

**MC6040-5 / MC6040-8 / MC6040-10 /
HC6040-5 / HC6040-8 / HC6040-10**



**117900 - 117901 - 117902
117905 - 117906 - 117907**

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

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



Version: 1.0

Date de création : 2022-09-06

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	4
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	Éléments de l'appareil	20
4.3	Fonctions de l'appareil	23
5	Mode de installaton	23
5.1	Déballage et installation	24
5.2	Raccordement électrique	27
5.3	Raccordement d'eau	28
5.4	Raccordement de la hotte à condensation	30
6	Mode d'emploi	32
6.1	Utilisation	34
6.2	Réglages	67
7	Nettoyage et maintenance	78
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	78
7.2	Nettoyage	79
7.3	Maintenance	84
8	Élimination des déchets	86



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

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.

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

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

Surfaces chaudes

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

Personnel utilisant l'équipement

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

Utilisation uniquement sous surveillance

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

Utilisation incorrecte et non conforme

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

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson de pain
- Cuisson de gâteaux
- Préparation de produits alimentaires adaptés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

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

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

Description générale des appareils

Les fours sont destinés au traitement des produits alimentaires par la circulation uniforme d'air chaud dans la chambre de four, avec la possibilité d'utiliser de la vapeur. Toujours placer les aliments sur des plaques standard ou des grilles EN 60/40 placées elles-mêmes sur les glissières.

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

Trois dimensions standard de fours à convection sont disponibles.

Fours à convection HC6040-5 / MC6040-5 avec 5 plaques EN 60/40

Fours à convection HC6040-8 / MC6040-8 avec 8 plaques EN 60/40

Fours à convection HC6040-10 / MC6040-10 avec 10 plaques EN 60/40

Garantie de la plus haute qualité et de la cuisson uniforme

- Le changement extrêmement rapide du sens de rotation du ventilateur assure une qualité uniforme sur toutes les couches et plaques ;
- Le frein électronique intégré du ventilateur (arrêt immédiat du ventilateur en une seconde) permet d'éviter la perte d'énergie thermique en cas d'ouverture brusque de la porte de l'appareil et par conséquent, la baisse de la température dans la chambre de cuisson ;
- La possibilité de choisir la vitesse de rotation du ventilateur assure les conditions optimales pour la préparation de pâtisseries et de pains délicats et exigeants

Commande intuitive

Les fours à convection sont faciles à utiliser et offre en même temps un large choix de paramètres à régler. La commande est facile et intuitive pour l'utilisateur. L'unité de commande à grande sensibilité assure une expérience d'utilisation optimale.

INFORMATION :

Les extraits suivants de ce chapitre font référence uniquement aux fours à convection de la gamme HC (1179005, 117906, 117907)

Commande à l'aide d'une manette de sélection pour une meilleure efficacité

Outre l'utilisation de l'écran tactile, il est également possible de commander le four à l'aide de la manette de sélection avec un éclairage LED multicolore ; L'écran tactile et la manette de sélection permettent une commande intuitive avec un signal optique supplémentaire.

Paramètres techniques

La manette de sélection est une possibilité supplémentaire de modifier rapidement les paramètres de cuisson et de choisir rapidement les différentes options.

Système de vapeur innovant - « ECO S - vapeur »

- Traitement maximal à la vapeur pour les pâtisseries et boulangers les plus exigeants ;
- Un plus grand volume des produits assuré ;
- Une fraîcheur prolongée et une fragilité des produits réduites ;
- Système optimal pour la cuisson des pâtes surgelées ;
- Qualité parfaite et apparence idéale des produits ;
- L'utilisation de la vapeur ne baisse pas la température dans la chambre de cuisson ;
- Consommation d'énergie visiblement réduite ;
- Régénération du système vapeur extrêmement rapide.

Le générateur de vapeur (Steam Box) indépendamment chauffé permet de générer une vapeur efficace à l'extérieur de la chambre de cuisson et sans prélever l'énergie thermique nécessaire à la cuisson.

Comme, lors du traitement avec vapeur, l'énergie thermique est fournie à la chambre de cuisson, la seule utilisation de la vapeur n'entraîne pas la baisse de température dans la chambre de cuisson. Ceci rend le système d'humidification unique à l'échelle mondiale.

Quand le système vapeur est activé, la vapeur reste dans la chambre de cuisson aussi longtemps que nécessaire pour humidifier uniformément chaque produit pâtisseries.

L'action de la vapeur de la chambre de cuisson, générée dans le générateur de vapeur (Steam Box) est beaucoup plus importante que celle produite par les systèmes vapeur classiques, car ce système innovant nécessite beaucoup moins d'eau et d'énergie pour produire la même quantité de vapeur.

Système de ventilation « Air Fresh »

- Ventilation de la chambre de cuisson au cours du processus de cuisson ;
- séchage automatique de la chambre à la fin du processus de cuisson et le blocage de la sortie de vapeur à l'ouverture de la porte ;
- séchage rapide de la chambre de cuisson.

Nettoyage automatique de la chambre de cuisson

Le système permet le nettoyage automatique de la chambre de cuisson, y compris des supports de plaques, des vitres de porte et d'autres éléments se trouvant sous la protection du ventilateur. Le nettoyage simple et efficace à haute pression assure une propreté parfaite en seulement 40 minutes. La construction parfaite de l'unité

de nettoyage, la pompe à haute pression silencieuse et un produit nettoyant adapté assurent une chambre de cuisson brillante. Le programme assure une économie d'énergie, car, selon la taille du four, il n'utilise que de 20 à 30 litres d'eau.

Modèle / propriétés

- Série :
 - MC - 117900, 117901, 117902
 - HC - 117905, 117906, 117907
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Type de chauffage : air chaud
- Type des glissières : horizontales
- Paramètres par phase de cuisson :
 - préchauffage
 - vitesse du ventilateur
 - temps de cuisson
 - température de cuisson
 - intensité de l'humidification
 - position de la hotte aspirante
- Humidification :
 - réglée dans le programme
 - manuelle
 - sélection manuelle du système d'humidification (seulement dans les appareils 117905, 117906, 117907)
- Générateurs de vapeur :
 - injection directe
 - Steam Box (seulement dans les appareils 117905, 117906, 117907)
- AirFresh Box (seulement dans les appareils 117905, 117906, 117907)
- Réglage de la durée :
 - de 1 à 99 minutes
 - fonctionnement continu
 - prolongement manuel du temps de cuisson
- Mise en marche automatique via la minuterie
- Préchauffage automatique
- Refroidissement automatique
- Avec système de nettoyage

Paramètres techniques

- Inversion de rotation du moteur
- Port USB
- Éclairage intérieur :
 - LED
 - dans la porte
- Commande :
 - tactile
 - manette de sélection avec LED (seulement dans les appareils 117905, 117906, 117907)
- Écran d'affichage :
 - écran LCD, 7 pouces
 - programme
 - nettoyage
 - réglages de la minuterie
 - date et heure
- Propriétés :
 - arrêt du ventilateur après le processus d'humidification
 - changement rapide de sens de rotation du ventilateur
 - programmes copiables avec tous les paramètres au sein du menu
 - importation de programmes d'autres appareils
 - rails de support et paroi arrière amovibles
 - porte avec double vitrage
 - résultats homogènes avec compartiment de cuisson rempli

Conseils importants :

- Le kit d'installation LBO010 ou LBO020 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 35 mbars, un réducteur de pression est nécessaire

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

Nom :	Four de boulangerie mixte MC6040-5
N° de l'article :	117900
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de glissières :	5
Format des glissières en mm :	600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	90
Plage de température jusqu'à en °C :	250
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	11
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
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	10
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Puissance :	11,9 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 840 x 750
Poids en kg :	126,0

Paramètres techniques

Nom:	Four de boulangerie mixte MC6040-8
N° de l'article :	117901
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de glissières :	8
Format des glissières en mm :	600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	90
Plage de température jusqu'à en °C :	250
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	15
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
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	10
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Puissance :	15,9 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 840 x 1020
Poids en kg :	157,0

Nom:	Four de boulangerie mixte MC6040-10
N° de l'article :	117902
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de glissières :	10
Format des glissières en mm :	600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	85
Plage de température jusqu'à en °C :	250
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	2 x 9,55
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
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	10
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Puissance :	20,5 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 840 x 1150
Poids en kg :	187,0

