



120791

7. Possible Malfunctions

In case of malfunction, disconnect the device from its power source. Before contacting the service or sales agent, verify - based on the table below - whether it is possible to eliminate disruption in operation.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The device is switched on, but does not heat up.	<ul style="list-style-type: none">• The device is plugged to the power socket.• Timer switch is not set.• Temperature control is not set.	<ul style="list-style-type: none">• Connect the power plug to an appropriate power socket.• Set the time.• Set the temperature.
„Metal“-sound during operation.	<ul style="list-style-type: none">• Fan is not set correctly.	<ul style="list-style-type: none">• Contact your retailer.
The device does not generate any steam.	<ul style="list-style-type: none">• Not enough water in the water tank.	<ul style="list-style-type: none">• Fill the water tank.
The foods are burnt despite correctly set baking/ cooking times.	<ul style="list-style-type: none">• Fan is defective.• Temperature control is defective.	<ul style="list-style-type: none">• Contact your retailer.• Contact your retailer.

If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the body,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information:
 - type of malfunction;
 - article and serial number (rating plate at the rear of the device).

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal.

For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



CAUTION!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	46
1.1 Explication des symboles	46
1.2 Consignes de sécurité	47
1.3 Utilisation conforme	51
2. Généralités	52
2.1 Responsabilité et garantie	52
2.2 Protection des droits d'auteur	52
2.3 Déclaration de conformité	52
3. Transport, emballage et stockage	53
3.1 Inspection suite au transport	53
3.2 Emballage	53
3.3 Stockage	53
4. Données techniques	54
4.1 Aperçu des composants	54
4.2 Indications techniques	55
5. Installation et utilisation	56
5.1 Installation	56
5.2 Utilisation	57
6. Nettoyage	64
7. Anomalies de fonctionnement	65
8. Elimination des éléments usés	66

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

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



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation 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 sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

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.

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.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

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.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 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.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- 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.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- 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 !**
- 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.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. 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.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a **risque d'électrocution ou de choc électrique**.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACE CHAUDE ! Risque de brûlures!

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil, la surface est très chaude ! Pour éviter les brûlures des doigts et des mains, ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil ! Lors de l'utilisation de l'appareil, n'utiliser que les poignées et les éléments de commande prévus à cet effet.

- Une fois l'appareil éteint, sa surface, les bacs GN et la grille restent encore chauds un certain temps. Avant le nettoyage de l'appareil et des accessoires, attendre qu'ils refroidissent complètement.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- De la vapeur se dégageant de la chambre de cuisson peut causer des brûlures, faire particulièrement attention surtout en ouvrant la porte vitrée.



AVERTISSEMENT ! Danger d'incendie ou d'explosion!

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- **Ne jamais** utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables (par exemple l'essence, les spiritueux, l'alcool). La haute température peut provoquer leur évaporation et en conséquence, au contact d'une source d'inflammation, cela peut entraîner une déflagration et causer des dommages corporels et matériels.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'objets inflammables, par exemple les rideaux ou les placards suspendus. **Risque de feu et d'incendie !**
- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne jamais le couvrir, ne placer aucun objet dessus.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Attention : Ne pas verser de l'eau sur l'appareil s'il est encore branché à l'alimentation électrique. **Risque d'électrocution!**

1.3 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Le **four combi vapeur** n'est prévu que pour un **usage culinaire**:

- cuisson de la viande, des poissons et des légumes;
- cuisson du pain, des gâteaux et des tartes;
- réchauffement des plats;
- décongélation des produits surgelés;
- idéal également pour les gratins;
- préparation des aliments réfrigérés et surgelés.

Le **four combi vapeur** ne doit pas être utilisé pour:

- le chauffage de locaux;
- le séchage de vêtements;
- la conservation d'objets facilement inflammables;
- le chauffage d'objets facilement inflammables, de produits nuisibles à la santé.



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.

2. Généralités

2.1 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.



ATTENTION !

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

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

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

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

2.2 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 de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

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.

