



105.780

Bedienungsanleitung
Bäckerei-Backofen AT 400
mit Beschwadung

Seiten 3 bis 16

D/A/CH

Instruction manual
Convection baking oven AT 400
with humidification function

from page 17 to 30

GB/UK

Mode d'emploi
Four à pain à convection AT 400
avec fonction d'humidification

de page 31 à page 44

F/B/CH

Bedieningshandleiding
Bakoven AT 400 voor bakkerijen
met vochtinjectie

blz. 45 t/m 58

NL/B

Instrukcja obsługi
Piekarski piec konwekcyjny AT 400
z funkcją nawilżania

strony od 59 do 72

PL

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

1. Généralités	32
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	32
1.2 Explication des symboles	32
1.3 Responsabilité et garantie	33
1.4 Protection des droits d'auteur	33
1.5 Déclaration de conformité	33
2. Sécurité	34
2.1 Généralités	34
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	34-35
2.3 Utilisation conforme	35
3. Transport, emballage et stockage	36
3.1 Inspection suite au transport	36
3.2 Emballage	36
3.3 Stockage	36
4. Caractéristiques techniques	37
4.1 Aperçu des composants	37
4.2 Indications techniques	38
5. Installation et utilisation	38
5.1 Consignes de sécurité	38-39
5.2 Installation et branchement	39-40
5.3 Utilisation	40-41
6. Nettoyage et maintenance	42
6.1 Consignes de sécurité	42
6.2 Nettoyage	42
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	43
7. Dépannage	43
8. Elimination des éléments usés	44

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 s'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 !

- 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.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- 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.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- 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 pain est destiné uniquement à faire cuire **des petits pains, du pain, des gâteaux ou des tartes** et d'autres produits de boulangerie.

Ne pas utiliser le four à pain pour:

- chauffer des pièces, comme chauffage d'appoint;
- faire sécher des vêtements;
- chauffer et réchauffer des liquides et des matériaux inflammables, toxiques, volatiles, etc.



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

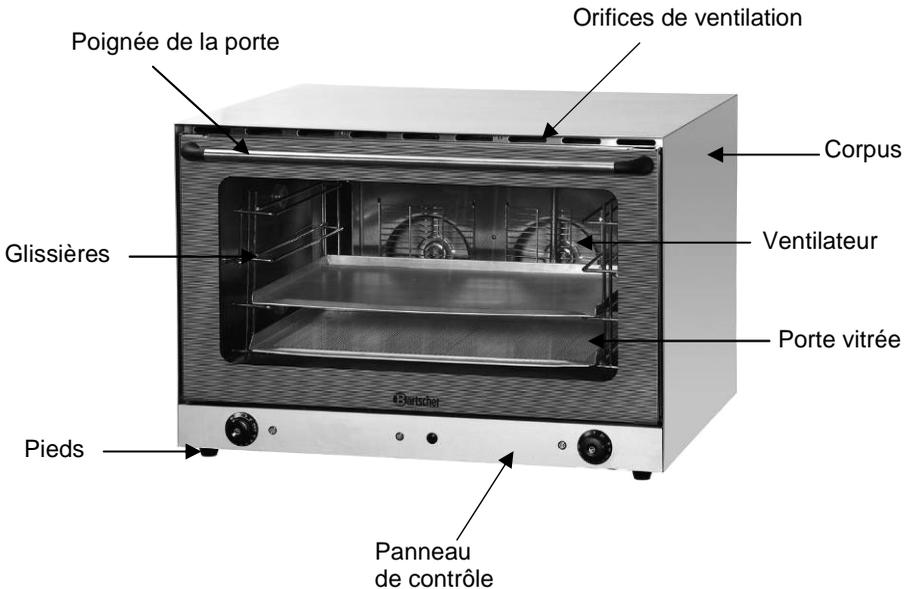
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