Paramètres techniques

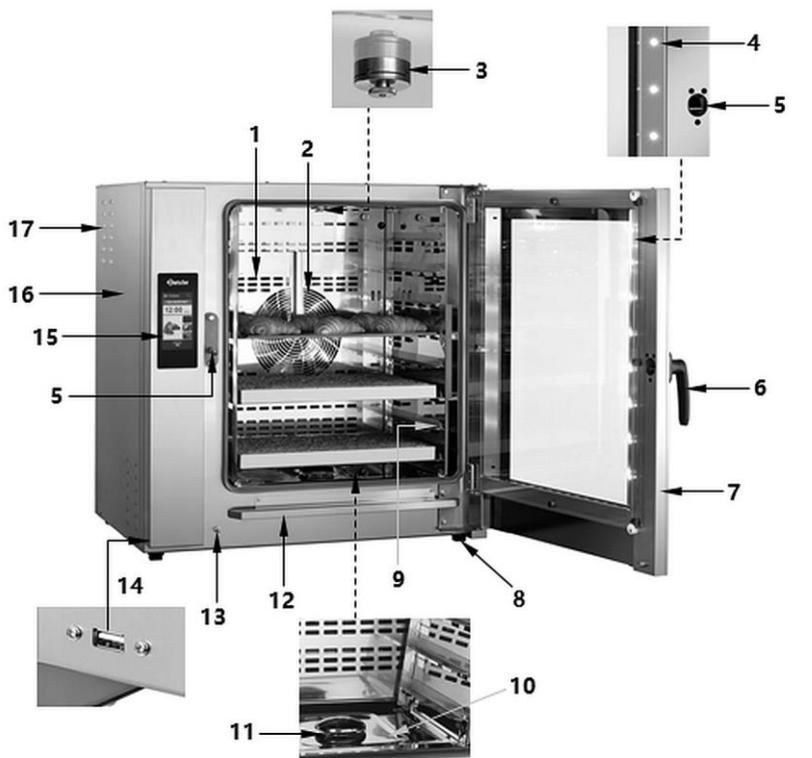
Nom:	Four de boulangerie mixte HC6040-5
N° de l'article :	117905
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de glissières :	5
Format des glissières en mm :	600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	90
Plage de température jusqu'à en °C :	250
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	11
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
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	10
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Puissance :	12,1 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 840 x 750
Poids en kg :	156,0

Nom:	Four de boulangerie mixte HC6040-8
N° de l'article :	117906
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de glissières :	8
Format des glissières en mm :	600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	90
Plage de température jusqu'à en °C :	250
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	15
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
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	10
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Puissance :	19,1 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 840 x 1020
Poids en kg :	193,0

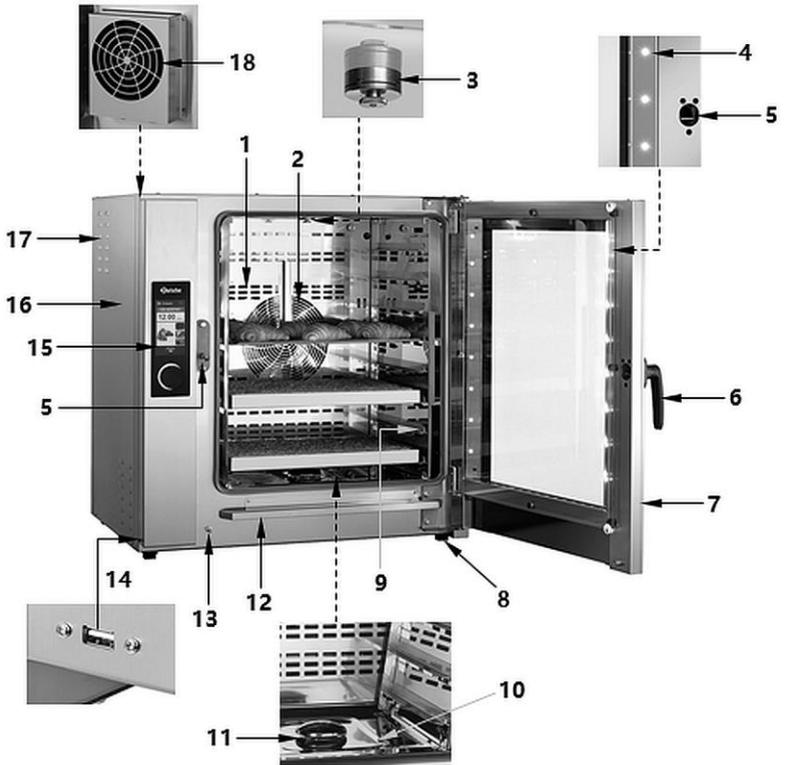
Paramètres techniques

Nom:	Four de boulangerie mixte HC6040-10
N° de l'article :	117907
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Nombre de glissières :	10
Format des glissières en mm :	600 x 400
Distance entre les glissières en mm :	85
Plage de température jusqu'à en °C :	250
Réglage de la température tous les °C :	1
Puissance en kW :	2 x 9,55
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
Nombre de ventilateurs :	1
Vitesses du ventilateur :	10
Raccordement d'eau :	R 3/4"
Puissance :	20,3 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	980 x 840 x 1150
Poids en kg :	225,0

4.2 Éléments de l'appareil



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Orifices d'aération de la chambre du traitement thermique | 2. Ventilateur |
| 3. Buse de pulvérisation d'eau | 4. Éclairage LED |
| 5. Verrou de la porte de l'appareil | 6. Poignée de porte |
| 7. Porte de l'appareil | 8. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 9. Glissières | 10. Fond de la chambre de cuisson |
| 11. Robinet de vidange d'eau de la chambre de cuisson | 12. Cuvette d'écoulement |
| 13. Commutateur de contact | 14. Raccord USB |
| 15. Panneau de commande | 16. Boîtier |
| 17. Fentes de ventilation | |



- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Orifices d'aération de la chambre du traitement thermique | 2. Ventilateur |
| 3. Buse de pulvérisation d'eau | 4. Éclairage LED |
| 5. Verrou de la porte de l'appareil | 6. Poignée de porte |
| 7. Porte de l'appareil | 8. Pieds (4x) à hauteur réglable |
| 9. Glissières | 10. Fond de la chambre de cuisson |
| 11. Robinet de vidange d'eau de la chambre de cuisson | 12. Cuvette d'écoulement |
| 13. Raccord USB | 14. Commutateur de contact |
| 15. Panneau de commande | 16. Boîtier |
| 17. Fentes de ventilation | 18. Steam-Box |

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.

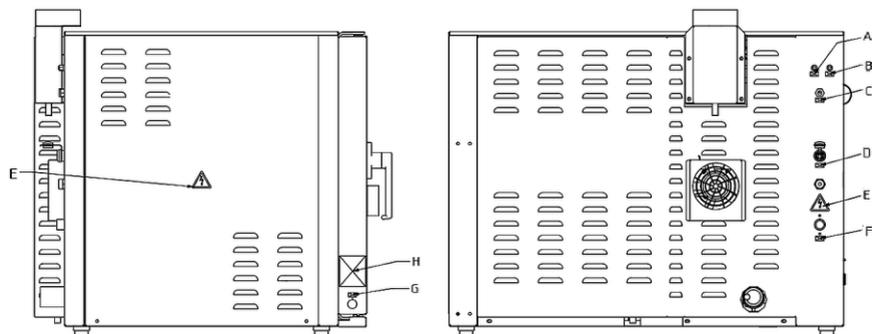


Fig. 1

FR

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

4.3 Fonctions de l'appareil

Les pâtisseries deviennent bien croustillantes sur tous les niveaux et toutes les plaques notamment grâce à la circulation optimale de l'air dans le four à convection, qui est assurée par le changement rapide de sens de rotation du ventilateur dans le compartiment de cuisson.

Le frein électronique intégré du ventilateur (arrêt immédiat du ventilateur en une seconde) permet d'éviter la perte d'énergie thermique en cas d'ouverture brusque de la porte de l'appareil et par conséquent, la baisse de la température dans la chambre de cuisson ; La possibilité de choisir la vitesse de rotation du ventilateur assure les conditions optimales pour la préparation de pâtisseries et de pains délicats et exigeants

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

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

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.

