



AC 433V0 106.888

AC 364V0 106.889

AC 464V0 106.793

Bedienungsanleitung

BETA-Heißluftofen

Seite 1 bis 22

D/A/CH

Instruction manual

BETA Convection oven

from page 23 to 44

GB/UK

Mode d'emploi

Four à convection BETA

de page 45 à page 66

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing

Heteluchtoven BETA

blz. 67 t/m 88

NL/B

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjny BETA

strony od 89 do 110

PL

Conserver le mode d'emploi à portée de main avec le produit!

1. Généralités	46
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	46
1.2 Explication des symboles	46
1.3 Responsabilité et garantie	47
1.4 Protection des droits d'auteur	47
1.5 Déclaration de conformité	47
2. Sécurité	48
2.1 Généralités	48
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	48-49
2.3 Utilisation conforme	49
3. Transport, emballage et stockage	50
3.1 Inspection suite au transport	50
3.2 Emballage	50
3.3 Stockage	50
4. Caractéristiques techniques	51
4.1 Caractéristiques des fours à convection	51
4.2 Indications techniques	51
5. Installation et utilisation	52
5.1 Consignes de sécurité	52
5.2 Installation et branchement	53-55
5.3 Utilisation	56-64
6. Nettoyage et maintenance	65
6.1 Consignes de sécurité	65
6.2 Nettoyage	65
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	65
7. Elimination des éléments usés	66

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

1.2 Explication des symboles

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



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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



ATTENTION !

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



REMARQUE !

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



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

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

1.3 Responsabilité et garantie

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

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

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



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

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



REMARQUE !

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

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

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

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

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

2.1 Généralités

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ATTENTION !

- o L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.

- o Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

Cet appareil n'a été fabriqué et conçu que pour une utilisation commerciale par le personnel spécialisé dans les cuisines professionnelles.

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

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

Le four à convection est uniquement destiné aux **types de cuissons suivants :**

- Cuisson de viandes, poissons et légumes ;
- Cuisson de pains, pâtes et gâteaux ;
- Réchauffement de plats ;
- Décongélation de produits surgelés;
- Cuisson de gratins ;
- Préparation de plats froids et surgelés.



ATTENTION !

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

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

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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

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

3.2 Emballage

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



REMARQUE !

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

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

3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Caractéristiques techniques

4.1 Caractéristiques des fours à convection

- Confection extérieure et intérieure : inox
- Mise en marche d'une commande électronique permettant de mémoriser 20 programmes dans 6 groupes différents
- Prévu pour des plaques de cuissons de 340 x 460 mm ou 600 x 400 mm
- Eclairage de la zone de cuisson
- Porte double vitrage
- Programmation de la vapeur
- Bords de la zone de cuisson arrondis
- Symboles faciles à comprendre pour une utilisation facilitée

4.2 Indications techniques

Fours à convection pour boulangeries / magasins

Nom	Fours à convection BETA avec humidificateur		
Modèle :	AC 433V0	AC 364V0	AC 464V0
N° d'article :	106.888	106.889	106.793
Contenance:	4 x 340 x 460 mm	3 x 600 x 400 mm	4 x 600 x 400 mm
Distance entre les plaques :	80 mm		
Plage de températures :	0° – 270°C		
Réglage de la durée :	Jusqu'à 9 heures 59 minutes		
Puissance de raccordement :	3,3 kW / 1 NAC 230 V	4,0 kW / 3 NAC 400 V	6,6 kW / 3 NAC 400 V
Raccordement à l'eau:	3/4"	3/4"	3/4"
Dimensions (larg. x prof. x haut. mm) :	650 x 770 x 500	760 x 955 x 460	760 x 955 x 540
Poids :	30 kg	40 kg	50 kg
Accessoires :	2 grilles, 2 plaques de cuisson	3 plaques de cuisson	4 plaques de cuisson

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement. Afin d'éviter les brûlures, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.2 Installation et branchement