2.3 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.

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.



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

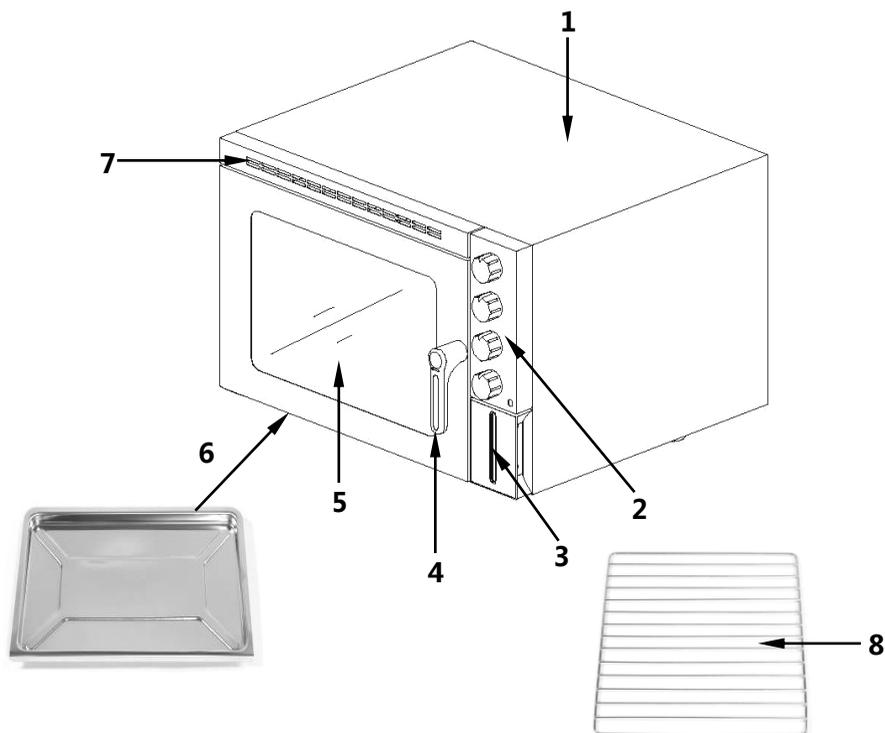
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

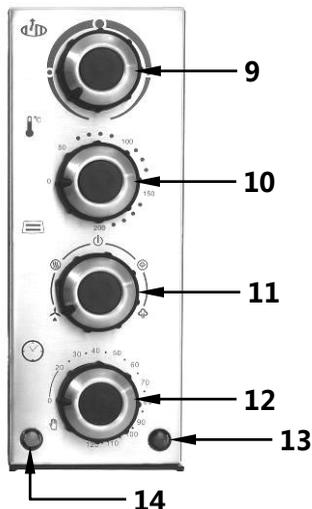
4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- 1** Parois
- 2** Bandeau de commande
- 3** Réservoir d'eau
- 4** Poignée de porte
- 5** Porte vitrée
- 6** Collecteur pour l'eau condensée
- 7** Orifices d'aération
- 8** Grille

Bandeau de commande



- 9** Régulateur de vapeur
- 10** Sélection température
- 11** Sélection fonctions
- 12** Minuterie
- 13** Témoin lumineux de contrôle de fonctionnement (rouge)
- 14** Témoin lumineux de contrôle des fonctions (vert)

4.2 Indications techniques

Désignation	Four combi vapeur compact
Code-No. :	120791
Matériau :	Acier inoxydable
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 x GN 2/3 ▪ 4 fonctions : décongélation / chaleur tournante / traitement thermique mixte / cuisson vapeur ▪ réservoir d'eau, 1,3 litre ▪ collecteur pour l'eau condensée
Plage de températures :	50 °C – 200 °C
Réglage de l'heure:	jusqu'à 120 Min.
Alimentation :	2,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions:	extérieur: L 550 x P 545 H 380 mm intérieur: B 360 x P 330 H 260 mm
Poids:	20 kg
Accessoires :	1 grille

Sous réserve de modifications techniques !