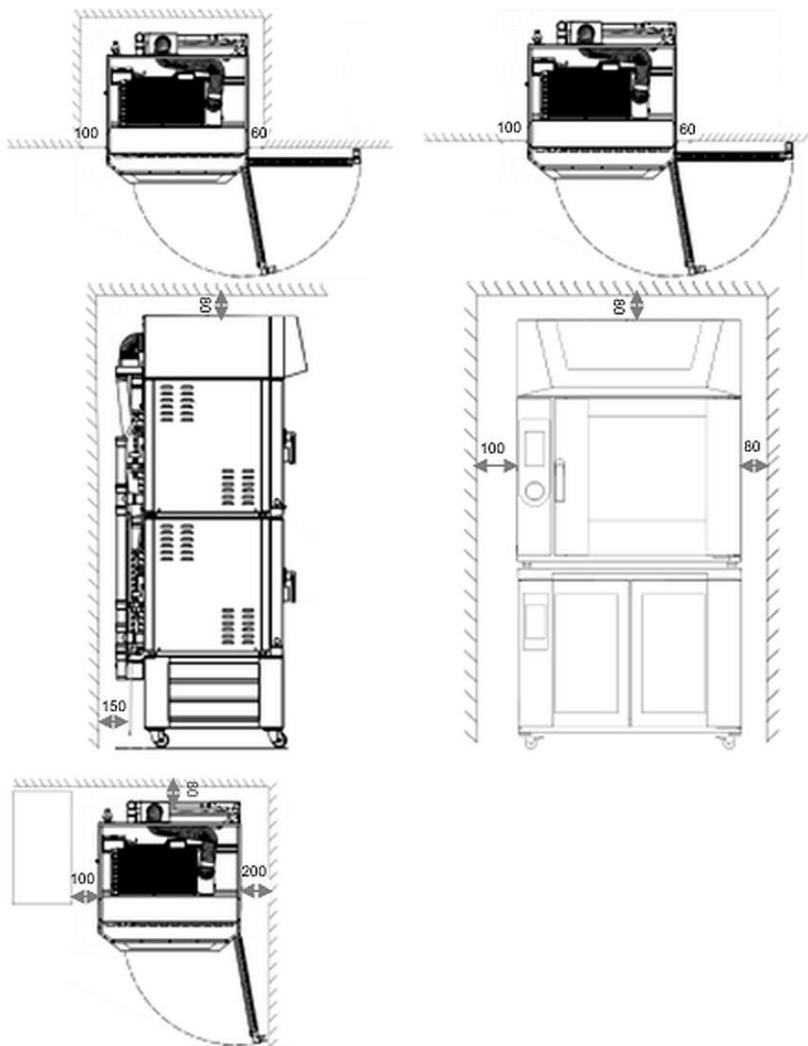


Fig. 2

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.

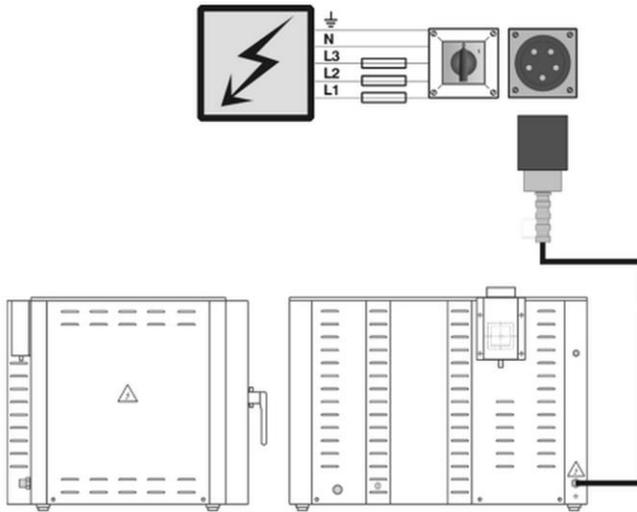


Fig. 3

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.

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 (A, fig. 4) 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.
 - 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 !

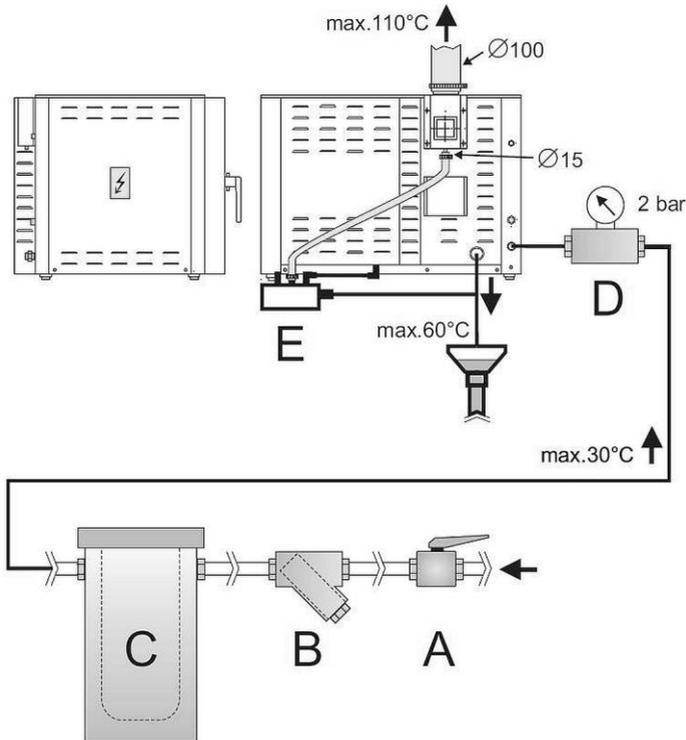


Fig. 4

5.4 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 x 0,75 mm²) 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.

INDICATION !

Ce chapitre décrit le mode de raccordement de la hotte à condensation au four, bien que la hotte à condensation ne soit pas livrée avec le four.

Raccordement de l'alimentation de la hotte à condensation

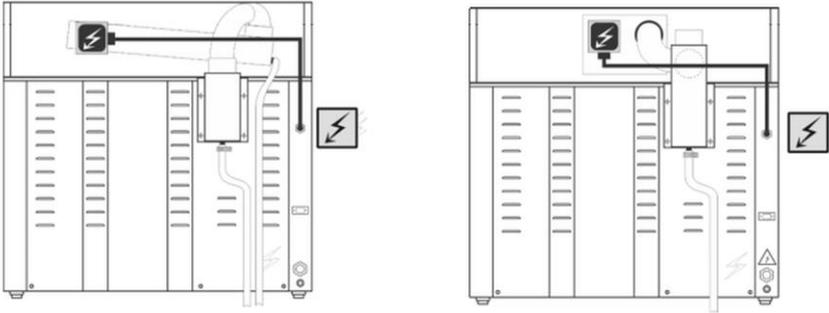


Fig. 5

Raccord d'eau dans le montage de la hotte à condensation

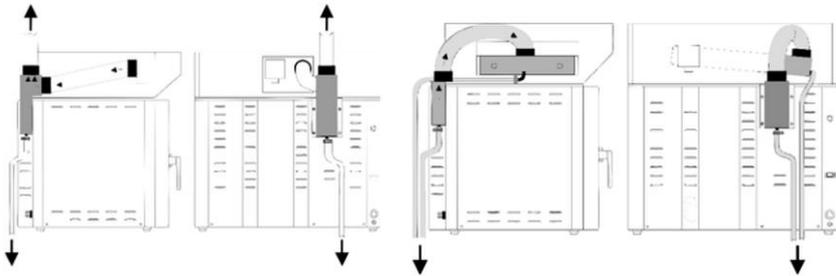


Fig. 6

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,

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.

6.1 Utilisation

Panneaux de commandes

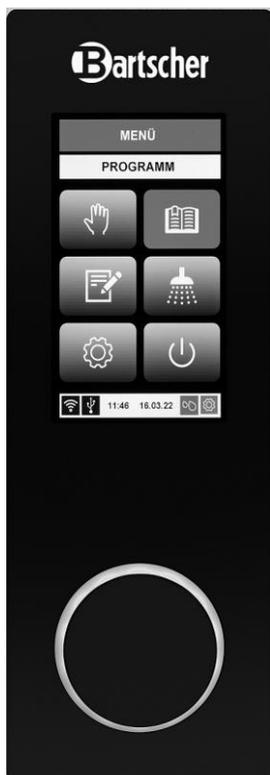


Fig. 7: Panneau de commande du four à convection HC6040



Fig. 8: Panneau de commande du four à convection MC6040

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.