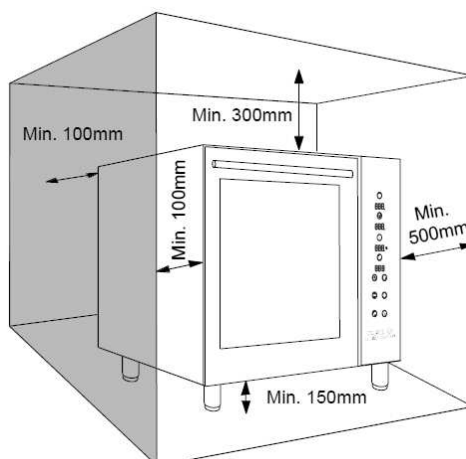


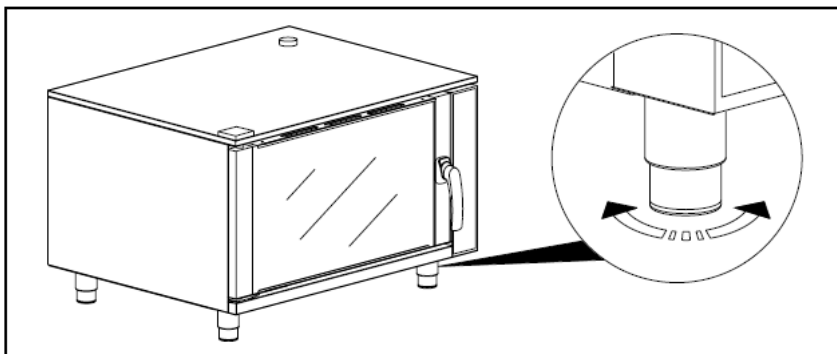
ATTENTION !

Seul un personnel qualifié peut installer et entretenir l'appareil !

Installation

- Déballer l'appareil et éliminer le matériel d'emballage.
- Installer l'appareil sur un sol plat et sûr, résistant au poids de l'appareil et aux températures élevées.
- **Ne jamais** installer l'appareil sur un sol inflammable.
- Ne pas installer l'appareil proche d'une source de feu ouvert, de fours électriques, de fours à bois ou autres sources de chaleur.
- Installer l'appareil dans un espace bien ventilé. L'appareil doit être installé dans un espace suffisamment ventilé, le mieux étant sous la hotte de cuisine, transportant la fumée vers l'extérieur.
- Ne pas oublier que les ouvertures de ventilation ne doivent ni être voilées ni bloquées.
- Ne pas installer l'appareil directement sur le mur ou autres objets conçus dans des matériaux inflammables.
- Conserver un espace min. de **300 mm** du plafond, si celui-ci est conçu dans un matériau inflammable ou s'il ne dispose pas d'une isolation à la chaleur.
- Afin que l'installation et le fonctionnement soient bien conservés, maintenir une distance minimum de **500 mm** (voir figure ci-contre) entre le côté droit de l'appareil et le mur ou les appareils placés à côté.
- Maintenir une distance minimum de **100 mm** du mur ou de tout autre objet situé à gauche et derrière l'appareil.





- Mettre à niveau et régler la hauteur de l'appareil à l'aide des pieds réglables, comme montré sur la figure ci-dessus. De grandes différences de hauteur ou d'inclinaison peuvent avoir des effets négatifs sur le fonctionnement de l'appareil.
- Avant de démarrer l'appareil, retirer la feuille de protection. Retirer la feuille lentement pour qu'il ne reste pas de traces de colle sur la surface de l'appareil. Pour retirer les traces de colle éventuelles, utiliser un dissolvant approprié.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou installé en série !

