

AT110



120789

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: 6.0

Date de création : 2026-04-29

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	14
6	Nettoyage	22
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	22
6.2	Nettoyage	22
6.3	Maintenance	23
7	Défaillances possibles	24
8	Élimination des déchets	26



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

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.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne vienne en contact avec le connecteur de l'appareil ou la fiche secteur. L'humidité peut entraîner des risques électriques ou endommager l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer des travaux de montage ou de démontage, des opérations de nettoyage ou d'entretien, ou si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée. Pour ce faire, retirez complètement la fiche secteur de la prise murale.
- 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.

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

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

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

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.

FR

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

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

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

- 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

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

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

2.3 Déclaration de conformité

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

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

3.2 Emballage

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

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

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

Désignation :	Four à convection AT110
Référence :	120789
Matériau:	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson:	acier inoxydable
Dimensions de l'enceinte de cuisson (L x P x H) en mm :	350 x 290 x 275
Nombre de tiroirs:	3
Format des tiroirs en mm :	1/2 GN
Distance entre les tiroirs en mm :	70
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Temps de chauffe (180 °C) en min., env. :	3
Réglage de la durée jusqu'à, en min. :	0 - 120
Nombre de programmes de cuisson:	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de ventilateurs:	1
Niveaux de vitesse des ventilateurs :	1
Degré de protection:	IPX3
Puissance:	2,7 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	460 x 575 x 465
Poids en kg :	25,5

Sous réserve de modifications techniques !

Modèle / Caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à brancher
- Fonctions : circulation d'air
- Réglage de la température : en continu
- Minuterie
- Thermostat
- Type d'insert : transversal
- Éclairage intérieur : non
- Témoin lumineux de contrôle : marche/arrêt, préchauffage
- Interrupteur marche/arrêt : non
- Double vitrage de la porte
- Chambre de cuisson arrondie
- Grilles amovibles
- Signal sonore à la fin du temps
- Compris : 3 grilles

FR

4.2 Fonctions de l'appareil

Le four à convection est conçu pour la préparation et le maintien au chaud des aliments à l'aide d'accessoires adaptés.

4.3 Éléments de l'appareil



Fig. 1

FR

- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. Orifices d'aération | 2. Rails de support (3x) |
| 3. Grille (3x) | 4. Porte vitrée |
| 5. Poignée de porte en verre | 6. Pieds (4x) |
| 7. Panneau de commande | 8. Boîtier |
| 9. Ventilateur | 10. Enceinte de cuisson |

Éléments de commande

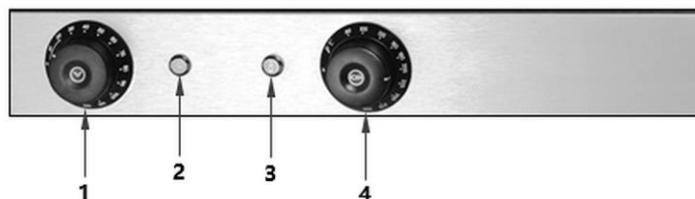


Fig. 2

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Commande principale/régulateur de temps | 2. Témoin lumineux de contrôle (vert) |
| 3. Témoin lumineux de contrôle du chauffage (vert) | 4. Régulateur de température |

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer 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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.

- Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
- Assurer une position stable.
- Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
- Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
- Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- 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.

ATTENTION !

L'appareil n'est ni encastrable ni conçu pour une installation en série.

- Fixer les pieds fournis en les vissant sous l'appareil.

INDICATION !

Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.

- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.

FR

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.

Les plaques se chauffent fortement lors de l'utilisation.

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

Préparation de l'appareil

FR

1. Avant la mise en marche de l'appareil, le nettoyer, ainsi que les accessoires, de l'intérieur et de l'extérieur, en suivant les consignes du point « **Nettoyage** ».
2. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
3. Avant la première utilisation, chauffer le four sans les aliments, en suivant les indications du chapitre « **Réglages des paramètres de cuisson** », 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.

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

Réglage des paramètres de 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.

Cuisson dans un four à convection

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

L'avantage du four à convection réside dans le fait que différents plats peuvent être cuits simultanément (si la température de cuisson des plats est la même) sans que les différentes saveurs ne se mélangent.

REMARQUE :

Préchauffez bien le four à convection avant chaque utilisation. Réglez la température à environ 30 °C de plus que la température indiquée et corrigez-la une fois l'équipement du four installé afin d'obtenir un résultat homogène.

1. Allumez l'appareil à l'aide du bouton principal/de minuterie (tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre sur une position comprise entre 0 et 20).

Le Témoin lumineux de contrôle s'allume et le moteur du ventilateur se met en marche dès que vous actionnez le bouton principal/de programmation.

2. Réglez la température souhaitée entre 50 °C et 300 °C à l'aide du régulateur de température.

Le Témoin lumineux de contrôle de préchauffage s'allume.