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

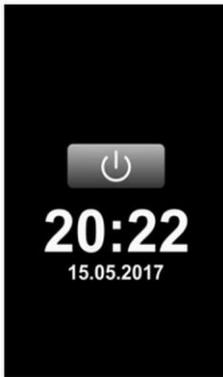


Fig. 9

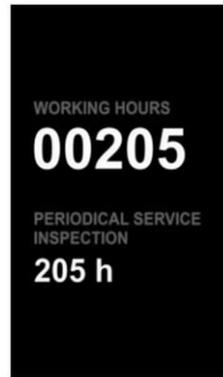


Fig. 10

Écran du menu principal / Touches de fonction et indicateurs



Fig. 11

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 pré-réglés, de créer de nouveaux programmes ou de modifier les paramètres des programmes existants.

Mode d'emploi

6. MENU DE NETTOYAGE

Dans ce menu, l'utilisateur peut choisir parmi les différents programmes de nettoyage.

7. MENU DES PARAMÈTRES

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

8. TOUCHE ARRÊT

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

9. BARRE D'ÉTAT

La barre d'état indique les informations suivantes : heure, connexion Internet, état de l'USB, 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 12.



fonction accessible



fonction sélectionnée



fonction bloquée

Fig. 12

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 :

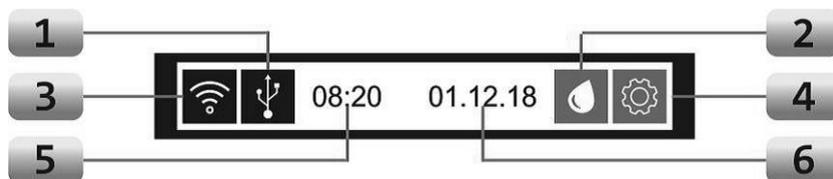


Fig. 13

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| 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.



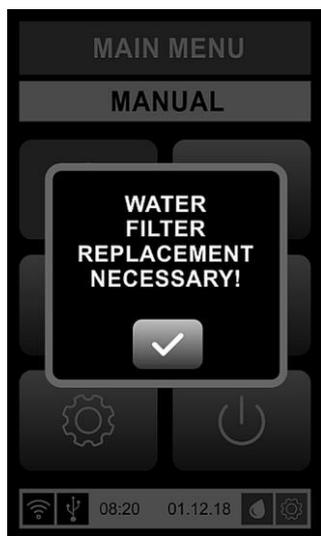
Indicateur orange du filtre d'eau

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.



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.

Fig. 14: Remplacement du filtre d'eau exigé

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 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 indique que la révision annuelle n'a pas encore été effectuée et qu'elle doit être réalisée immédiatement !

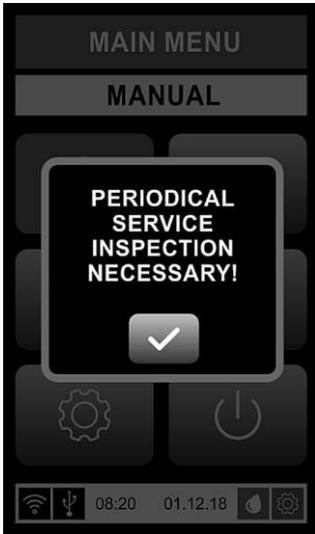


Fig. 15: Révision régulière exigée

INDICATION !

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.

INDICATION !

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. 16) sur l'écran du menu principal.



Fig. 16

Après l'activation, l'écran MAIN (fig. 17) 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. 17)



Fig. 17

- | | |
|---|--|
| <p>1. Nom de l'écran actuel</p> | <p>2. Barre d'informations</p> |
| <p>3. Température de cuisson réglée
Indicateur de la température de cuisson réglée.</p> | <p>4. Température du préchauffage
Indicateur de la température du préchauffage.</p> |
| <p>5. Température de la chambre de cuisson
Indicateur de la température actuelle de la chambre de cuisson.</p> | <p>6. Temps de cuisson
Indicateur du temps de cuisson réglé avant l'activation du processus de cuisson manuel.</p> |
| <p>7. Temps de cuisson restant
Indication du temps de cuisson restant.</p> | <p>8. Touche de la vitesse du ventilateur
La vitesse du ventilateur peut être réglé entre la valeur faible (1) et la valeur la plus haute (10). Les rotations du ventilateur peuvent être réglées entre les processus de cuisson.</p> |

9. Touche des générateurs 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.

11. Touche de la hotte aspirante

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

13. Fonction d'humidification manuelle

Elle permet d'ajouter la vapeur manuellement.

15. Touche ARRÊT

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

10. Touche d'injection directe

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 de prolongation du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être ajouté entre les processus de cuisson ou une fois la cuisson terminée. À chaque activation, la durée de cuisson est prolongée de 30 secondes.

14. Touche DÉPART

Une pression sur la touche DÉPART lance le processus de cuisson. La pression sur la touche DÉPART pendant 3 secondes active la fonction de préchauffage.

16. Touche Retour

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

Réglage des paramètres de la cuisson manuelle

Pour enclencher un processus de cuisson rapide à une phase, régler les paramètres suivants (fig. 17) :

- température de cuisson
- temps
- vitesse du ventilateur 
- clapet des vapeurs 
- injection directe  ou humidification par générateur .

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.

L'icône est allumée en orange.

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

La température maximale peut être réglée à 250°C.

3. Appuyer sur l'icône de confirmation  sur l'écran d'affichage pour confirmer la température sélectionnée.

La température réglée s'affiche à droite de la barre de température (fig. 18).

La température à gauche indique la température actuelle dans le four.

La barre d'informations indique que le four est préchauffé.

Une fois la température réglée atteinte, un signal sonore est émis et le produit placé dans le four est affiché sur la barre d'informations.

Temps de cuisson

1. Appuyer sur la touche du temps de cuisson actuel.

L'icône de temps est allumée en orange.

2. Régler le temps souhaité en appuyant sur l'icône et en utilisant le clavier qui s'affiche, pour régler la valeur.

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

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

4. Pour prolonger le temps de cuisson, sélectionner l'icône d'ajout de temps au cours de la cuisson ou une fois le processus de cuisson terminé.



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. 18

Vitesse du ventilateur

1. Appuyer sur l'icône de la vitesse du ventilateur .

Elle s'allume en orange et un clavier s'affiche.

2. À l'aide du clavier, saisir la valeur souhaitée et confirmer à l'aide de l'icône de confirmation ✓ sur l'écran.

La vitesse du ventilateur peut être réglée sur la valeur la plus faible (valeur 1) ou la plus élevée (valeur 10).

3. Appuyer sur l'icône de confirmation  sur l'écran d'affichage pour confirmer la vitesse affichée du ventilateur.

Humidification

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

Indépendamment de la couleur des icônes de vapeur, il est possible de sélectionner chacune des icônes.

1. Pour choisir l'un des types de vapeur, appuyer sur l'icône souhaitée et la maintenir pressée pendant 3 secondes ou appuyer sur la manette de sélection et la maintenir pressée pendant 3 secondes.

L'icône de vapeur sélectionnée devient orange et la valeur commence à clignoter. La deuxième icône de vapeur reste gris foncé.

2. Choisir la quantité souhaitée d'intervalles de vapeur.

Les intervalles de vapeur peuvent être sélectionnés à l'aide de la manette de sélection, par une pression de 2 secondes sur l'icône et l'utilisation de la manette ou par une brève pression sur l'icône sélectionnée et l'utilisation du clavier sur l'écran.

1. Pour confirmer le nombre d'intervalles, appuyer sur la manette de sélection ou appuyer sur l'icône de confirmation  sur l'écran d'affichage.
2. Pour ajouter des intervalles d'humidification supplémentaires au cours de la cuisson, activer l'icône « Ajout de vapeur » .

Informations sur le système d'injection de vapeur

La formation de vapeur par l'injection directe d'eau sur le ventilateur constitue le système de vapeur directe. La vapeur est produite par l'eau qui s'évapore au contact des surfaces chaudes dans la chambre de cuisson.

- Le nombre d'intervalles peut être réglé entre 1 et 20.
- L'information sur le nombre d'intervalles de vapeur est affichée dans l'icône de vapeur .
- Le nombre d'intervalles de vapeur baisse au cours de la cuisson.
- Si nécessaire, l'utilisateur peut ajouter des intervalles d'humidification supplémentaires en appuyant sur l'icône « Ajout de vapeur » .

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 » .

