

AT120



A120788

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: 4.0

Date de création : 2024-11-29

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	15
6	Nettoyage	23
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	23
6.2	Nettoyage	23
6.3	Maintenance	24
7	Défaillances possibles	25
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.
- 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.
- Dérourer 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.
- Entrainement 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

FR

- 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.

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 AT120
N° de l'article :	A120788
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Dimensions de la chambre de cuisson (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	460 x 375 x 360
Nombre de glissières :	4
Format des glissières en mm :	438 x 315
Distance entre les glissières en mm :	70
Puissance du gril :	2 kW
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Temps de chauffe (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
Raccordement d'eau :	3/4"
Degré de protection:	IPX3
Puissance de raccordement :	2,7 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	600 x 610 x 580
Poids en kg :	40,0

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

Version / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Fonctions : air ventilé, grill, humidification
- Réglage de la température : en continu
- Minuterie
- Thermostat
- Type des glissières : horizontales
- Éclairage intérieur
- Témoins lumineux de contrôle : air chaud, grill, humidification, durée
- Porte avec double vitrage
- Chambre de cuisson arrondie
- Glissières amovibles
- Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- L'appareil comprend : 4 plaques

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

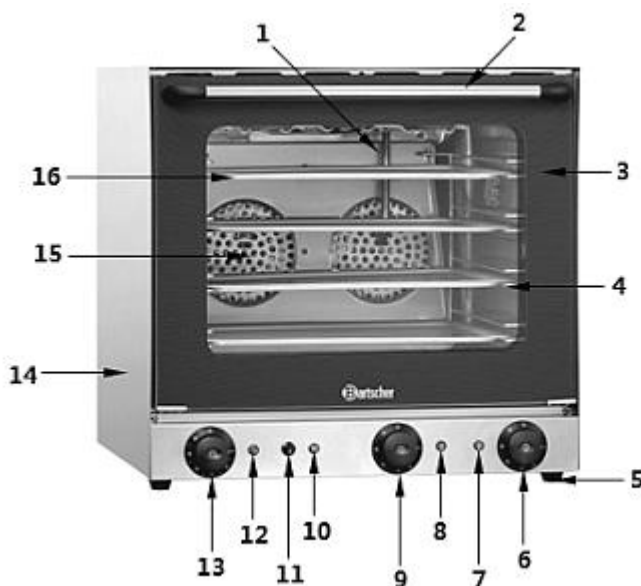


Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Tuyau d'humidification | 2. Poignée de porte vitrée |
| 3. Porte vitrée | 4. Glissières pour les grilles (4x) |
| 5. Pieds (4x) | 6. Bouton régulateur de la température de la fonction d'air chaud |
| 7. Témoin lumineux de contrôle de la fonction d'air chaud | 8. Témoin lumineux de contrôle de la fonction gril |
| 9. Bouton régulateur de la fonction gril | 10. Témoin lumineux d'humidification |
| 11. Touche d'humidification | 12. Témoin de contrôle du réglage de la durée |
| 13. Bouton régulateur principal / régulateur de la durée | 14. Corps |
| 15. Ventilateur (2x) | 16. Plaques (4x) |

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.

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.

Installation et utilisation

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

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.

Raccordement d'eau

1. Veiller à ce que le raccord d'eau potable se trouve à proximité de l'appareil.
2. Avant de raccorder l'appareil, vidanger une quantité suffisante d'eau pour éliminer toutes restes de substances se trouvant dans les conduites d'eau, afin d'éviter qu'elles ne pénètrent dans les vannes magnétiques.

INDICATION:

Pour assurer un fonctionnement correct et éviter les dépôts de tartre dans la chambre de cuisson, l'appareil doit être alimentée en eau potable d'une dureté de 0,5 à 5° dH (degrés allemands). Si les valeurs sont supérieures, il est nécessaire d'installer un adoucisseur d'eau.

3. Raccorder un tuyau de pression adapté au raccord du tuyau d'arrivée d'eau (3/4") à l'arrière de l'appareil.
4. Raccorder la deuxième extrémité du tuyau d'eau au réseau d'eau froide avec un robinet d'arrêt.

La pression d'eau potable d'arrivée doit être de 50 kPa (0,5 bar) à 200 kPa (2 bars).

Si la pression de l'eau d'arrivée dépasse 200 kPa (2 bars), installer et utiliser un réducteur de pression.

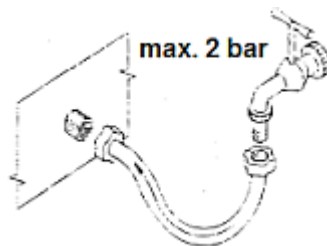


Fig. 2

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

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.

Humidification

L'humidification (la formation de vapeur) peut être lancée par une pression sur la touche d'humidification sur le panneau de commande. Ainsi, l'eau est pulvérisée par jets sur le ventilateur et ensuite, transformée en vapeur dans la chambre de cuisson de l'appareil.

Le témoin de contrôle d'humidification s'allume.

