

AT90-MDI



A120796

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

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



Version: 2.0

Date de création : 2022-01-31

Manuel d'utilisation original

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | Sécurité | 2 |
| 1.1 | Explication des avertissements | 2 |
| 1.2 | Consignes de sécurité | 3 |
| 1.3 | Utilisation conforme à l'usage | 6 |
| 1.4 | Utilisation non conforme à l'usage | 6 |
| 2 | Généralités | 7 |
| 2.1 | Responsabilité et garantie | 7 |
| 2.2 | Protection des droits d'auteur | 7 |
| 2.3 | Déclaration de conformité | 7 |
| 3 | Transport, emballage et stockage | 8 |
| 3.1 | Inspection suite au transport | 8 |
| 3.2 | Emballage | 8 |
| 3.3 | Stockage | 8 |
| 4 | Paramètres techniques | 9 |
| 4.1 | Indications techniques | 9 |
| 4.2 | Fonctions de l'appareil | 10 |
| 4.3 | Éléments de l'appareil | 11 |
| 5 | Installation et utilisation | 12 |
| 5.1 | Installation | 12 |
| 5.2 | Utilisation | 13 |
| 6 | Nettoyage | 21 |
| 6.1 | Consignes de sécurité pour le nettoyage | 21 |
| 6.2 | Nettoyage | 21 |
| 7 | Défaillances possibles | 23 |
| 8 | Élimination des déchets | 24 |



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

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

Surfaces chaudes

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

Personnel utilisant l'équipement

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

Utilisation uniquement sous surveillance

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

Utilisation incorrecte et non conforme

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

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson de la viande, du poisson et des légumes
- Cuisson du pain, de gâteaux
- Réchauffement des plats
- Décongélation des plats surgelés
- Gratiner
- Cuisson des aliments congelés et surgelés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

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

FR

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

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

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

FR

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

3.3 Stockage

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

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

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

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

| | |
|--|-----------------------------------|
| Nom : | Four à convection AT90-MDI |
| N° de l'article : | A120796 |
| Matériau : | acier inoxydable |
| Matériau de la chambre de cuisson : | émaillé |
| Dimensions de la chambre de cuisson (largeur x profondeur x hauteur) en mm : | 460 x 370 x 350 |
| Nombre de glissières : | 4 |
| Format des glissières en mm : | 438 x 315 |
| Distance entre les glissières en mm : | 70 |
| Plage de température de – à en °C : | 50 - 300 |
| Durée de préchauffage (150 °C) approx. en min. : | 8 |
| Réglage de la durée de - à en min. : | 0 - 120 |
| Nombre de programmes de cuisson : | 1 |
| Nombres de phases de cuisson : | 1 |
| Nombre de moteurs: | 2 |
| Vitesses du ventilateur : | 1 |
| Degré de protection : | IPX3 |
| Puissance de raccordement : | 2,67 kW / 230 V / 50 Hz |
| Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm : | 595 x 615 x 580 |
| Poids en kg : | 38,4 |

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

Version / caractéristiques

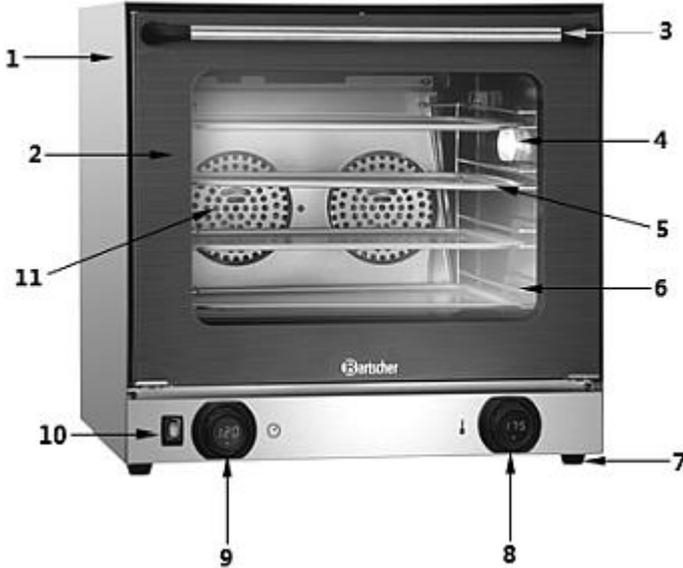
- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Fonctions : chaleur tournante
- Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C
- Minuterie
- Thermostat
- Type des glissières : horizontales
- Éclairage intérieur
- Écran LED :
- Commande : manette, électronique
- Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
- Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle : marche/arrêt, chauffe
- Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Porte avec double vitrage
- Chambre de cuisson arrondie
- Glissières amovibles
- L'appareil comprend: 1 grille, 1 plaque