La couleur de l'icône de vapeur indique les différents états du système (fig. 19). 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 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 de la programmation de l'humidification, un intervalle d'humidification supplémentaire est nécessaire, il

est possible de l'ajouter par l'activation de l'icône .

Une pression brève 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 ne peut pas être ajoutée tant que les intervalles de vapeur programmés ne sont pas réalisés et qu'un intervalle de 30 secondes ne s'écoule à la fin de la fonction de vapeur réglée.

Mode d'emploi

La couleur de l'icône « Ajout de vapeur » indique l'état de la fonction. La couleur gris foncé indique que la fonction est bloquée. La couleur grise de l'icône indique que la fonction « Ajout de vapeur » est accessible. La couleur rouge de l'icône indique que la fonction « Ajout de vapeur » est activée.



Ajout de vapeur bloqué



Ajout de vapeur accessible



Ajout de vapeur activé

Fig. 19: État de la fonction Ajout de vapeur

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 ouvrir le clapet.

La couleur de l'icône montre si le clapet de la hotte aspirante est ouvert ou non.

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.

Ajout de temps de cuisson au processus de cuisson

Pour prolonger la cuisson, utiliser l'icône « Prolongation du temps de cuisson »

. Au cours de la phase de préchauffage l'icône est bloquée. Quand le processus de cuisson commence, le temps de cuisson peut être prolongé à tout moment. Ceci peut se faire uniquement par la pression de l'icône de prolongation du temps de cuisson. Chaque pression prolonge le temps de cuisson de 30 secondes (0,5 minute).

La couleur de l'icône « Prolongation du temps de cuisson » indique l'état de la fonction. La couleur gris foncé de l'icône indique que la fonction est bloquée (au cours du préchauffage). La couleur grise de l'icône indique que l'icône peut être utilisée. La couleur orange de l'icône indique qu'elle a été sélectionnée et qu'elle peut être activée. Les chiffres dans l'angle gauche de l'icône indiquent le temps supplémentaire (chaque unité 0,5 signifie 30 secondes).



Ajout de temps bloqué



Ajout de temps accessible



Ajout de temps activé

Fig. 20: État de la fonction Ajout de temps

Si l'icône « Prolongation du temps de cuisson » est pressée sans le réglage d'un des paramètres de cuisson, le processus de cuisson se fera pendant 30 secondes avec les paramètres par défaut. Dans ce cas, le temps peut être prolongé jusqu'à

10 minutes par une pression multiple sur l'icône .

FR

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 « CUISSON ».
2. Appuyer sur la touche DÉPART et la maintenir pressée pendant 3 secondes pour commencer la phase de préchauffage. La barre d'informations affiche le message « PRÉCHAUFFAGE ».

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 et les grilles de cuisson se chauffent fortement lors de l'utilisation.

Ne jamais toucher les plaques ou les grilles sans porter des gants.

- 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.
- Les plaques doivent toujours reposer sur les grilles.
- 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. 17). Ceci ouvre la liste des programmes activés.

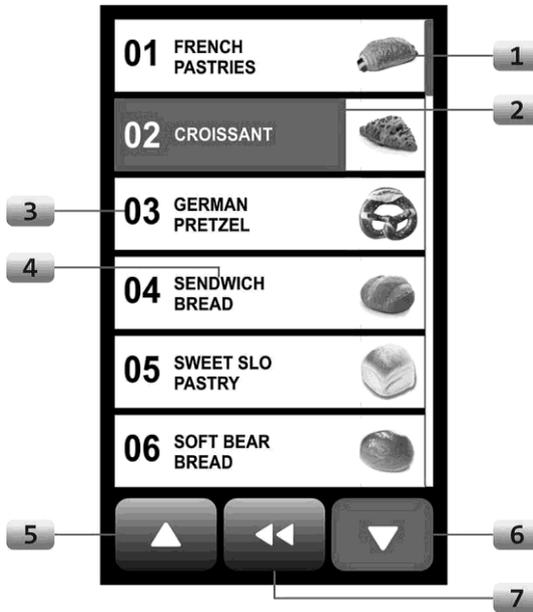


Fig. 21: Mode du programme

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 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. 21). À l'aide des icônes Haut et Bas, il est possible de consulter la liste des programmes disponibles.



Fig. 22: Programme de cuisson

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Numéro de programme | 2. Nom de programme |
| 3. Barre d'informations | 4. Temps de programme |
| 5. Ajout de vapeur | 6. Pourcentage de charge du four |
| 7. Ajout de temps de cuisson | 8. Mise en marche |
| 9. Bouton d'arrêt | 10. Touche Retour |

Modification d'un programme de cuisson

Il est possible d'accéder à la liste « Modification du programme » (fig. 23) en appuyant sur l'icône « Modification du programme » sur l'écran « Menu principal » (fig. 17). Les fours à convection 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.

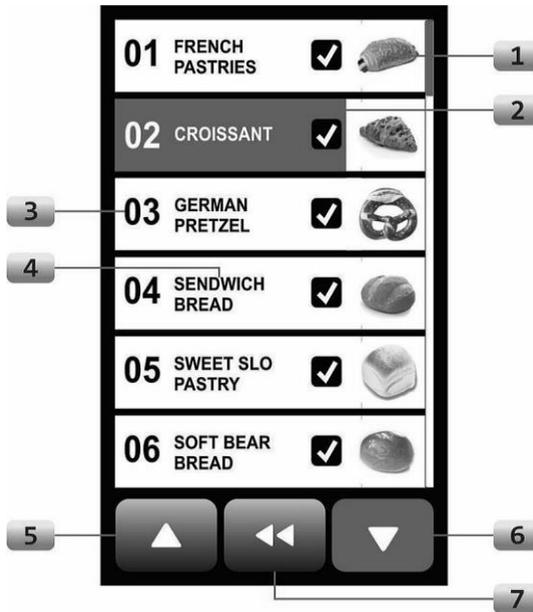


Fig. 23

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. 24

1. Numéro de programme

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

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

2. Nom de programme

Le nom du programme est affiché.

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

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. Temps de cuisson

Indication du temps de la phase de cuisson donnée.

« Modification du programme » du programme sélectionné et affiche déjà le nouveau pictogramme.

6. Vitesse du ventilateur

La vitesse du ventilateur est affichée. Pour modifier le paramètre, appuyer sur le paramètre donné. Un clavier s'affiche. À l'aide du clavier, saisir la valeur souhaitée et confirmer à l'aide de l'icône de confirmation sur l'écran.

La vitesse du ventilateur peut être réglée dans une étendue de 0 à 2.

8. Température de cuisson

Indication de la température 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 à l'aide de l'icône de confirmation sur l'écran.

La température peut être réglée sur la valeur maximale de 250°C au maximum.

9. Type d'humidification

Indication du type d'humidification réglé. En appuyant sur l'icône il est possible de modifier le type d'humidification sélectionné.

11. Pause après l'humidification

Indication de la pause réglée. Pour modifier le paramètre, choisir le paramètre en appuyant dessus. Un clavier s'affiche à l'aide duquel il faut saisir la valeur souhaitée. Confirmer en appuyant sur l'icône de conformation.

13. Icône de la fonction AirFresh

Il est possible d'activer le rafraîchissement de l'air dans la chambre de cuisson. Il peut être réglé sur ON ou OFF.

15. Suppression des phases dernièrement modifiées

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

10. Intensité de la vapeur

Indication de l'intensité de la vapeur 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 à l'aide de l'icône de confirmation sur l'écran.

L'intensité de la vapeur peut être réglée dans une étendue maximale de 1 à 20 intervalles de vapeur.

12. Réglage du clapet de la hotte aspirante

Il est possible de régler seulement l'une des deux positions possibles du clapet (ON/OPEN ou OFF/CLOSE).

14. Touche Retour

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

16. Ajout d'une nouvelle phase de cuisson

L'ajout d'une nouvelle phase 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 de confirmation 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.