Dès que la température réglée est atteinte, la Résistance électrique s'éteint et le Témoin lumineux de contrôle vert s'éteint. Si la température dans l'enceinte de cuisson baisse, le chauffage se remet en marche et le Témoin lumineux de contrôle vert s'allume à nouveau.

3. Une fois la température réglée atteinte, placez les aliments à cuire dans des récipients adaptés ou sur des plaques dans l'enceinte de cuisson du four à chaleur tournante.
4. Réglez la durée souhaitée pour la cuisson des aliments à l'aide du bouton principal/de minuterie.

Une fois le temps réglé écoulé, un signal retentit, le Témoin lumineux de contrôle vert s'éteint et l'appareil s'éteint automatiquement.

5. Retirez les plats préparés.
6. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, éteignez-le (tournez le régulateur principal/de temps et le régulateur de température sur la position « 0 »). Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (retirez la fiche secteur !).

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.

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.

Rissellement 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.

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
	Gâteau 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
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

Plats à cuire/réchauffer		Température en °C	Durée du traitement thermique en min. env.
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
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

REMARQUE : Les informations sont données dans le tableau à titre indicatif et dépendent de la quantité du produit, de la température et du mode de préparation.

Accessoires adaptés

- Pour la préparation des aliments dans le four à convection, utilisez les récipients GN 1/2 de 650 mm de profondeur qui conviennent. Ceux-ci peuvent être insérés dans les 3 glissières de l'appareil.
- Vous pouvez également utiliser d'autres plats de cuisson, de rôtissage ou de gratin qui conviennent aux températures élevées. Placez-les sur les grilles du four à convection à la hauteur souhaitée.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des moules à pâtisserie, à rôtir ou à gratin de plus petite taille.
- Utilisez les grilles pour faire dorer de la viande, comme par exemple des escalopes, des saucisses, des saucisses à griller ou des pizzas surgelées.
- Veillez à bien choisir les accessoires afin de garantir une répartition homogène de la chaleur dans les récipients et dans l'appareil.

REMARQUE !

N'utilisez que des plats de cuisson ou des moules résistants à la chaleur.

Respectez les instructions du fabricant !

Conseils et astuces

- Répartissez les aliments de manière homogène dans les récipients afin d'obtenir un résultat uniforme.
- Pour les pâtisseries, n'utilisez pas de plaques de plus de 20 mm d'épaisseur et laissez un espace entre les pâtisseries afin qu'elles ne collent pas entre elles.
- Assaisonnez les aliments avant la cuisson, goûtez-les pendant la préparation et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Gagnez du temps et économisez de l'énergie en utilisant la chaleur résiduelle du four à chaleur tournante pour préparer d'autres plats tant que l'appareil est encore chaud.
- Ajoutez le moins de matière grasse possible aux aliments afin d'éviter les projections et de réduire leur teneur en matières grasses.
- Cuisez toujours les aliments qui projettent des éclaboussures dans la partie inférieure du four à convection.
- Si vous constatez que les aliments brunissent trop, réduisez la température. Si les aliments sont trop clairs ou ne cuisent pas assez, augmentez la température dans l'appareil.

6 Nettoyage

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

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. Celles-ci objets 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. Nettoyez l'appareil régulièrement à la fin de la journée de travail, et si nécessaire entre deux utilisations ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période.

Un nettoyage régulier permet d'éviter que les résidus de cuisson ne s'incrustent.

2. Retirez les plaques, les grilles et les récipients contenant des aliments de l'appareil.
3. Nettoyez l'enceinte de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux.
4. En cas de salissures importantes, utilisez un nettoyeur pour four disponible dans le commerce. Respectez les consignes du fabricant de ce produit.

Nettoyage

5. Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte de cuisson, les grilles peuvent être retirées de l'appareil.
6. Pour ce faire, desserrez les vis moletées (à droite et à gauche) et retirez les rails de support de l'enceinte de cuisson.
7. Nettoyez soigneusement les rails de support à l'eau chaude, à l'aide d'un chiffon doux et d'un détergent doux.
8. Nettoyez l'enceinte de cuisson comme décrit ci-dessus.
9. Remettez les rails de support en place et serrez-les à l'aide des vis moletées.
10. Essuyez soigneusement le boîtier de l'appareil et la porte vitrée à l'intérieur et à l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide.
11. Séchez ensuite les pièces et les surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.

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.

6.3 Maintenance

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

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. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais le témoin lumineux de travail vert ne s'allume pas.	La fiche est branchée incorrectement.	Retirez la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le bouton régulateur principal / de la durée n'est pas réglé	Régler le bouton régulateur principal / de la durée
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	Contacter 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	Contacter le service après-vente
	Thermostat endommagé	Contacter 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

Défaillances possibles

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.

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.