L'eau est pulvérisée dans la chambre de cuisson tant que la touche de la fonction d'humidification reste pressée.

INDICATION !

Il suffit d'appuyer brièvement sur la touche d'humidification (max. 3 sec.), sinon de l'eau s'accumule sur le fond du four à convection.

Principes de cuisson

Cuisson dans le four à convection avec l'air ventilé

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.

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. Mettre en marche l'appareil à l'aide du bouton régulateur principal/de la durée (en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, régler la durée de cuisson requise).

Le témoin vert de travail s'allume, l'éclairage intérieur et les moteurs se mettent immédiatement en marche, une fois le bouton régulateur principal / de la durée pressé.

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

Le témoin de chauffe vert s'allumera.

Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin lumineux de contrôle vert s'éteint et s'allume de nouveau, si la température dans la chambre de cuisson baisse.

3. Une fois la température réglée atteinte, placer dans la chambre de cuisson du four à convection les aliments à cuire sur les plaques ou dans des récipients adaptés.

Il est possible de placer simultanément 4 plaques de cuisson sur les 4 tiroirs 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 le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis, le témoin vert de travail s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.

4. Sortir les plats préparés.

5. Si l'appareil n'est plus utilisée, l'éteindre (tourner le bouton régulateur principal/de la durée ainsi que le bouton régulateur de la température sur la position « 0 »). Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

Grillade avec réglage de la puissance

La grillade se fait par le rayonnement thermique de l'élément chauffant. La température produite par le rayonnement infrarouge est très élevée, et la chaleur est rendue dans une seule direction (du haut vers le bas), ce qui permet de dorer la surface des aliments.

INDICATION !

La fonction gril peut être utilisée uniquement séparément. Arrêter la fonction d'air ventilé, car les deux fonctions ne peuvent pas être activées simultanément.

La puissance de l'élément chauffant du gril peut être réglée de la valeur minimale à la valeur maximale, pour atteindre le résultat souhaité, du doré au bruni.

La fonction gril doit être active quand la porte du four à convection est fermée, pour éviter que les odeurs et la fumée ne s'échappent pas.

FR

1. Mettre en marche l'appareil à l'aide du bouton régulateur principal/de la durée (en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, régler la durée de cuisson requise).

Le témoin vert de travail s'allume, l'éclairage intérieur et les moteurs se mettent immédiatement en marche, une fois le bouton régulateur principal / de la durée pressé.

2. Régler la température de grillade souhaitée (jusqu'à 300 °C) en utilisant le bouton régulateur du milieu, c'est le bouton régulateur de la température pour la fonction gril.

Le témoin lumineux de contrôle vert pour la fonction gril s'allume.

Lorsque la température réglée est atteinte, ce témoin lumineux de contrôle s'éteint et s'allume de nouveau, si la température dans la chambre de cuisson baisse.

3. Préparer les aliments à griller (la viande, le poisson, les légumes) et les poser sur une grille.
4. Appliquer une légère couche d'huile sur les aliments.
5. Une fois la température réglée atteinte, insérer la grille avec les aliments dans le tiroir supérieur du four à convection.
6. Glisser sous le gril la plaque pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments.

7. Garder l'œil sur la grillade, car le rayonnement thermique de l'élément chauffant est très fort et les aliments peuvent brûler rapidement.
8. Lorsque la surface supérieure du plat est suffisamment gratinée, ouvrir la porte du four à convection, retirer la grille, tourner les aliments et insérer de nouveau la grille dans la four à convection, pour griller les aliments de l'autre côté.
9. Une fois la grillade terminée, retirer les aliments préparés.
5. Si l'appareil n'est plus utilisée, l'éteindre (tourner le bouton régulateur principal/de la durée ainsi que le bouton régulateur de la température sur la position « 0 »). Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

INDICATION:

L'élément chauffant du gril peut être également utiliser pour dorer, gratiner les aliments après une cuisson normale.

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.

FR

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.

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

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. 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 de l'appareil les plaques, les grilles, les récipients avec les aliments utilisés.
3. Nettoyer la chambre de cuisson à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
4. En cas de taches persistantes, utiliser des produits de nettoyage pour four disponibles sur le marché. Suivre les consignes du fabricant du produit donné.



Fig. 3

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

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

7. Nettoyer la chambre de cuisson conformément à la description ci-dessus.
8. Placer de nouveau les glissières et les visser à l'aide des vis moletées.
9. 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.
10. Enfin, sécher soigneusement les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

FR

Accessoires :

1. Nettoyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon humide.
2. Verser un peu d'huile sur la plaque pour éliminer les restes collés. Laisser agir pendant 5 à 10 minutes.
3. Nettoyer les plaques à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge avec un produit nettoyant doux.
4. Essuyer les plaques à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau claire.
5. Nettoyer les accessoires utilisés comme les grille, les moules à pâtisserie, etc. à l'eau chaude, avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux ou une éponge.
6. Rincer les accessoires nettoyés à l'eau claire.
7. Essuyer les plaques et les accessoires avec 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	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.

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.