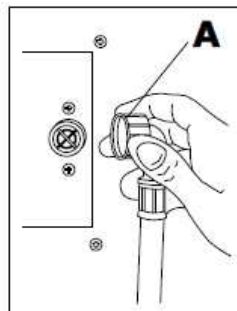
Raccordement

Raccordement au réseau électrique

- Avant de brancher l'appareil au courant, s'assurer que la tension nominale et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique sont conformes aux valeurs du réseau électrique en présence.
L'écart maximum de tension doit être de $\pm 10\%$.
- Vérifier qu'il existe un raccordement SL adapté conformément au règlement. Lors du raccordement de l'appareil au réseau électrique, faire attention à utiliser une coupe de câble adaptée.
- Lors du raccordement au courant, utiliser entre l'appareil et le réseau électrique, selon la charge, un interrupteur multipolaire. L'interrupteur, avec un espace minimum de 3 mm entre chaque raccord, doit être placé en un endroit facile d'accès.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux réglementations internationales, nationales et régionales en vigueur.
- Si l'appareil est branché au système de compensation du potentiel, les directives en vigueur font autorité.

Raccordement à l'eau

- Faire en sorte que l'arrivée d'eau se trouve proche de l'appareil.
- Si une nouvelle installation doit être réalisée, avant de raccorder l'appareil au réseau de distribution d'eau, laisser couler une quantité d'eau suffisante pour éviter que toute pollution soit filtrée à l'intérieur des valves magnétiques.
- Raccorder le cordon flexible en appuyant sur le raccord (3/4" G) de l'appareil et en tournant l'embout (**A** –sur la fig. ci-contre). Raccorder l'autre bout du tuyau au réseau de distribution d'eau froide et, entre ces éléments, raccorder le filtre mécanique et le robinet fermant.
- Pour que l'appareil fonctionne correctement, éviter toute formation de couche de calcaire dans le réservoir où la dureté de l'eau bouillante **ne doit pas dépasser 7°dH**. Si la dureté de l'eau est **supérieure à 7°dH**, **raccorder** l'appareil à un dispositif de mollification de l'eau.



CONSEIL !

*La pression hydraulique doit être de **2-3 bar**. En cas de pression plus forte, raccorder une soupape de réduction.*

Accessoires (non compris)



Soupape de réduction pour fours à convection et fours à convection avec vapeur

En cuivre chromé, raccordement 3/4 " prévu pour 3 bar, réglage entre 1-6 bar, pression entrante max. 16 bar

Température de travail max 65 °C

N° d'article 533.051

Matériel de protection

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

Un thermostat de sécurité dans la zone de cuisson : en cas d'échauffement de la zone de cuisson, le thermostat réagit et interrompt l'alimentation de courant pour les éléments chauffants de soutien.

Un détecteur d'ouverture de porte interrompt le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte : le système de chauffage et de soufflage sont également stoppés.

5.3 Utilisation

Cuisson dans un four à convection

La cuisson dans un four à convection s'effectue grâce à la circulation d'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Cela permet de cuire uniformément grâce à une température unique.

L'avantage du four à convection est qu'il permet de cuire simultanément différents plats (si leur température de cuisson est la même), sans craindre que les goûts différents ne se mélangent.

Préparation de l'appareil

- Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (cf. **6.2 « Nettoyage »**).
- Avant de mettre en marche l'appareil, vérifier que l'installation est correcte, stable, que l'appareil est bien nivelé et qu'un raccordement électrique et qu'une alimentation d'eau sont présents.
- Avant la première utilisation, faire chauffer l'appareil sans plats à l'intérieur (selon les instructions ci-dessous).
- Si l'appareil est mis en marche pour la première fois, faire attention à ce qu'il y ait une bonne ventilation.
- Ensuite, laisser le four à convection refroidir.