5. Installation et utilisation

5.1 Installation

Mise en place

- Déballer l'appareil et éliminer l'emballage conformément aux lois en vigueur relatives à la protection de l'environnement.
- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes nues, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Placez l'appareil de façon à ce que les orifices de ventilation situés au dos de l'appareil soient toujours dégagés et ne soient pas bloqués.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de murs ou d'autres objets ou matériaux combustibles. Maintenez une distance d'au moins 20 cm autour de toutes les surfaces.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.
- Retirer délicatement la feuille de protection des surfaces extérieures.



ATTENTION!

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les symboles d'avertissement.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !

Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !

L'appareil peut être branché qu'à une prise monophasée avec mise à la terre et installée convenablement.

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.

5.2 Utilisation

Préparation de l'appareil

- Essuyez les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil avant la première mise en.
- Nettoyez la grille, le bac de cuisson et le réservoir d'eau avec un détergent doux, avant la première utilisation. Rincer les autres pièces à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon doux sec.
- Remplacez le réservoir rempli d'eau dans l'appareil.
- Avant la première mise en service, faites chauffer l'appareil à vide pendant 5 minutes, sans accessoires, au plus haut palier de température, pour éliminer la pellicule de matière grasse de fabrication à l'intérieur du four combi vapeur. Ouvrez ensuite la porte, afin que les résidus de fumée s'échappent. Lors de l'utilisation suivante, le préchauffage est inutile.

Accessoires appropriés

- Utilisez pour la préparation des mets un plat aux dimensions appropriées au four combi vapeur 2/3 plat (perforé ou non).
- Pour le poisson, nous vous recommandons le plat non troué, afin de recueillir le jus de cuisson. Utilisez un plat perforé 2/3 pour la cuisson des pommes de terre ou des légumes par exemple.
- Si vous utilisez des plats troués, placez-le sur un des rails de guidage, afin de recueillir le jus de cuisson ou les matières grasses.
- Les bacs GN 2/3 adaptés peuvent être déplacés sur ou dans les glissières.



INDICATION !

L'ajustement optimal des bacs GN ne peut être obtenu que par l'utilisation des bacs fournis par l'entreprise Bartscher.

Variantes possibles de l'équipement :

- 3 x bacs GN 2/3, prof. 40 mm + 1 x bac 2/3 GN, prof. 20 mm;
- 4 x bacs GN 2/3, prof. 40 mm;
- 2 x bacs GN 2/3, prof. 65 mm + 1 x bac 2/3 GN, prof. 40 mm
ou 1 x bac 2/3 GN, prof. 20 mm).



INDICATION !

Le choix correct des bacs GN pour équiper l'appareil dépend de la quantité souhaitée de remplissage à l'intérieur des bacs.

- Il existe également d'autres récipients adaptés pour rôtir, cuire, griller à haute température. Déposez-les sur la grille-support à la hauteur voulue.
- Avec des petits récipients, on obtient de meilleurs résultats.
- Veillez au bon choix des accessoires, afin d'assurer une répartition de chaleur uniforme dans le plat et le four combi vapeur.

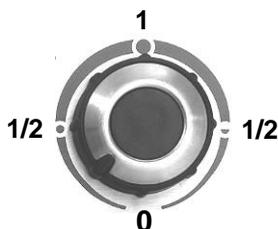


INDICATION !

N'utilisez que des récipients thermorésistants pour rôtir ou pour la pâtisserie. Veuillez respecter les consignes du fabricant!

Réglage

Vapeur



Il est possible de régler la quantité de vapeur dans la chambre de cuisson à l'aide du régulateur de vapeur. De cette manière, l'intensité de la condensation dans la chambre de cuisson est régularisée. Durant la cuisson à la vapeur ou en mode de cuisson mixte, il est possible de régler la puissance de la vapeur à l'aide du régulateur de vapeur (quantité de vapeur). En fonction du type d'aliment, choisir entre la position

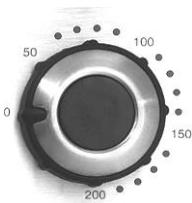
- 0 - (sans vapeur),**
- 1/2 (●) - puissance moyenne** ou
- 1 (●) - puissance maximale.**



INDICATION !