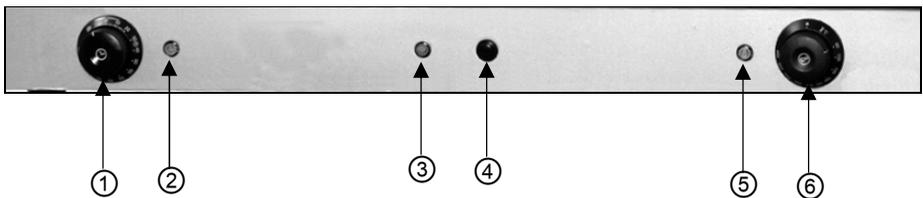
- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de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

4. Caractéristiques techniques

4.1 Aperçu des composants



Panneau de contrôle



- ① Régulateur principal / du temps de cuisson (0 – 120 minutes)
- ② Témoin de contrôle du fonctionnement
- ③ Témoin de contrôle de l'humidification
- ④ Touche d'humidification
- ⑤ Témoin de contrôle de la cuisson
- ⑥ Régulateur de température (0 - 300°C)

4.2 Indications techniques

Nom	Four à pain à convection AT 400 avec fonction d'humidification
No de l'art.:	105.780
Finition corpus:	Intérieur et extérieur en acier inoxydable
Amplitude thermique:	0° - 300°C
Timer:	0 - 120 min.
Puissance électrique:	6,4 kW / 3 NAC 400 V
Raccord pour l'eau:	3/4 "
Dimensions:	larg. 835 x prof. 800 x haut. 570 mm
Distance entre les glissières (4):	80 mm
Poids:	65 kg
Accessoires:	2 plaques à pain larg. 600 x prof. 400 mm 2 plaques à pain perforées larg. 600 x prof.400 mm

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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! Les surfaces externes sont très 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 !

L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié !

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Retirer délicatement la feuille de protection des surfaces extérieures afin d'éviter de laisser des dépôts de colle. Si toutefois il restait des traces de colle, les éliminer à l'aide d'un dissolvant approprié.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe).
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Placer l'appareil de manière à ce que les orifices de ventilation se trouvant à l'arrière ne soient ni obstrués ni bloqués.
- Ne pas placer l'appareil près de murs ou près de matériaux inflammables. Garder une distance minimale de 20 cm de chaque côté.
- Ne pas placer d'objets sur l'appareil.



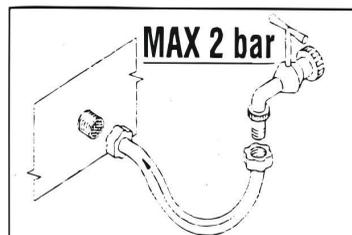
REMARQUE !

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou placé en rang avec d'autres appareils!

Raccords à l'eau

Veiller à ce qu'un robinet se trouve à proximité de l'appareil.

- Raccorder l'appareil à l'aide du tuyau haute pression (3/4 de pouce) se trouvant à l'arrière.
- La dureté de l'eau ne devrait pas excéder 8,4° dH, afin d'éviter les dépôts de calcaire.
- La pression de l'eau devrait être comprise entre 0,5 et 2 bars.



5.3 Utilisation

Préparation de l'appareil

- Avant la première utilisation de l'appareil, bien nettoyer les surfaces intérieures et extérieures à l'aide d'une lavette souple et humide et d'un produit de nettoyage doux.
- Avant la première utilisation de l'appareil, le faire chauffer sans aliments. Pour ce faire, régler la température à 200 °C et le timer à 30 minutes. Il est possible que de la fumée et des odeurs désagréables se forment. Cela est normal lors du premier cycle de fonctionnement de l'appareil et ne se reproduit plus. Ouvrir ensuite la porte vitrée afin d'éliminer les restes de fumée.
- Nettoyer les plaques à pain à l'aide d'un produit de nettoyage doux. Les rincer à l'eau claire et les sécher avec un torchon souple et sec.

Réglages



REMARQUE !

Avant chaque utilisation, préchauffer le four afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur.