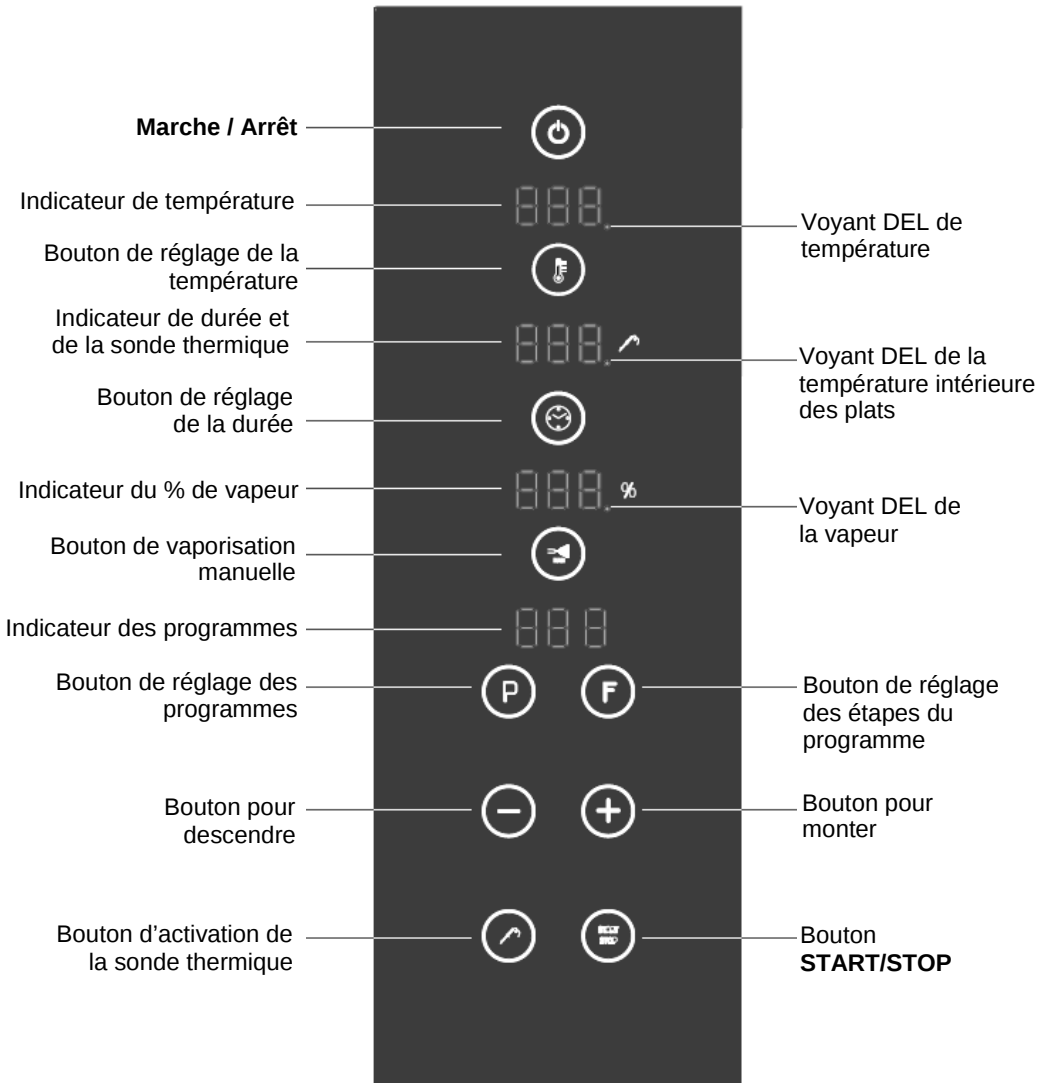
REMARQUE !

Avant chaque utilisation de l'appareil, bien préchauffer le four.

Dans le cas de produits de boulangerie, le préchauffage du four à convection est particulièrement important avant d'y placer les produits à cuire.

- Placer le plat donné dans un bac GN adapté ou sur une plaque de cuisson à l'intérieur de la zone de cuisson sur la grille.

Boutons de commande digitaux



Fonctions des boutons

Bouton Marche / Arrêt

Quand l'appareil est sous tension, le nom du programme apparaît en quelques secondes. Ensuite, l'appareil passe en **mode ARRÊT** et dans les boutons de commande, le bouton **Marche/Arrêt** s'allume et l'appareil est mis en veille jusqu'aux prochains réglages.

En appuyant sur le bouton **Marche/Arrêt**, l'appareil s'allume et tous les voyants du panneau d'affichage s'allument. L'indicateur de température clignote. Les réglages par défauts sont affichés par les indicateurs :

Température- réglage par défaut **100°C**

Durée- réglage par défaut **000**

Vapeur- réglage par défaut **00 %**

Programme- réglage par défaut **MA**

(**MA** – mode d'utilisation manuelle)

Il est alors possible d'effectuer les réglages souhaités.

