

AT211-MDI S



120826

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: 1.0

Date de création : 2025-09-10

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 et maintenance	21
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	21
6.2	Nettoyage	22
7	Défaillances possibles	23
8	Élimination des déchets	24



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.
- 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.

FR

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.

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

Nom :	Four à convection AT211-MDI S
N° de l'article :	120826
Matériau :	acier inoxydable, revêtu
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Dimensions de la chambre de cuisson (L x P x H) en mm :	565 x 385 x 350
Nombre de glissières :	4
Format des glissières :	1/1 GN
Distance entre les glissières en mm :	70
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Durée de préchauffage (150 °C) approx. en min. :	12
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 des ventilateurs :	2
Vitesses du ventilateur :	1
Degré de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	3,0 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	700 x 625 x 550
Poids en kg :	47,6

FR

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

Version / caractéristiques

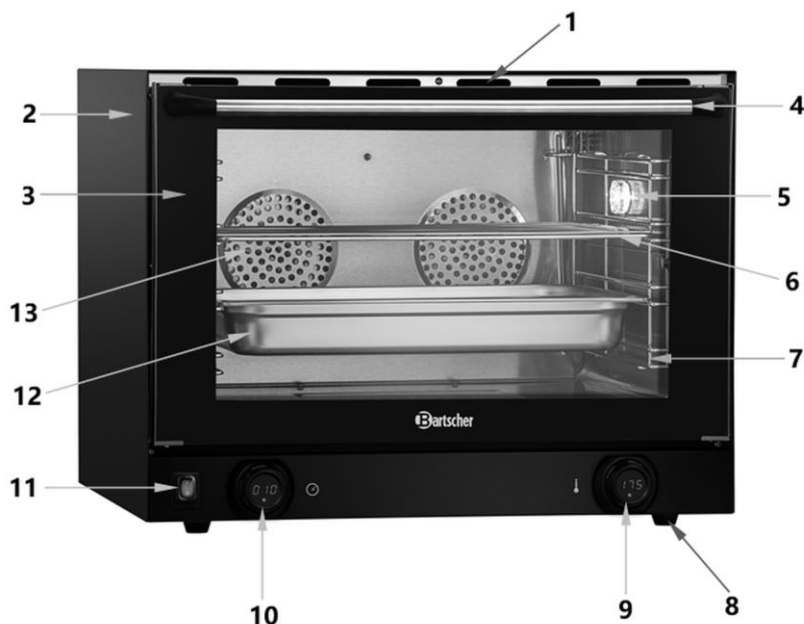
- Couleur : noir mat
- Série : AT
- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Fonctions : chaleur tournante
- Réglage de la température : électronique | par intervalles de 1 °C
- Minuterie : oui
- Thermostat : oui
- Type des glissières : transversal
- Éclairage intérieur : oui
- Commande : MDI à levier
- Interrupteur de marche/arrêt : oui
- Témoins lumineux de contrôle:
 - marche/arrêt
 - chauffage
- Propriétés :
 - Chambre de cuisson arrondie
 - Grilles amovibles
 - Double vitrage de la porte
 - Boutons avec affichage numérique de la température et du temps
 - Fonction mémoire
 - Possibilité de mettre en pause le processus de cuisson via le régulateur de température
 - Signal sonore à la fin du temps (1 à 120 minutes)
- Compris :
 - 1 grille
 - 1 récipient GN

FR

4.2 Fonctions de l'appareil

Le four à convection AT211-MDI S noir mat allie un design élégant à une fonctionnalité sans compromis. Avec ses tiroirs pour plaques GN 1/1 et les fonctionnalités éprouvées de la série AT, chaque utilisation est une expérience culinaire fiable. La commande numérique Bartscher MDI permet un réglage simple et précis de la température et de la durée.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Orifices de ventilation | 2. Corps |
| 3. Porte vitrée | 4. Poignée de porte vitrée |
| 5. Éclairage intérieur | 6. Grille |
| 7. Glissières | 8. Pieds (4x) |
| 9. Bouton rotatif de la température | 10. Bouton rotatif de la durée |
| 11. Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert) | 12. Récipient GN |
| 13. Moteurs des ventilateurs (2x) | |

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

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.
- 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 débouchement.
- 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 :

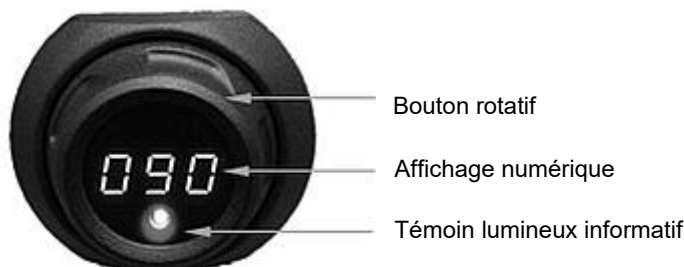
- Le bouton rotatif de la durée (à gauche du panneau de commande)
- Le bouton rotatif de la température (à droite du panneau de commande)

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



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 donnée 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 bacs GN ou 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 ou 4 récipients GN sur les 4 paires de glissières du four à convection. En plaçant les plaques ou les récipients 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.

FR Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif s'éteint.

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.

Rissollement 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 et maintenance

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.

FR

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.

6.2 Nettoyage

Four à convection

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 la grille, les plaques et récipients GN si elles ont été utilisées.
4. Attendre que l'appareil refroidisse.
5. Nettoyer soigneusement l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant doux.
6. En cas de taches persistantes, utiliser des produits de nettoyage pour four disponibles sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit donné.

Glissières

FR



Fig. 2

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

1. Pour ce faire, dévisser les vis moletées (droite et gauche) et retirer les glissières de la chambre de cuisson.
2. Nettoyer soigneusement les glissières en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux et un produit nettoyant doux.

3. Une fois la chambre de cuisson et les glissières nettoyées, placer de nouveau les glissières dans la chambre de cuisson et les fixer à l'aide des vis moletées.
4. Sécher soigneusement les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

Accessoires

1. Nettoyer les accessoires utilisés (grille, plaque, récipient GN) 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. Essuyer Rincer les accessoires nettoyés 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. 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 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 le bac GN 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

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.

FR

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