- Le processus de cuisson dans le four est l'effet de la distribution uniforme de la chaleur et de l'air dans toute la chambre de cuisson. L'air est réchauffé par la résistance et distribué par 2 ventilateurs électriques.
- A l'aide du timer, il est possible de régler le temps de cuisson désiré. Le témoin de contrôle s'allume dès que la molette est manipulée. Les ventilateurs fonctionnent.
- Régler la température à l'aide du régulateur. Le témoin de contrôle s'allume. Lorsque la température voulue a été atteinte, le témoin s'éteint.



AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!

Durant le fonctionnement de l'appareil, certains éléments peuvent s'échauffer fortement.

Ouvrir et fermer le four à convection en se servant de la poignée. Porter des gants de protection.

- Placer des produits de boulangerie dans le four, sur les plaques à pain.
- Il est possible d'insérer simultanément 4 plaques à pain. Veiller à garder un espace d'au moins 40mm entre les plaques lors de l'insertion de produits de boulangerie, afin d'assurer une distribution adéquate de la chaleur dans le four.



REMARQUE !

Afin d'obtenir un résultat de cuisson homogène et lorsque le four est plein (les 4 plaques sont utilisées à la fois), n'utiliser que les plaques perforées (avec des ouvertures) !

- Après écoulement du temps de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Humidification

Afin d'éviter l'assèchement des produits de boulangerie, il est possible d'utiliser la fonction d'humidification.

L'humidification s'active en appuyant sur la touche d'humidification. Le témoin s'allume.

La pression sur la touche active l'injection d'eau dans la chambre de cuisson.

Les ventilateurs la distribuent sur les résistances, créant ainsi de la vapeur.

L'eau est injectée dans la chambre de cuisson tant que la touche est pressée.



REMARQUE !

Ne presser la touche d'humidification que lorsque la chambre de cuisson a atteint la bonne température de cuisson.

Ne presser la touche d'humidification qu'un court instant. Dans le cas contraire un excédent d'eau peut se former dans le fond de l'appareil.

En général une courte humidification suffit en début de cuisson.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- 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.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- 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

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter la formation de dépôts carbonisés.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une lavette souple et humide.
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil à l'aide d'ustensiles de cuisine durs ou tranchants afin d'éviter d'endommager les surfaces de l'appareil.
- Utiliser des produits de nettoyage pour les fours si les salissures le nécessitent.
- Nettoyer les plaques à pain avec du papier essuie-tout ou avec une lavette humide. Afin d'éliminer les restes résistants, verser un peu d'huile sur les plaques et laisser agir 5 à 10 min afin de les ramollir. Essuyer ensuite avec une lavette humide ou avec du papier.
- N'utiliser que des lavettes souples. **Ne jamais utiliser** de produits de nettoyage agressifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Après le nettoyage de l'appareil, utiliser un torchon souple et sec pour en sécher et en polir les surfaces.
- S'assurer que l'appareil a été correctement nettoyé avant de le réutiliser.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- 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.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- 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. Dépannage

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'appareil est raccordé au réseau électrique, mais le témoin de contrôle du fonctionnement ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique n'est pas normale, l'appareil n'est pas sous tension.• La molette principale / le timer n'a pas été réglé.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier alimentation électrique et raccordement de câble.• Régler le temps ou la température à l'aide de la molette.
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• La température n'a pas été réglée.	<ul style="list-style-type: none">• Régler la température.
L'effet de cuisson n'est pas égal sur toute la surface des aliments.	<ul style="list-style-type: none">• Le ventilateur ne fonctionne pas.• Le régulateur de température ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le vendeur.• Contacter le vendeur.

Les cas mentionnés ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif et doivent être considérés comme des exemples. Si de tels problèmes ou d'autres se présentent, débrancher l'appareil et ne pas l'utiliser. Pour toute vérification ou réparation, contacter immédiatement le service après-vente ou le vendeur.

8. 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