

MF6430



121782

FRANÇAIS
Table des matières

1. Sécurité	50
1.1 Explication des symboles	50
1.2 Consignes de sécurité	51
1.3 Utilisation conforme	55
2. Généralités.....	56
2.1 Responsabilité et garantie	56
2.2 Protection des droits d'auteur	56
2.3 Déclaration de conformité.....	56
3. Transport, emballage et stockage	57
3.1 Inspection suite au transport	57
3.2 Emballage	57
3.3 Stockage	57
4. Données techniques	58
4.1 Aperçu des composants	58
4.2 Indications techniques	59
5. Installation et utilisation	60
5.1 Installation	60
5.2 Utilisation.....	61
5.2.1 Préparation de l'appareil.....	61
5.2.2 Indications et conseils	62
5.2.3 Panneau de commandes.....	63
5.2.4 Réglages	64
5.2.5 Préparations des plats.....	66
6. Nettoyage et maintenance.....	67
7. Défaillances possibles.....	70
8. Elimination des éléments usés	72

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

Tél.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

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

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

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

1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

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



INDICATION !

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

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement de l'appareil, le débrancher de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**

- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

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

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.

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



SURFACES CHAUDES! Risques de brûlure !

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

- Lorsqu'il est en marche, l'appareil est particulièrement brûlant! Garder l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil! Lors de l'utilisation de l'appareil ne toucher que les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.
- Même après avoir éteint l'appareil, la surface de l'appareil, la chambre du four ainsi que les aliments et les récipients qui les contiennent restent brûlants pendant un long moment. Afin de retirer les plats de la chambre du four, utilisez toujours des gants d'isolation thermique.
- Veuillez être prudent lors de l'ouverture de la porte du four à convection car de la vapeur brûlante peut s'échapper du four.

- Éviter de toucher le chauffage supérieur en sortant les plats.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir suffisamment refroidi.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

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

- Avant d'utiliser l'appareil assurez-vous que dans la chambre du four ne se trouve pas d'objets tels que des sacs de plastique, des manuels ou des accessoires. Pendant le fonctionnement, ne placez **jamais** d'ustensiles de cuisine, serviettes, papier, etc. dans la chambre du four ni sur l'appareil.
- Ne **jamais** faire fonctionner l'appareil près de matériaux combustibles, inflammables (par ex. essence, alcool, diluants etc.).

La température élevée peut provoquer l'évaporation et, suite au contact avec une source d'inflammation, peut conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.

- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'objets inflammables tels que les rideaux, les placards suspendus.
- Nettoyez régulièrement la chambre de cuisson afin qu'elle soit toujours propre: la graisse et les résidus de cuisson peuvent s'enflammer.
- En cas d'incendie, avant d'entreprendre les actions nécessaires pour éteindre le feu, couper l'alimentation électrique de l'appareil. Assurer une circulation d'air frais suffisante.

Attention : Ne pas arroser l'appareil avec de l'eau si l'alimentation n'est pas coupée : **Risque d'électrocution !**

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION !

L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.

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

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

Le **four à convection** n'est prévu **que** pour un **usage culinaire**:

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

Le **four à convection** ne doit **pas** être utilisé pour:

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



ATTENTION !

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

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION !

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

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

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

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

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

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

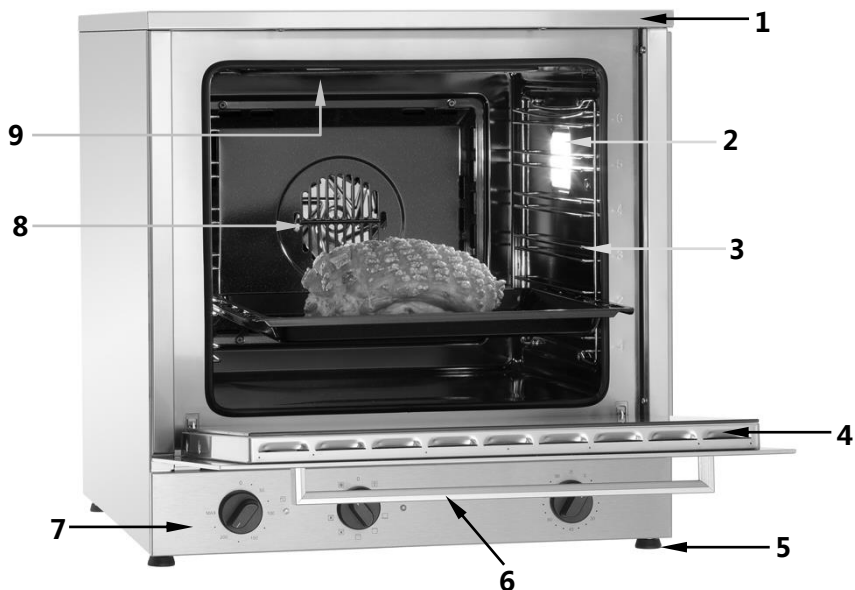
Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants

