pas utiliser de brosses métalliques !**

### **Porte de l'appareil / joint de porte de l'appareil**

1. À la fin de chaque journée de travail, essuyer le joint de porte à l'aide d'un chiffon doux et humide.

#### **ATTENTION !**

**N'utiliser aucun produit nettoyant pour nettoyer le joint, car il pourrait dissoudre la matière de fabrication du joint.**

2. Nettoyer la porte de l'appareil de l'extérieur et de l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux.

### **Panneau de commandes**

Le nettoyage régulier du panneau de commande est nécessaire pour assurer la bonne efficacité et la visibilité de l'écran.

1. Essuyer le panneau de commande uniquement avec un chiffon doux légèrement humidifié.

#### **ATTENTION !**

**N'utiliser aucun produit de nettoyage pour nettoyer le panneau de commande.**

## Lampes LED de l'éclairage intérieure

### ATTENTION !

**Nettoyer régulièrement les lampes LED de l'éclairage intérieur.**

**Ne pas regarder directement les lampes LED allumées.**

**Le nettoyage des lampes LED est possible uniquement si le four est éteint et l'éclairage intérieur n'est pas allumé.**

**Le nettoyage est possible uniquement si les lampes LED sont refroidies.**

1. Nettoyer les lampes LED à l'aide d'un chiffon doux et humide sans produit nettoyant.

## Plaques de cuisson

1. Retirer les plaques utilisées de l'appareil.
2. Nettoyer les plaques en suivant les consignes des fabricants.

## 7.3 Maintenance

### ATTENTION !

**Seul un personnel spécialisé qualifié peut réaliser les travaux de maintenance et de nettoyage suivants, jamais l'utilisateur de l'appareil !**

FR

## Nettoyage des éléments électriques du four pour enlever les restes de farine et autres résidus

Tous les 3 - 6 mois, procéder à une révision préventive du four et au nettoyage à l'intérieur des pièces électriques du four (armoire de commande). Ces révisions et travaux d'entretien doivent être réalisés surtout si les règles d'installation du four et les consignes de sécurité assurant la sécurité au travail ne sont pas remplies ni respectées.

L'intérieur de la partie électrique du four peut contenir d'infimes quantités de farine et d'autres saletés ou bien, dans les cas extrêmes, de graisse, qui peuvent sévèrement et durablement endommager les éléments électriques.

Seul un électricien qualifié peut procéder aux travaux de révision, de démontage et de nettoyage de la partie électrique du four, en suivant les étapes suivantes :

- refroidir le four à température ambiante ;
- débrancher le four de l'alimentation électrique principale ;
- dévisser les deux vis sur la protection latérale gauche du four ;

- retirer avec précaution les panneaux latéraux en métal et **en aucun cas, ne toucher les éléments électriques** ;
- effectuer un contrôle visuel de la partie électrique, repérer les restes de farine, d'autres saletés, de graisse ou d'humidité ;
- pour enlever la farine et la saleté, utiliser un aspirateur et bien nettoyer toute la zone. **Il est nécessaire d'utiliser un aspirateur avec un adaptateur en plastique sur l'extrémité. Il est interdit de toucher la partie électrique (avec les mains ou l'aspirateur) ;**
- après la révision et le nettoyage, remplacer immédiatement et avec précaution la protection latérale et la fixer à l'aide des vis.

## 8 Élimination des déchets

### Appareils électriques



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

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