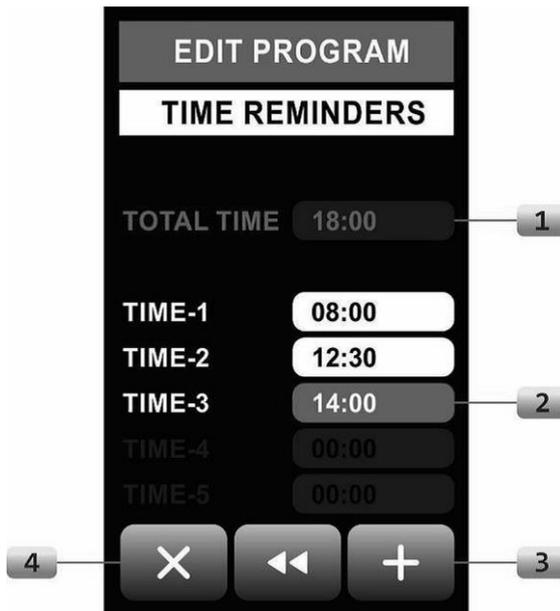


Fig. 25

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.

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.

Copier le programme

les programmes peuvent être copiés. Le programme peut être copié d'un endroit à un autre.

1. Maintenir pressée l'image du programme qui doit être copié.
2. Ensuite, sélectionner le numéro de programme souhaité et appuyer dessus. Le programme est copié au numéro sélectionné.



Fig. 26



Fig. 27



Fig. 28

Programmes de nettoyage

Les fours à convection possèdent quatre programmes de nettoyage différents. Les programmes de nettoyage peuvent être sélectionnés par une pression sur l'écran ou à l'aide de la manette de sélection pressée dans le menu de nettoyage.



Fig. 29

1. Nettoyage-I

Conçu pour un nettoyage quotidien. Il dure env. 1 heure et 20 minutes.

3. Mode de nettoyage uniquement avec de l'eau

Nettoyage sans produits nettoyants

2. Nettoyage-II

Conçu pour un nettoyage intensif. Il dure env. 1 heure et 20 minutes.

4. Mode de nettoyage manuel

Il est utilisé pour le nettoyage manuel

Nettoyage avec produit nettoyant

Pour lancer le programme de nettoyage, la porte de l'appareil doit être fermée. Si la porte de l'appareil n'est pas fermée, un avertissement s'affiche sur l'écran et la barre d'informations indique « Porte ouverte ».

Quand la porte de l'appareil est fermée et aucune alarme n'est détectée, l'état de la barre d'informations affiche le message « Appuyer sur Départ ». L'icône « Départ » est affichée en vert.



Fig. 30



Fig. 31

La pression sur l'icône « Départ » lance la phase de prélavage. L'état sur la barre d'informations change pour « Préparation » et la barre de temps indique le temps restant jusqu'à la fin du processus de nettoyage. Le prélavage dure env. 20 minutes.

La fin du prélavage est signalée par une lumière verte clignotante et un signal sonore. Un message informant de la nécessité d'ajouter un produit nettoyant et d'utiliser des gants s'affiche. Après l'ajout du produit nettoyant et la fermeture de la porte, le nettoyage continue en deuxième phase.

AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

Lors du processus de nettoyage, le four est rempli d'eau chaude. La porte de l'appareil doit restée fermée jusqu'à ce que le nettoyage soit terminé. La fin du processus de nettoyage est signalé par un signal sonore et l'affichage de « Prêt » sur la barre d'informations.

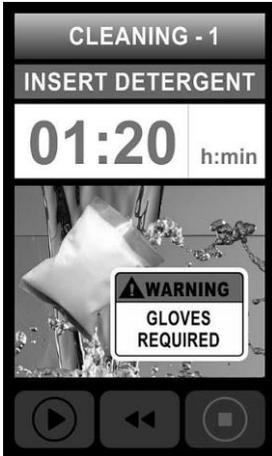


Fig. 32



Fig. 33



Fig. 34

FR

AVERTISSEMENT !

Utiliser des gants de protection lors de l'utilisation des produits nettoyants.

Lire attentivement les instructions sur l'emballage du produit nettoyant !

Entreposer le produit nettoyant dans un endroit sec, sombre et fermé, hors de portée des enfants.

Ne pas entreposer le produit nettoyant à proximité des boissons ou des produits alimentaires et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les produits alimentaires et les boissons !

Utiliser uniquement des produits nettoyants autorisés par le fabricant !

Remplissage avec le produit nettoyant

INDICATION !

Pour le nettoyage, nous recommandons l'utilisation du produit nettoyant conçu pour les fours à convection de la marque Bartscher LG 50, no d'art. 173286.

1. Ouvrir avec précaution la porte de l'appareil.
2. Verser 100 ml de produit nettoyant au fond de la chambre de cuisson.
3. Fermer la porte de l'appareil

Si la porte de l'appareil n'est pas fermée, un message s'affiche indiquant la nécessité de fermer la porte.

Après avoir versé le produit nettoyant, un nouveau message informant du programme de nettoyage en cours et du temps de nettoyage restant s'affiche (fig. 32).

Après avoir versé le produit nettoyant, il n'est plus possible d'arrêter le processus de nettoyage, c'est pour cette raison que les icônes Arrêter et Retour sont bloquées. L'écran d'affichage affiche également un avertissement de laisser la porte fermée (fig. 33).

Après la fin du processus de nettoyage, un nouvel écran s'affiche avec la barre d'informations sur laquelle on voit le message « Prêt » (fig. 34). La fin du processus de nettoyage est signalée par une lumière verte clignotante et un signal sonore.

Après la fin du nettoyage, le four s'éteint.

Le programme de nettoyage peut être désactivé par l'ouverture de la porte, la pression sur la touche Arrêt ou il s'arrête automatiquement 10 secondes après le signal sonore.

Programme de lavage

Le programme de lavage est le programme de base de nettoyage du four sans produits nettoyants. Il dure env. 30 minutes. La durée du programme peut différer selon la température de départ dans la chambre de cuisson. L'utilisation d'un produit nettoyant n'est pas nécessaire. Le lavage à l'eau sert à éliminer la poussière et les miettes provenant du processus de cuisson précédent.

Quand la porte de l'appareil est fermée et aucune alarme n'est détectée, l'état de la barre d'informations affiche le message « Appuyer sur Départ ». L'icône « Départ » s'allume en vert. La pression sur l'icône « Départ » lance le programme de lavage à l'eau.

Au cours du processus de lavage à l'eau, la porte de l'appareil doit rester fermée.

Après la fin du processus de lavage, un nouvel écran s'affiche avec la barre d'informations sur laquelle on voit le message « Prêt ». La fin du processus de lavage est signalée par une lumière verte clignotante et un signal sonore.

Après la fin du lavage à l'eau, le four s'éteint.

Le programme de lavage peut être désactivé par l'ouverture de la porte, la pression sur la touche Arrêt ou il s'arrête automatiquement 10 secondes après le signal sonore.

Nettoyage manuel

Le programme de nettoyage manuel est destiné au nettoyage semi-automatique du four pour éliminer la saleté qui ne peut être supprimée avec les seuls programmes de nettoyage automatiques.

Le nettoyage manuel et le nettoyage le plus intense de tous les programmes de nettoyage et combine les phases automatique et manuelle. Il dure env. 2 heures.

1. Pour lancer le programme, fermer la porte de l'appareil.

Si la porte de l'appareil n'est pas fermée, l'écran d'affichage affiche l'avertissement « Fermer la porte ».

L'écran d'affichage affiche les messages « Appuyer sur Départ », le temps de la phase du pré-lavage, l'icône « Retour » et l'icône « Départ ».

2. Sélectionner l'icône « Départ » pour lancer la préparation du four au processus de nettoyage (pré-lavage).

Une fois le processus de préparation terminé, un nouvel écran s'affiche avec le message « Verser le produit nettoyant » et « Avertissement, mettre des gants ».

La fin du processus de préparation est également signalé par un signal sonore.

3. Ouvrir maintenant avec précaution la porte de l'appareil.

4. Pulvériser le produit nettoyant (lire attentivement les instructions du produit nettoyant) sur les surfaces intérieures de la chambre de cuisson.

5. Nettoyer la chambre de cuisson manuellement, en portant des gants.

6. Après le nettoyage manuel, fermer la porte de l'appareil.

Le nettoyage (phase I) commence.

Après environ 20 minutes la phase I de nettoyage se termine. Un nouvel écran avec le message « Verser le produit nettoyant » s'affiche et l'information demandant de porter des gants aussi.

La fin du processus de nettoyage est également signalé par un signal sonore.

7. Ouvrir de nouveau avec précaution la porte de l'appareil.

8. Pulvériser le produit nettoyant (lire attentivement les instructions du produit nettoyant) sur les surfaces intérieures de la chambre de cuisson.