Fig. 1



10



11

- 1 Boîtier
- 2 Témoin lumineux du four (2)
- 3 Glissières de support amovibles
- 4 Porte de l'appareil
- 5 Pieds
- 6 Poignée de porte
- 7 Tableau de commande
- 8 Ventilateur
- 9 Chauffage dépliable
- 10 Plaque de four
- 11 Grille de four

Accessoires

Grill de four MF6430

- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions : L 440 x P 375 x H 5 mm
- Poids: 0,79 kg

Code-No. 206204

Plaque de cuisson MF6430

- Matériau : Tôle en acier, émaillée
- Dimensions :L 435 x P 352 x H 30 mm
- Poids: 1,02 kg

Code-No. 206203

4.2 Indications techniques

Nom :	Four à convection MF6430
Code-No. :	121782
Matériau :	Acier inoxydable ; chambre de cuisson : émaillé
Version :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonctionnalités : <ul style="list-style-type: none"> - chaleur supérieure, chaleur inférieure, chaleur inférieure avec chaleur tournante, chaleur supérieure / inférieure, chaleur supérieure / inférieure avec soufflerie, chaleur tournante, fonction grill, fonction grill avec soufflerie ▪ Nombre de glissières : 6 <ul style="list-style-type: none"> - Type : glissières transversales - Format : 440 x 375 mm - Distance entre les glissières : 30 mm ▪ Minuterie ▪ Thermostat ▪ Éclairage intérieur ▪ Commande : Manette ▪ Raccord de l'appareil : prêt à être raccordé ▪ Témoins de contrôle : chauffe, prêt à l'emploi
Plage des températures :	25 °C à 250 °C
Temps de chauffe :	environ 20 minutes
Réglage de la température :	mécanique, en continu
Réglage de la durée :	0 - 90 minutes
Puissance :	2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions :	L 600 x P 650 x H 620 mm
Dimensions de la chambre de cuisson :	L 450 x P 405 x H 380 mm
Poids :	50,2 kg
Dotation :	1 plaque, 1 grille

Sous réserve de modifications !

Caractéristiques

- porte avec triple vitrage
- chambre de cuisson arrondie
- glissières de support amovibles
- chauffage de voûte dépliable (nettoyage facile)
- convient à un usage professionnel continu

Thermostat de sécurité

Pour éviter une surchauffe dangereuse de l'appareil suite à une utilisation incorrecte ou à un défaut de pièce, l'appareil est équipé d'un **thermostat de sécurité** qui débranchera l'alimentation électrique en cas d'un dysfonctionnement. Une fois refroidi, l'appareil peut se remettre en marche automatiquement.

Si un défaut de pièce ne permet pas la remise en marche de l'appareil, contacter le service après-vente.

5. Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordements et d'entretien sur l'appareil peuvent être réalisés par un technicien qualifié et autorisé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

Mise en place

- Déballez l'appareil et retirez entièrement les matériaux de protection et d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable, sèche et imperméable, résistante aux températures élevées.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- Ne **jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance d'au moins 10 cm du mur ou autres objets, sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Respecter la réglementation en matière d'incendie.

- S'il est impossible d'assurer la distance donnée, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures des murs afin d'éviter tout risque.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.
- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Le film doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Enlever les restes de colle éventuelles à l'aide d'un diluant.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

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

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

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

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

5.2 Utilisation

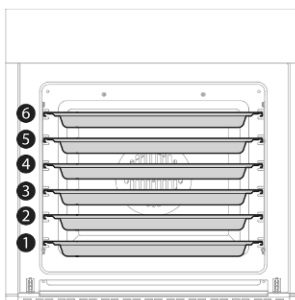
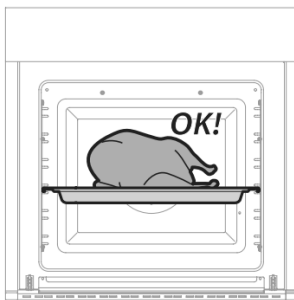
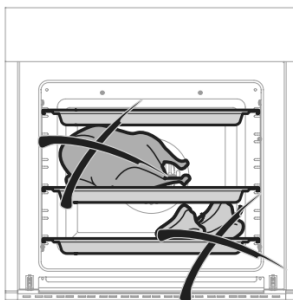
5.2.1 Préparation de l'appareil

- Avant la première utilisation, chauffer l'appareil sans plats, pour éliminer les résidus de production éventuels. Pour ce faire, tourner le sélecteur de la température sur la valeur la plus élevée - 250 °C, et le sélecteur de la durée sur 60 minutes. Respecter les consignes indiquées au point **5.2.4 « Réglages »**.
- Durant cette opération, le four à convection peut dégager de la fumée ou des odeurs désagréables, il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce où se trouve l'appareil.

- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage.
- Avant la mise en marche, nettoyer l'appareil de l'intérieur et de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant neutre. Suivre les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage et maintenance** ».