Déterminer la **température** souhaitée à l'aide des boutons « - » ou « + ». L'indicateur de température clignote pendant 15 secondes et enregistre la valeur indiquée. Cette valeur sera affichée à l'emplacement de l'indicateur de température.

L'indicateur de durée clignote.

Régler le **temps de cuisson** à l'aide des boutons « - » ou « + ». L'indicateur de durée clignote pendant 15 secondes et enregistre la valeur indiquée. Cette valeur sera affichée à l'emplacement de l'indicateur de durée.

L'indicateur de vapeur clignote.

Il est possible de régler la **puissance de la vapeur** avec les boutons « - » ou « + ». Une fois la valeur souhaitée enregistrée, l'indicateur de vapeur clignote pendant 15 secondes et enregistre la valeur indiquée si aucun nouveau réglage n'est effectué.





REMARQUE !

Si de nouveaux réglages sont effectués avant la fin des 15 secondes en appuyant sur l'un des boutons de réglage, l'appareil enregistre immédiatement les nouvelles valeurs indiquées.

Le réglage des valeurs est terminé et les réglages effectués s'affichent sur les indicateurs correspondants.

Quand l'indicateur des programmes indique **MA** et ne clignote pas, appuyer sur le bouton de réglage des programmes **P**, pour accéder aux fonctions de programmation.

Pendant la cuisson, il est possible de changer les paramètres enregistrés en appuyant sur les boutons de réglage correspondants (température, durée, vapeur) et pour finir sur les boutons « - » ou « + ». Afin de confirmer les valeurs modifiées, appuyer sur le bouton de réglage correspondant ou attendre 15 secondes, jusqu'à ce que les valeurs modifiées soient enregistrées.

Si l'appareil est en mode **STOP** et pendant 15 minutes ininterrompues rien ne se passe, l'appareil s'éteint automatiquement, comme après avoir appuyé sur le bouton **Marche/Arrêt**.

Le bouton **Marche/Arrêt** est inactif pendant la cuisson. Pour l'activer, appuyer sur le bouton **START/STOP**. Lorsque l'on éteint l'appareil avec le bouton **Marche/Arrêt** (ou après que le temps de cuisson soit écoulé), les derniers paramètres enregistrés sont conservés pendant 5 minutes dans la mémoire de l'appareil.

Cinq minutes après avoir éteint, l'appareil est réinitialisé et la fonction **MA** s'allume (mode manuel).

Bouton START/STOP

Le fait d'appuyer sur le bouton **START/STOP** démarre la cuisson et l'éclairage intérieur du four s'allume.

L'indicateur de température affiche la température réglée pour l'intérieur de la zone de cuisson et le voyant DEL correspondant s'allume jusqu'à ce que la valeur sélectionnée soit atteinte. Il s'éteint quand la valeur sélectionnée est dépassée et se rallume si la valeur enregistrée n'est pas atteinte.

L'indicateur de durée effectue le décompte du temps de cuisson et le voyant DEL correspondant clignote. Une fois le temps écoulé, le voyant DEL reste allumé.

L'indicateur de vapeur s'allume en continu et affiche la valeur enregistrée, et le voyant DEL correspondant s'allume lors de la vaporisation.

L'indicateur de programme reste en position permanente sur **MA** (mode manuel) ou, si un programme est utilisé, le numéro du programme enregistré s'affiche ainsi que l'étape correspondante du programme si l'étape a été enregistrée.

Le fait d'appuyer sur le bouton **START/STOP** pendant la cuisson interrompt la cuisson. Tous les paramètres enregistrés sont conservés. La cuisson reprend à partir du moment où elle a été interrompue. En appuyant de nouveau sur le bouton **START/STOP**, la cuisson reprend et les paramètres enregistrés (ayant éventuellement été changés) sont conservés.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit pendant 10 secondes ou jusqu'à l'ouverture de la porte. Ainsi l'appareil passe en mode **ARRÊT**.