9. Nettoyer la chambre de cuisson manuellement, en portant des gants.

10. Après le deuxième nettoyage manuel, fermer la porte de l'appareil.

Le nettoyage (phase II) est poursuivi.

Après la fin du nettoyage (phase II), le four s'éteint.

6.2 Réglages

Menu des paramètres

Le menu des paramètres peut être activé par la pression sur l'icône « Paramètres » sur l'écran principal (fig. 35). Le mode des paramètres comprend 10 options (fig. 36).



Fig. 35

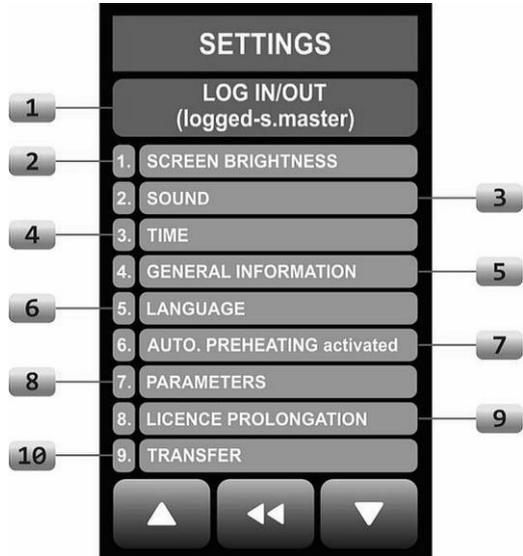


Fig. 36

1. LOG IN/OUT

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

3. SON

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

2. LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

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

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).

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.

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

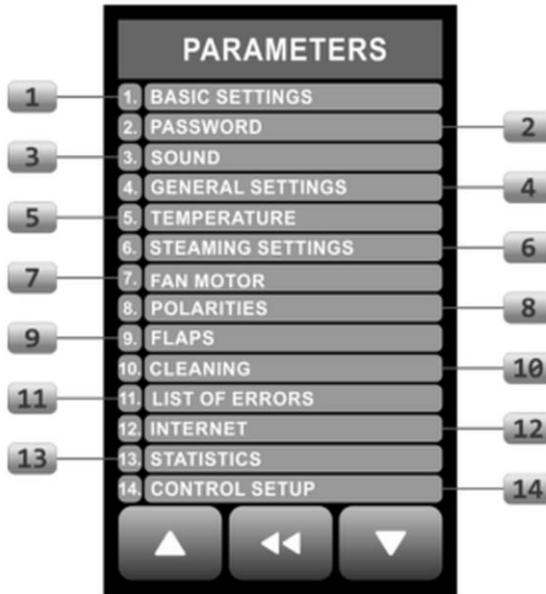


Fig. 37

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

Réglage du sens de rotation du ventilateur, de la vitesse du ventilateur (min./max.).

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

Réglage des paramètres de nettoyage.

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.

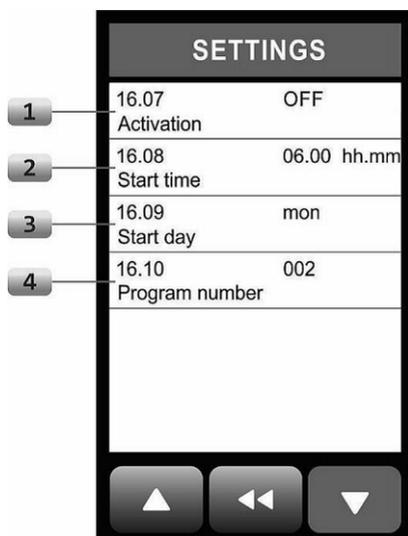


Fig. 38

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. 39

1. SÉLECTION DU JOUR

Indicateur du jour pour lequel le préchauffage automatique est activé.

2. HEURE

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

3. NUMÉRO DE PROGRAMME

Indication du numéro du programme sélectionné.

4. RÉGLAGES

Raccourci pour le réglage des paramètres du préchauffage automatique.

5. CONFIRMATION

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. 40).

5. Pour transférer les programmes sur la clé USB, sélectionner d'abord l'option  « Programmes » (fig. 41) et appuyer sur  pour copier sur la clé USB. Une fois le processus terminé, le menu « Transfert terminé » s'affiche.

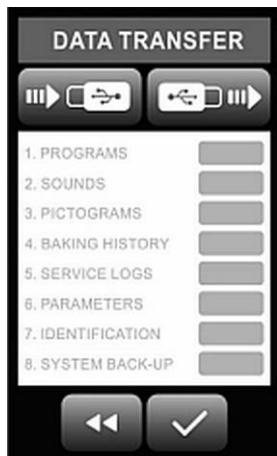


Fig. 40: Transfert des données

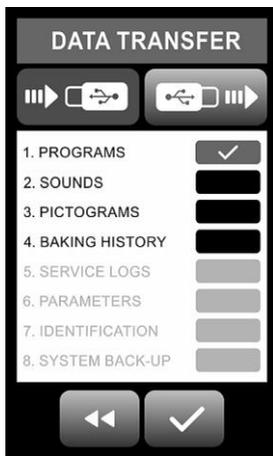


Fig. 41: Sélection d'un programme



Fig. 42: Transfert terminé

FR

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. 43: Mode manuel avec affichage des erreurs

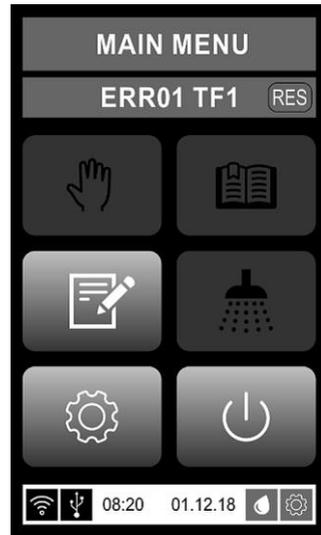


Fig. 44: Menu principal avec affichage des erreurs

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. 43).

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. 44) 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 :

Numéro d'erreur	Description de l'erreur	Paramètres de base
ERR01	TF1 Fusible thermique de la chambre	AN
ERR02	TF2 Fusible thermique du générateur de vapeur	AN
ERR05	BIM1 Moteur de ventilateur no 1 préchauffage	AN
ERR06	BIM2 Moteur de ventilateur no 2 préchauffage	AN
ERR07	TP1 OVR Température de chambre trop élevée	AN
ERR08	TP1 UNDR Température de chambre trop basse	AN
ERR11	TP3 OVR Température de capteur trop élevée	AN
ERR12	TP3 UNDR Température de capteur trop basse	AN
ERR27	PHLOSS L1 Trop faible tension L1	AN
ERR28	PHLOSS L2 Trop faible tension L2	AN
ERR29	PHLOSS L2 Trop faible tension L3	AN
ERR30	Niveau d'eau 1	AN
ERR31	Niveau d'eau 2	AN
ERR32	FQ1 Perte de communication	AN
ERR33	FQ1 Trop faible tension	AN
ERR34	FQ1 Ventilateur	AN
ERR35	FQ1 - HW Hardware	AN
ERR36	FQ1 - IOL Surcharge du changement de sens	AN
ERR37	FQ1 - EEP Sauvegarder les paramètres	AN
ERR38	FQ1 - OLT Surcharge	AN
ERR39	FQ1 - POT Panne de phase	AN
ERR40	FQ1 - ETH Température trop élevée - régulateur	AN

Mode d'emploi

ERR41	FQ1 - OHT Température trop élevée	AN
ERR42	FQ1 - OVT Trop grande valeur du courant	AN
ERR43	FQ1 - GFT Masse	AN
ERR44	FQ1 - Perdu dans la phase	AN
ERR45	FQ1 - OVT Haute tension	AN
ERR46	TP1 OVERHEAT Température de chambre trop élevée	AN
ERR48	TP3 OVERHEAT Température de générateur de vapeur trop élevée	AN
ERR49	TP4 OVRH	AN
ERR50	TP5 OVRH	AN
ERR51	TP6 OVRH	AN
ERR52	TP7 OVRH	AN
ERR53	TP8 OVRH	AN
ERR54	TP9 OVRH	AN
ERR55	TP10 OVRH	AN
ERR56	TRIAC1 28	AN
ERR57	TRIAC1 35	AN
ERR58	TRIAC1 36	AN
ERR59	TRIAC1 37	AN
ERR60	TRIAC1 T	AN
ERR61	IO OVRTMP	AN
ERR62	FQC2 C-LOSS	AN
ERR63	FQ-LVT	AN
ERR64	FQ2-FAN	AN
ERR65	FQ2-HW	AN
ERR66	FQ2-IOL	AN
ERR67	FQ2-EEP	AN
ERR68	FQ2-OLT	AN
ERR69	FQ2-POT	AN
ERR70	FQ2-ETH	AN
ERR71	FQ2-OHT	AN