FR

4.2 Fonctions de l'appareil

Le four à convection est conçu pour la cuisson et le maintien de la température des plats, avec l'utilisation d'accessoires adaptés.

4.3 Éléments de l'appareil



- 1. Corps
- 2. Porte vitrée
- 3. Poignée de porte vitrée
- 4. Éclairage intérieur
- 5. Plaques (4x)
- 6. Glissières
- 7. Pieds (4x)
- 8. Bouton rotatif de la température
- 9. Bouton rotatif de la durée
- 10. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert)
- 11. Moteurs des ventilateurs (2x)

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance minimale des murs et objets inflammables, 10 cm sur les côtés et 20 cm à l'arrière.
- Fixer à la base de l'appareil les pieds, à l'aide des vis fournies.

Indication :

Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

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

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

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

La grille, la plaque et le bac se chauffent fortement lors de l'utilisation.

Utiliser des serviettes de cuisine ou des gants de protection pour retirer les plats chauds.

FR

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche de l'appareil, le nettoyer, ainsi que les accessoires, de l'intérieur et de l'extérieur en suivant les consignes du point 6 « **Nettoyage** ».
2. Avant la première utilisation, chauffer le four sans les aliments, en suivant les indications du chapitre « **Réglages** », pour éliminer les éventuelles mauvaises odeurs qui peuvent provenir de l'isolation thermique. Sélectionner la température la plus élevée et la durée maximale.

De la fumée ou une odeur désagréable peuvent se dégager. C'est normal à la première utilisation, les fois suivantes cela ne se produira plus.

3. Ouvrir ensuite la porte vitrée pour que la fumée s'échappe.

Réglages

Le four à convection est commandé par deux boutons rotatifs :

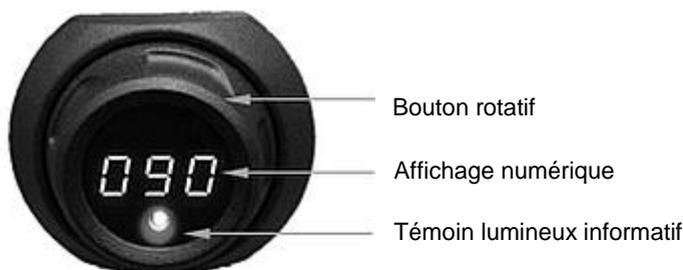
- Le bouton rotatif de la durée (à gauche du panneau de commande)
- Le bouton rotatif de la température (à droite du panneau de commande)

Les boutons rotatifs sont utilisés pour régler la durée et la température ainsi que d'activer les programmes.

Des affichages numériques sont intégrés dans les boutons rotatifs. Ils indiquent la durée et la température réglées.

Les témoins lumineux informatifs indiquent le mode de fonctionnement.

Structure des boutons rotatifs



FR

Réglage de la durée

La durée du fonctionnement de l'appareil est réglée à l'aide du bouton rotatif (à gauche du panneau de commande). La durée peut être réglée dans une étendue de 1 à 120 minutes par intervalles de 1 minute.

Réglage de la température

La température est réglée à l'aide du bouton rotatif (à droite du panneau de commande). La température peut être réglée dans une étendue de 50 °C à 300 °C par intervalles de 1 °C.

Fonctionnement normal

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.
2. Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «I».

Le vert témoin d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

L'appareil est désormais dans le menu principal.