Ouvrir la porte pendant la cuisson équivaut à appuyer sur le bouton **START/STOP**. Si l'on ferme la porte de nouveau, l'appareil se rallume automatiquement.

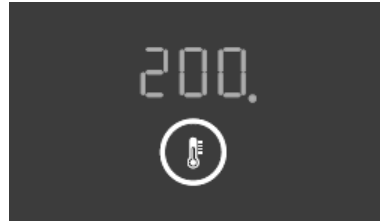


Bouton de réglage de la température

Réglage de **0 °C** à **270 °C**

Température par défaut : **100 °C**

Pendant le cycle de cuisson, il est possible de changer la valeur enregistrée en appuyant tout d'abord sur le bouton de réglage de la température. Quand l'indicateur de température clignote, on peut modifier la température avec les boutons « - » ou « + ».



Bouton de réglage de la durée

Réglage de **0.00** à **9.59**

Durée par défaut : **000**

Sélectionner un temps en heures et minutes à l'aide du bouton « + ».

Quand on dépasse la valeur **9.59**, le mode de cuisson passe en mode infini et l'information « **InF** » s'affiche dans l'indicateur de durée. Ainsi l'appareil fonctionne pour une durée infinie.

Au contraire, lorsque l'on appuie sur le bouton « - » depuis le mode de cuisson infini, on revient à la durée minimum.



Préchauffage

En appuyant longtemps sur le bouton de réglage de la durée, la fonction de préchauffage s'active. Si l'on est en mode manuel ou à la première étape d'un programme, l'information « **PRE** » s'affiche à l'emplacement de l'indicateur de durée. ²

Si l'on allume la cuisson à l'aide du bouton **START/STOP**, l'appareil commence à fonctionner. Quand la température enregistrée est atteinte, un signal sonore retentit jusqu'à ouverture de la porte.

Fermer de nouveau la porte quand l'appareil est programmé sur l'un des programmes active automatiquement l'étape suivante du programme.

En mode manuel, lors de la fermeture de la porte, toutes les valeurs sont remises à zéro, et l'utilisateur se retrouve en phase initiale de sélection des valeurs. Lorsque l'on appuie sur le bouton de réglage de la durée, l'indicateur de durée affiche **000**, ce qui indique que le préchauffage est arrêté.



Bouton de réglage de la vapeur

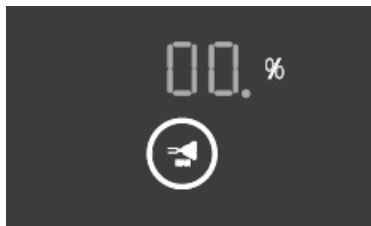
Réglage de **0** à **99**

Vapeur par défaut : **00**

La valeur **00%** clignote dans l'indicateur de vapeur.

Appuyer sur le bouton de réglage de la vapeur et sélectionner la valeur souhaitée à l'aide des boutons « - » ou « + ».

Pendant la cuisson il est possible de modifier les valeurs sélectionnées en appuyant de nouveau sur le bouton de réglage de la vapeur. Quand l'indicateur de vapeur clignote, changer la valeur à l'aide des boutons « - » ou « + ».



Réglage de la sonde thermique / Bouton d'activation de la sonde thermique

Réglage de **0** °C à **99** °C

Température intérieure du plat par défaut : **0°C**

En appuyant sur le bouton d'activation de la sonde thermique, le voyant DEL s'allume en continu.

L'indicateur de durée passe d'un affichage à 3 chiffres « **000** » à un affichage à 2 chiffres « **00** ».

Lors de l'activation de la sonde thermique, la fonction durée est désactivée.

Sélectionner la température intérieure du plat souhaitée à l'aide des boutons « - » ou « + ».

La température intérieure du plat mesurée s'affiche à l'emplacement de l'indicateur de durée.

Une fois la température intérieure du plat atteinte, l'appareil fonctionne comme si la durée était de « 0 ».