ERR72	FQ2-OVT	AN
ERR73	FQ2-GFT	AN
ERR74	FQ2-COL	AN
ERR75	FQ2-OVT	AN
ERR76	TRIAC2 28	AN
ERR77	TRIAC2 35	AN
ERR78	TRIAC2 36	AN
ERR79	TRIAC2 37	AN
ERR80	TRIAC2 T	AN
ERR90	TOUCH	AN
ERR91	ENCODER	AN

Tab. 1

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.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs pour nettoyer l'appareil, utiliser uniquement les produits recommandés par le fabricant.
- Pour le nettoyage de l'intérieur du four, il est autorisé d'utiliser uniquement des produits nettoyants certifiés et autorisés à être utilisés dans le secteur alimentaire. Lire attentivement les instructions relatives aux produits nettoyants pour s'assurer qu'ils peuvent être utilisés à l'intérieur du four.
- Lire attentivement les instructions relatives aux produits nettoyants et les suivre pour assurer une utilisation sûre.

Nettoyage et maintenance

- Toujours porter des gants de protection en utilisant les produits nettoyants.
- N'utiliser aucun outil ni appareil de nettoyage pour nettoyer l'appareil.

AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, refroidir l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur à une température ambiante (env. 25°C)!

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 :

- joints de porte
- vitre intérieure de la porte de l'appareil, partie intérieure de la porte de l'appareil
- chambre de cuisson
- panneau de commande
- éclairage LED intérieur
- bac pour condensat
- plaques de four utilisées

FR

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.



Fig. 45

Vitre intérieure de la porte de l'appareil

Il est recommandé de nettoyer au moins une fois par mois la vitre intérieure du four, en suivant les étapes suivantes :

1. Ouvrir largement la porte de l'appareil.
2. Sortir sans les retirer complètement les deux verrous couverts de téflon, se trouvant sur la vitre intérieure de la porte de l'appareil et les tourner de 180°.
3. Ouvrir avec précaution la vitre intérieure.

Au cours du nettoyage, veiller à ne pas endommager les bandes d'éclairage LED.



Fig. 46

4. Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés ainsi que la partie intérieure de la porte en utilisant un chiffon doux et humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin. Essuyer avec un chiffon propre et sécher soigneusement les surfaces nettoyées.
5. Après le nettoyage, fermer la vitre intérieure et fermer les deux verrous.
6. Vérifier de nouveau si la vitre intérieure est bien sécurisée et fixée et seulement après, fermer la porte de l'appareil.

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.

INDICATION !

Nettoyer l'appareil manuellement ou utiliser l'un des programmes de nettoyage. Suivre les consignes indiquées dans le chapitre « Programmes de nettoyage ».

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

Nettoyage et maintenance

Panneau de commande

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.

Bac pour condensat



Fig. 47

FR

Le bac pour condensat se trouve sous la porte de l'appareil. Il récupère l'eau et la saleté de la chambre de cuisson et de la porte. Il est recommandé de nettoyer le bac chaque jour après le nettoyage ou avant le début de la journée de travail.

Utiliser un chiffon humide pour nettoyer le bac pour condensat, afin d'éliminer la saleté, la poussière et l'eau accumulée. S'assurer que l'orifice d'évacuation de l'eau dans le bac pour condensat est propre.

Lampes LES 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 de l'appareil les plaques, les grilles, les récipients avec les aliments utilisés.
2. Les nettoyer en suivant les consignes du fabricant du produit donné.

Nettoyage mensuel

Corps

1. Essuyer la partie extérieure du four à l'aide d'un chiffon doux humide ou d'un produit nettoyant doux destiné au dégraissage des surfaces en métal.
2. Essuyer la partie vitrée extérieure de la porte à l'aide d'un chiffon doux humide ou un produit nettoyant doux pour les vitres.

Chambre de cuisson



Fig. 48

Pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson, il est possible de retirer manuellement les glissières de l'appareil, sans utiliser des outils.

1. Pour enlever les panneaux latéraux avec les glissières, déverrouiller les deux broches.
2. Soulever les glissières et les sortir de la chambre de cuisson (fig. 48).

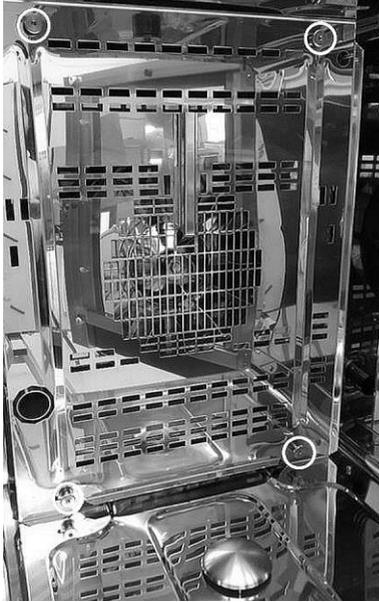


Fig. 49

La paroi arrière (la protection du ventilateur) peut être également retirée pour le nettoyage.

3. Desserrer manuellement les deux grandes vis de fixation sur la paroi arrière (protection du ventilateur) (fig. 49).
4. Retirer avec précaution de l'appareil la paroi arrière (protection du ventilateur) et la nettoyer.
5. Nettoyez la zone arrière derrière la paroi arrière (protection du ventilateur) avec précaution, en portant des gants épais pour éviter les blessures causées par les éléments du ventilateur et du four.

ATTENTION !

En nettoyant la zone arrière derrière la paroi arrière (protection du ventilateur), veiller à ne pas endommager les capteurs de température se trouvant en haut à gauche et les éléments chauffants.

Il est interdit de nettoyer les éléments chauffants et les capteurs de température.

FR

6. Après le nettoyage, replacer la paroi arrière (protection du ventilateur) et la fixer manuellement, sans utiliser des outils, à l'aide des quatre vis de fixation.
7. Enfin, vérifier si tous les éléments sont bien serrés et fixés.

Buse de pulvérisation d'eau

Il est nécessaire de nettoyer régulièrement la buse de pulvérisation d'eau car, au cours de la cuisson, les particules de différents types et de différentes tailles sont soufflées des produits alimentaires et peuvent boucher la buse de pulvérisation d'eau.

La buse de pulvérisation d'eau se trouve sur la paroi supérieure de la chambre.

1. Desserrer la buse de pulvérisation d'eau (fig. 50) pour la nettoyer.
2. Après le démontage, laver la buse de pulvérisation d'eau avec de l'eau et un produit nettoyant doux.
3. Après le nettoyage, rincer à l'eau claire les différents éléments de la buse de pulvérisation d'eau (fig. 51).
4. Placer de nouveau la buse de pulvérisation d'eau dans l'appareil.

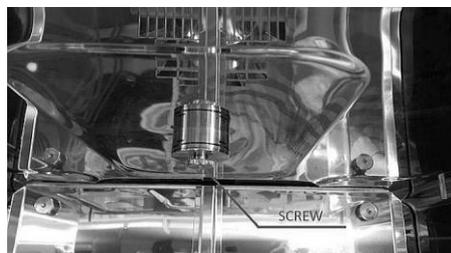


Fig. 50



Fig. 51

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 !

Nettoyage du collecteur de condensat avec siphon, sur la paroi arrière du four

Tous les 3 - 6 mois, procéder à une révision préventive et au nettoyage du canal de sortie et du collecteur de condensat avec siphon qui se trouve à l'arrière du four.

Le personnel de service doit suivre les étapes suivantes :

- avant les travaux de maintenance, refroidir le four à une température ambiante,
- débrancher le four de l'alimentation électrique principale ;
- trouver le collecteur de condensat avec siphon, sur la paroi arrière du four, pour le nettoyer ;
- ouvrir le couvercle du siphon ;
- nettoyer le collecteur de condensat ;
- nettoyer les extrémités de toutes les conduites menant au couvercle du siphon ;
- fermer le couvercle ;
- enfin, vérifier si toutes les conduites sont à leurs places initiales et si tous les raccords sont bien serrés.

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 (armoie 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, replacer 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.