Les affichages numériques des boutons rotatifs indiquent la température et la durée dernièrement utilisées, les témoins lumineux informatifs sont éteints.

3. Régler les paramètres souhaités en tournant le bouton rotatif correspondant.
4. Pour lancer le programme, appuyer sur le bouton rotatif.

Le chauffage, l'éclairage intérieur et les moteurs des ventilateurs sont mis en marche.

Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif commence à clignoter.

Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif de la température reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, et ensuite, il s'allume seulement si le réchauffement est en cours.

Lors du fonctionnement de l'appareil, il est possible de régler librement tant la durée que la température, il suffit de tourner le bouton rotatif correspondant.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal sonore, confirmer en appuyant sur l'un des boutons rotatifs. Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif s'éteint.

L'appareil passe de nouveau en mode menu principal.

Les affichages numériques indiquent les dernières valeurs utilisées, les témoins lumineux informatifs sont éteints.

Si l'appareil est en mode Standby (les affichages numériques et les témoins lumineux informatifs des deux boutons rotatifs sont noirs), activer l'appareil en appuyant sur l'un des boutons rotatifs.

Indication : Une fois le four éteint, les ventilateurs du four à convection fonctionnent à une température supérieure à 80 °C jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Si le four n'est pas utilisé dans les 60 minutes suivantes, il passe de nouveau en mode Standby. Tous les affichages dans les boutons rotatifs sont éteints. Il est possible d'activer de nouveau l'appareil en appuyant sur l'un des boutons rotatifs.

Mode Break

Lors du fonctionnement de l'appareil, il est possible d'interrompre le programme. Pour ce faire, appuyer sur le bouton rotatif de la température.

Les affichages des deux boutons rotatifs clignotent, les ventilateurs et l'éclairage sont activés, l'élément chauffant est éteint, le décompte de la durée est interrompu.

En appuyant de nouveau sur le bouton rotatif de la température, le programme est réactivé et continue avec les paramètres réglés.

Préparations des plats

INDICATION !

Avant chaque utilisation, chauffer correctement le four à convection.

Régler une température d'environ 30 °C supérieure à celle qui est donné et la corriger après avoir placé dans le four les plats, pour obtenir des résultats uniformes.

1. Une fois la température réglée atteinte, placer dans la chambre de cuisson les plaques de cuisson avec les aliments à cuire.
2. Si cela est nécessaire, régler de nouveau la durée et la température.

Il est possible de placer simultanément 4 plaques de cuisson sur les 4 paires de glissières du four à convection. En plaçant les plaques dans le four, veiller à maintenir une distance d'au moins 40 mm au-dessus, ce qui permet une diffusion optimale de la chaleur dans le four à convection.

Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal sonore, confirmer en appuyant sur l'un des boutons rotatifs.

Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif s'éteint.

FR

3. Sortir les plats préparés.
4. Si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
5. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une **protection contre la surchauffe** qui s'active à 320°C et éteint l'appareil.

Lorsque la protection contre la surchauffe s'active :

- laisser l'appareil refroidir un certain moment
- appuyer sur la touche **RESET** qui se trouve sur la paroi arrière de l'appareil
- remettre l'appareil en marche.

Principes de cuisson

Cuisson dans le four à convection avec la chaleur tournante

Le processus de cuisson dans le four à convection se fait par la circulation continue de l'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Cela permet une cuisson homogène, grâce à la répartition uniforme de la température.

L'avantage d'un four à convection est la possibilité de cuire simultanément différents plats (si la température de cuisson est la même), et les différents arômes des aliments ne se mélangent pas.

Paramètres modifiables lors de la cuisson

Température

Le réglage précis de la température garantit une cuisson correcte des plats, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Si une température trop faible est réglée, les plats vont plutôt se sécher que cuire réellement.

Avec une température trop élevée, les plats peuvent brûler de l'extérieur, tout en restant non cuits à l'intérieur (ce qui parfois est voulu, surtout dans le cas de la viande).

Durée

Cette valeur dépend du nombre de plats à cuire.

Une plus grande quantité de plats à cuire entraîne une plus longue durée de cuisson, et inversement.