Même si le régulateur de vapeur est fermé (position « 0 »), de la vapeur peut se dégager des orifices d'aération. Dans ce cas, l'humidité dans l'appareil atteint presque les 100%, c'est uniquement l'excès de vapeur qui est évacué.

Température



Régler le thermostat entre 50 °C et 200 °C. Le réglage de la chaleur sélectionnée reste constant pendant toute la durée de la période de service.

En position "0", l'appareil n'est pas en fonctionnement.

Fonctions

Programmer les différentes **fonctions de cuisson** de l'appareil à l'aide du sélecteur de programme (voir symbole des sélecteurs de fonctions):



- „“ - pour la **décongélation/dégivrage** (les éléments de chauffe sont éteints, seul le ventilateur fonctionne);
- „“ - pour la **décongélation/dégivrage** (les éléments de chauffe sont éteints, seul le ventilateur fonctionne);
- „“ - pour **arrêter la fonction de cuisson** de l'appareil;
- „“ - pour la **cuisson mixte** (tous les éléments de chauffe fonctionnent et le ventilateur également en fonction vapeur);
- „“ - pour **réchauffer** à la vapeur (sans ventilateur).

Minuterie



Le temps de cuisson souhaité peut être réglé à 120 minutes à l'aide de la minuterie. En position „0“ l'appareil s'éteint et enclenche la cuisson.

Le réglage manuel „“ sans limitation de temps peut être sélectionné également. S'il le temps de cuisson demandé est précis, sélectionnez-le à l'aide de la minuterie.

Au cours de la cuisson, la durée peut être ajustée à votre gré. A l'issue de la durée de cuisson sélectionnée, un signal sonore retentit et le programme s'arrête automatiquement.



INDICATION !

L'appareil s'arrête lorsque la porte est ouverte, les éléments chauffants et le ventilateur s'arrêtent, mais la durée programmée ne se met pas en pause.

Méthodes de cuisson

Décongélation

1. Posez la clayette dans le rail du milieu du four combi vapeur. Enfourez les aliments congelés sur la grille ou dans les plats appropriés ou au 2/3 des bacs de cuisson et faites-les glisser dans les rails de guidage. Fermez la porte de l'appareil.
2. Programmer la fonction „“.



INDICATION !

Pour mettre l'appareil en fonctionnement, la minuterie doit être programmée.

3. Régler le temps de décongélation à l'aide de la minuterie, en fonction de la taille et de la quantité d'aliments. Le témoin lumineux rouge de contrôle s'allume.
4. Vérifiez régulièrement les étapes de décongélation.
5. Une fois le temps de décongélation écoulé, le témoin lumineux rouge s'éteint et le programme s'arrête automatiquement. La décongélation est terminée.

Cuire et rôtir

1. Posez la clayette ou le bac de cuisson, avec les mets dans l'appareil à la hauteur voulue. La cuisson réussira mieux si vous disposez les aliments sur le rail du milieu ou supérieur du four combi vapeur.



INDICATION !

Il n'est pas nécessaire d'utiliser la vapeur pour cette méthode de cuisson.

2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Programmez le sélecteur en position „“.
4. Programmez la température voulue.



INDICATION !

Pour mettre l'appareil en fonctionnement, la minuterie doit être programmée !

5. Choisissez le temps voulu. Le témoin lumineux rouge de contrôle s'allume.
6. Le témoin lumineux vert s'allume dès que la température requise est atteinte. Si la température baisse dans l'appareil, le témoin lumineux vert s'éteint.
7. En fin de cuisson, les deux témoins lumineux de contrôle s'éteignent. Un signal sonore retentit et la cuisson est terminée.
8. Cette fonction peut être utilisée pour la préparation du pain, des gâteaux, du pain, des gâteaux, de la viande etc.