Bouton de réglage des programmes (indicateur des phases/étapes du programme)

Programmes

L'appareil peut mémoriser **20 programmes à 6 étapes (phases)**.

Enregistrement du programme

En appuyant sur le bouton de programme **P**, l'indicateur de programme clignote. Sélectionner le programme à enregistrer ou à modifier à l'aide des boutons « - » ou « + ».

Pour confirmer, attendre 15 secondes ou appuyer sur le bouton de programmes **P**.

Si l'on souhaite mémoriser un programme ayant un nombre de phases plus important (étapes du programme), appuyer sur le bouton **F** et régler la phase sur **1** à l'aide du bouton « + » (**première phase/étape du programme**).

Ensuite, enregistrer tous les paramètres souhaités, puis appuyer de nouveau sur le bouton **F** et le bouton « + » pour passer à la **deuxième phase**.

Si l'enregistrement des données pour toutes les phases souhaitées est terminé, appuyer sur le bouton **P** pour confirmer le réglage.



Réglage en mode manuel

Pour revenir en mode manuel, appuyer sur les boutons « - » ou « + », jusqu'à ce que l'indicateur de programmes affiche **MA**. Pour confirmer, appuyer sur le bouton de programmes **P** ou attendre 15 secondes.



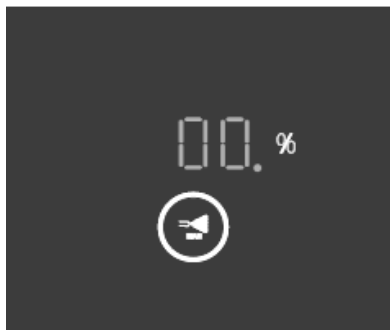
Changement temporaire

Pendant la cuisson, il est possible de modifier les valeurs sélectionnées précédemment en appuyant sur les boutons de réglage de la température, de la durée ou de la vapeur. Les valeurs enregistrées dans la mémoire du programme de départ ne sont pas modifiées.

Bouton de vaporisation manuelle

Cette fonction n'est disponible que lors de la cuisson et si la température est **supérieure à 100°C**.

Appuyer sur ce bouton pendant au moins 10 secondes pour que la durée (en secondes) s'affiche dans l'indicateur de durée. La vaporisation commence quand le bouton est de nouveau relâché, la valeur de la vapeur (en pourcents) précédemment sélectionnée s'affiche dans l'indicateur de vapeur.



Signaux d'alerte

- « **Pr1** » le détecteur de température dans la zone de cuisson est ouvert ou court-circuité
- « **Pr2** » la sonde thermique est ouverte, court-circuitée ou absente
- Pr** s'affiche dans l'indicateur de température
- ERR** s'affiche dans l'indicateur de durée



Après la cuisson

- Eteindre l'appareil avec le bouton **Marche/Arrêt** si l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Fermer la valve d'alimentation d'eau.
- Débrancher l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur principal.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- o Afin que l'appareil fonctionne correctement, avec une puissance et une hygiène correcte, laver l'appareil tous les jours à la fin de la journée de travail.
- o Avant de le laver, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil, fermer la valve d'eau et laisser refroidir la zone de cuisson.
- o Pour laver la zone de cuisson, utiliser de l'eau tiède et des produits d'entretien appropriés. Bien rincer la zone de cuisson avec de l'eau claire et faire attention à ne pas laisser de traces de produit d'entretien. Sécher ensuite la zone de cuisson.
- o Utiliser uniquement des **produits d'entretien spéciaux pour l'inox** ; l'utilisation de produits d'entretien non appropriés peut provoquer une corrosion dans le four.
- o Pour laver les surfaces en inox, utiliser **exclusivement une laine à inox**. Ne **jamais** utiliser de brosse ou de racloir.
- o Ne pas utiliser de produits d'entretien contenant du chlore (produits blanchissant, acide chlorhydrique, etc.).
- o Après le lavage, utiliser un tissu souple et sec pour sécher et polir les surfaces.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- o En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente.
- o Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

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



AVERTISSEMENT !

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



REMARQUE !



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

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120