Une durée de cuisson trop courte, par rapport à la durée correcte, ne permet pas une cuisson complète et une durée de cuisson trop longue, par rapport à la durée correcte, fait que les plats sont brûlés de l'extérieur.

Quantité

La quantité de plats à cuire a un impact sur la durée du traitement thermique. Une plus grande quantité de plats entraîne une plus longue durée de cuisson et inversement.

Moyens de traitement thermique

Plats principaux

Cuire les lasagnes, les gratins de pâtes, les cannelloni à une température entre 185 °C et 190 °C. Pour dorer la partie extérieure des plats, à la fin du processus de cuisson, augmenter la température jusqu'à 220 °C – 230 °C.

Rôtis

Viande de bœuf, viande de porc, poulet, dinde, viande d'agneau. Pour cuire la viande, la cuisson doit se faire à une température de 180 °C. En fin de cuisson,

pour sécher la viande, régler pour quelques minutes une température de 240 °C – 250 °C.

Rissolement de la viande

Escalopes, saucisses, hamburgers.

Glisser la grille sur laquelle se trouvent les aliments à cuire légèrement enduits d'huile. Glisser sous la grille la plaque pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments. Cuire à une température de 220 °C – 230 °C. En fin de cuisson, augmenter la température pour quelques minutes jusqu'à 280 °C, pour dorer un peu les plats.

Rosbif

Cuire à une température de 220 °C.

Poisson

Cuire la plie, le cabillaud, le merlu à une température de 200 °C.

Pommes de terre sautées

Cuire à une température de 170 °C -180 °C.

FR

Pâtisseries

Cuire à une température standard de 180 °C. Éviter d'ouvrir la porte du four à convection lors de la cuisson.

Pain

Cuire à une température de 200 °C.

Traitement thermique des aliments surgelés

Décongeler le pain et le cuire à une température de 200 °C.

Placer la pizza surgelée dans le four à convection, quand elle est encore congelée, et cuire pendant quelques minutes à la température recommandée. Suivre les indications du fabricant indiquées sur l'emballage.

Petits pains/toasts

Chauffer à une température de 220 °C.

Réchauffement des plats

Réchauffer les plats à une température d'environ 150 °C.

Décongélation des plats

Décongeler à une température de 80 °C.

Tableau de cuisson/traitement thermique

| Plats à cuire/réchauffer | | Température en °C | Durée du traitement thermique en min. env. |
|---|---------------------|-------------------|--|
| Pâtisseries | Gâteaux | 135 - 160 | selon le poids |
| | Génoise | 160 - 175 | 25 - 35 |
| | Petits gâteaux | 175 | |
| Gâteaux à levure/levure chimique | Gâteau à la griotte | 175 | |
| | Gâteau aux fruits | 220 | |
| | Pâte feuilletée | 210 | |
| | Pâte brisée | 200 - 225 | |
| | Gâteaux | 175 | 40 - 50 |
| Pâtisseries | Meringue | 100 | 100 - 130 |
| | Biscuits | 175 | 15 - 20 |
| | Biscuits sablés | 150 - 175 | 5 |
| | Biscuits aux fruits | 200 | 8 |
| | Croissants | 180 | 18 - 20 |
| Pudding | Gratin de pain | 175 - 190 | 45 |
| | Crème aux œufs | 165 | 45 |
| | Pudding aux fruits | 160 | 45 |
| Plats principaux | Cannelloni farcis | 190 | 20 |
| | Gratin d'œufs | 185 | 25 |
| | Lasagnes | 190 | 27 |
| | Gratin de pâtes | 190 | 40 |