Cuisson à la vapeur

1. La cuisson à la vapeur s'effectue à une température comprise entre 60 °C et 120 °C.
2. Avant la cuisson vapeur, remplissez le réservoir d'eau et déposez-le dans le four combi vapeur.



ATTENTION !

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, éviter que du dépôt de tartre ne se forme à l'intérieur du réservoir. Pour ce faire utiliser une eau potable à la dureté ne dépassant pas 7°f.

3. Préchauffer le four combi vapeur en sélectionnant la fonction „“. Réglez le sélecteur de température sur 100 °C.



INDICATION !

Pour mettre l'appareil en fonctionnement, la minuterie doit être programmée.

4. Réglez le temps de cuisson voulu. Le témoin lumineux rouge s'allume.
5. Le témoin lumineux vert s'allume lorsque la température requise est atteinte.
6. Introduisez maintenant les aliments à la hauteur voulue. Vous obtenez de meilleurs résultats si vous cuisez les aliments sur le rail du milieu ou supérieur du four combi vapeur.
7. Cette méthode de cuisson convient particulièrement bien aux légumes, pommes de terre ou au poisson.
8. Sélectionnez la fonction „“ pour la cuisson à la vapeur.
9. Sélectionnez la température et le temps de cuisson. La cuisson vapeur se met aussitôt à fonctionner.
10. Dès que la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux vert s'allume. Si la température baisse dans l'appareil, le témoin lumineux vert s'éteint et la chaleur remonte à la position sélectionnée.
11. À l'aide du régulateur de vapeur, choisir la puissance de vapeur désirée. Si, malgré le régulateur de vapeur fermé, de la vapeur se dégage des orifices d'aération, cela signifie que l'humidité dans l'appareil est de près de 100%.
12. Cette fonction peut être utilisée pour le réchauffage des mets sur les assiettes, sans perte de qualité.
13. Pendant la cuisson à la vapeur, vous pouvez adapter à tout moment la température, le temps de cuisson, le débit de la vapeur au type et au volume d'aliments à cuire.

Un réservoir d'eau rempli correspond à environ 110 minutes de cuisson à la vapeur.

Combinaison de cuisson / rôtisserie

1. Si vous avez sélectionné cette fonction, remplissez d'eau le réservoir et posez-le dans l'appareil.
2. Afin de préchauffer l'appareil, sélectionnez la fonction „“
3. Programmez la température voulue.



INDICATION !

Pour mettre l'appareil en fonctionnement, la minuterie doit être programmée :

4. Programmez le temps de cuisson. Réglez également le temps de préchauffage „“. Le témoin lumineux rouge s'allume.
5. Dès que la température sélectionnée est atteinte, le témoin lumineux vert s'allume.
6. Posez maintenant les aliments à cuire dans le four combi vapeur.
7. Utilisez le récipient approprié rempli aux 2/3 ou d'autres récipients pour la rôtisserie/ cuisson, adaptés à la préparation des mets. Vous obtenez de meilleurs résultats si vous cuisez les aliments sur le rail du milieu ou supérieur du four combi vapeur.
8. Sélectionnez la fonction cuisson combinée „“.
9. Programmez la température et le temps de cuisson voulus. Dès que la température requise est atteinte, le témoin lumineux vert s'allume et s'éteint lorsque la température est un peu plus basse.
10. À l'aide du régulateur de vapeur, choisir la puissance de vapeur désirée. Si, malgré le régulateur de vapeur fermé, de la vapeur se dégage des orifices d'aération, cela signifie que l'humidité dans l'appareil est de près de 100%.
11. Cette fonction de l'appareil peut être utilisée pour la cuisson à la vapeur de poulet, porc, poisson, crevettes, volailles, etc.
12. Pendant la cuisson combinée, la température, le temps de cuisson, la puissance ou la vapeur peuvent être modifiés à tout moment.

Un réservoir d'eau rempli correspond à environ 110 minutes de cuisson à la vapeur.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

Lors du fonctionnement de l'appareil, de la vapeur se dégage des orifices d'aération avant.

Faire attention en ouvrant la porte. Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les plats, afin d'éviter les brûlures des doigts et des mains.

13. Tournez tous les sélecteurs de température et de fonction en position „0“ et débranchez la prise (Retirez le cordon d'alimentation!), si vous n'utilisez plus l'appareil.
14. Après chaque traitement thermique, vider le collecteur pour l'eau condensée se trouvant sous l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

L'eau condensée accumulée dans le collecteur peut être très chaude, faire attention en retirant le collecteur et en le vidant.

Conseils et astuces d'entretien et de nettoyage

- Répartissez-les à parts égales dans plusieurs plats peu profonds, afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- Assaisonnez les mets avant la cuisson, goûtez-les au cours de la préparation et assaisonnez-les encore si nécessaire.
- Certains aliments augmentent de volume pendant la cuisson. Faites donc attention au choix du récipient, il ne doit être rempli d'aliments crus qu'au 2/3 seulement.
- Gagnez du temps et de l'énergie, préparez d'autres plats en utilisant la chaleur résiduelle du four combi vapeur, pendant qu'il est encore chaud.
- N'ajoutez que très peu de matière grasse aux plats, afin d'empêcher les éclaboussures et de réduire la teneur en matière grasse.
- Placez toujours les aliments qui éclaboussent dans le bas du four combi vapeur.
- Si vous constatez que les aliments ont trop brunis, sélectionnez une température plus faible. S'ils sont trop clairs ou pas assez cuits, régler une température un peu plus élevée.

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !). Attendre que l'appareil refroidisse.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, afin d'éviter que les résidus de cuisson présents ne "cuisent" et s'incrustent contre les parois.
- Essuyez les surfaces intérieures et extérieures de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Pour évacuer l'eau résiduelle de l'enceinte de cuisson, enlever le bouchon, elle s'écoule ensuite dans collecteur pour l'eau condensée l'eau placée sous l'appareil.
- Prenez collecteur pour l'eau condensée au bas de l'appareil, vider-le avant l'opération
- Lavez la grille, le plat, le réservoir d'eau, collecteur pour l'eau condensée sous l'appareil à l'eau courante avec un chiffon doux ou une éponge douce et du détergent. Rincer minutieusement à l'eau claire et sécher. Vous pouvez laver les éléments amovibles dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer le four combi vapeur, ne jamais employer d'ustensiles à arêtes vives, durs ou de produits abrasifs, vous risqueriez d'abîmer et de rayer le revêtement du four combi vapeur.
- Si des dépôts de calcaires se forment sur le fond ou sur la résistance en raison de la condensation d'eau à l'intérieur de l'appareil, l'éliminer à l'aide d'une solution de vinaigre et d'eau ou d'un produit anticalcaire disponible dans le commerce.
- N'utiliser qu'un chiffon doux et ne **jamais** utiliser une sorte de chiffon ou d'éponge gros sous risque de rayer le métal.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil est allumé, mais il ne chauffe plus.	<ul style="list-style-type: none">• Le cordon électrique n'est pas branché.• Le minuteur n'est pas programmé.• La température n'est pas programmée.	<ul style="list-style-type: none">• Brancher à une prise appropriée.• Programmer le minuteur• Programmer la température.
„Bruit métallique“ pendant le fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none">• La ventilation n'est pas réglée.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le revendeur.
L'appareil ne produit pas de vapeur.	<ul style="list-style-type: none">• Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	<ul style="list-style-type: none">• Remplir le réservoir d'eau.
Les aliments sont souvent brûlés, malgré le respect du temps de cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Le ventilateur est défectueux.• Le régleur de la température est défectueux.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le revendeur.• Contacter le revendeur.

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - le numéro d'article et de série (consulter la plaque nominale au dos de l'appareil).

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.



ATTENTION !



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