| Plats à cuire/réchauffer | | Température en °C | Durée du traitement thermique en min. env. |
|--------------------------|---|-------------------|--|
| Cuisson rapide | Saucisses fines | 225 | 10 - 15 |
| | Rôti | 225 | 15 - 30 |
| | Foie | 250 | 10 - 15 |
| | Filet rôti | 250 | 15 - 30 |
| | Poitrine de poulet | 200 | 30 |
| Viande | Dinde bien rissolée | | |
| | jusqu'aux 30 dernières minutes de cuisson | 160 - 175 | |
| | les 30 dernières minutes de cuisson | 175 - 200 | 30/kg |
| | Agneau rosé | | |
| | Gigot 1,5 – 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Rôti d'agneau | 175 | 30/kg |
| | Épaule d'agneau | 175 | 50/kg |
| | Viande de porc bien cuite | | |
| | Gigot à partir de 2 kg | 175 | 50/kg |
| | Filet et épaule | 175 | 60/kg |
| | Viande de bœuf à point | | |
| | Roulade de filet 2 kg | 175 | 30/kg |
| | Rôti | 175 | 30/kg |
| | Filet mignon | 175 - 200 | 20/kg |
| | Poulet de 2 kg doré/rôti | 175 | 50/kg |
| | Canard de 2 kg au jus naturel, pas desséché | 180 | 60/kg |

| Plats à cuire/réchauffer | | Température en °C | Durée de cuisson en min. env. |
|--------------------------|--|-------------------|-------------------------------|
| Gibier | Lièvre de 2 kg | 175 | 60 - 90 |
| | Cerf | 170 - 200 | 90 |
| | Faisan | 175 - 200 | 35 - 90 |
| Garniture | Pommes de terre croustillantes | 175 | 60 |
| | Rondelles de pommes de terre bien cuites, en sauce | 150 - 175 | 30/kg |
| Poisson | Filets (petits) | 200 | 15 - 20 |
| | Poisson 1 ½ kg | 200 | 30 - 40 |

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

FR

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail. En cas de besoin, le faire plus souvent entretemps ou lorsque l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période de temps.

Le nettoyage régulier permet d'éviter la brûlure des restes de cuisson.

2. Retirer les aliments de l'appareil.
3. Sortir les plaques.
4. Nettoyer la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.

5. En cas de taches persistantes, utiliser des produits de nettoyage pour four disponibles sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit donné.



Pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson du four, il est possible de retirer les glissières.

6. Pour ce faire, dévisser les vis moletées (droite et gauche) et retirer les glissières de la chambre de cuisson.
 7. Nettoyer soigneusement les glissières en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.
8. Nettoyer la chambre de cuisson conformément à la description ci-dessus.
 9. Placer de nouveau les glissières et les visser à l'aide des vis moletées.
 10. Essuyer le corps de l'appareil et la porte vitrée de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide.
 11. Enfin, sécher soigneusement les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

FR

Accessoires :

1. Nettoyer les accessoires utilisés à l'eau chaude, avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux ou une éponge.
2. Rincer les accessoires nettoyés à l'eau claire.
3. Sécher les accessoires à l'aide d'un chiffon doux.

7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

| Erreur | Cause probable | Solution |
|---|--|---|
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais les affichages numériques des boutons rotatifs n'indiquent aucune valeur | La fiche est branchée incorrectement. | Retirez la fiche et la brancher correctement à la prise |
| | L'appareil est en mode Standby | Appuyer sur l'un des boutons rotatifs |
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne se chauffe pas | La température n'est pas réglée | Régler la température |
| | Résistance endommagée | Contacteur le service après-vente |
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne marche pas | La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. | Attendre que l'appareil refroidisse. Appuyer sur la touche RESET se trouvant sur la paroi arrière de l'appareil. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau, contacter le service |
| La cuisson n'est pas uniforme | Ventilateur endommagé | Contacteur le service après-vente |
| | Thermostat endommagé. | Contacteur le service après-vente |
| | La distance entre la plaque au-dessus et les plats n'est pas suffisante. | Maintenir une distance d'au moins 40 mm |

| Erreur | Cause probable | Solution |
|--|--------------------|--|
| L'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas | Ampoule endommagée | Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, le laisser refroidir Retirer la protection de l'ampoule. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle qui a les mêmes caractéristiques techniques |

Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées :

- ne pas ouvrir le boîtier,
- informer le service ou contacter le revendeur, en préparant les informations suivantes :
 - type de défaillance ;
 - numéro de l'article et numéro de série (à lire sur la plaque signalétique de l'appareil).

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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