5.2.2 Indications et conseils

- Disposer les plats uniformément dans les bacs pour obtenir des résultats uniformes (des. 2).
- Si plusieurs plaques ou bacs sont utilisés, assurer une distance suffisante pour permettre une circulation d'air correcte (des. 3).



Des. 2

Des. 3

- Pour la cuisson, ne pas utiliser de plaques d'une hauteur supérieure à 20 mm et maintenir une distance entre les produits pour qu'ils ne collent pas.
- Assaisonner les plats avant la cuisson, les goûter lors de la préparation et ajouter l'assaisonnement en cas de besoin.
- Économiser le temps et l'énergie en utilisant la chaleur restante du four à convection et en préparant les autres plats pendant que l'appareil est encore chaud.
- Ajouter le moins possible de graisse pour éviter les éclaboussures.
- Les plats qui éclaboussent doivent être toujours cuits dans la partie inférieure du four à convection.
- Si vous constatez que les plats brûlent, réduire la température. Si les plats ne sont pas assez cuits, dorés, augmenter la température.
- Lors de la cuisson, éviter d'ouvrir la porte du four à convection pour réduire les pertes de chaleur.
- Placer les plats dans le four à convection seulement lorsque la température réglée est atteinte.
- Choisir soigneusement la durée de cuisson, la température et le niveau sur lequel les plaques avec les produits sont posées. Le type de cuisson a également un grand impact sur le résultat final. Suivre les recettes des plats préparés.

Accessoires adaptés

- Pour cuire les plats dans le four à convection, utiliser la plaque fournie avec l'appareil ou d'autres moules à pâtisseries, plats à four résistants aux températures élevées, qui peuvent être placés sur la grille du four.
- Les moules et les plats à four plus petits permettent d'obtenir de meilleurs résultats.
- Utiliser la grille de four également pour la cuisson des viandes (p.ex. les escalopes, les saucisses, etc.) et des pizzas surgelées. Glisser une plaque de four sous la grille pour récupérer les graisses, les jus, les morceaux de nourriture, etc.
- Choisir soigneusement les accessoires pour assurer une répartition homogène de la chaleur dans les bacs et l'appareil.



CONSEIL !

N'utiliser que des moules et des plats à four résistants à la chaleur. Lire les caractéristiques fournies par le fabricant !

5.2.3 Panneau de commandes

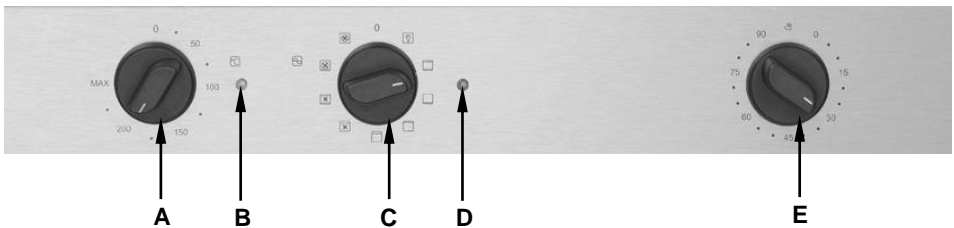




















Fig. 4

- A** Sélecteur de température
- B** témoin de chauffe
- C** Sélecteur de fonction
- D** Témoin lumineux du fonctionnement de l'appareil
- E** Sélecteur de la durée

5.2.4 Réglages

Fonctionnalités

Le four à convection dispose des fonctionnalités suivantes qui peuvent être choisies à l'aide du sélecteur de fonction :

		Allumer l'appareil / allumer l'éclairage intérieur
		Chauffage inférieure et chauffage supérieure Pour la préparation de différents plats ; idéal pour les pâtes levées, les gâteaux, les pizzas, les rôtis et autres plats similaires.
		Chauffage inférieur Pour la cuisson de gâteaux, de biscuits, etc.
		Chauffage supérieur Pour dorer les surfaces, p. ex. les lasagnes, les, pâtes ou les légumes
		Gril Pour la cuisson de poissons de petite/moyenne taille et la préparation du pain grillé.
		Gril avec soufflerie Pour la cuisson de grands morceaux de poisson et de grands plats.
		Chauffage inférieure et chauffage supérieure avec soufflerie Pour une cuisson rapide et uniforme de plats délicats (p.ex. les gâteaux et les biscuits)
		Chaleur tournante avec chauffage inférieur Ce réglage permet une chauffe plus rapide et donc une cuisson plus rapide.
		Chaleur tournante Pour la cuisson de plats similaires ou différents, placés sur différents niveaux (jusqu'à 3 niveaux)

Température

Le réglage de la température (de 25 °C – max., env. 250 °C) se fait en continu à l'aide du sélecteur de température par pas de 25 °C. À droite du sélecteur de température, se trouve le témoin lumineux orange de chauffe qui, lors de l'étape de chauffe, est allumé et s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

Durée de cuisson (Des. 5).

L'appareil est équipé d'une minuterie manuelle. Elle est activée par le sélecteur de la durée et peut être réglée dans une étendue de 0 – 90 minutes ou sur le mode continu.


Le réglage de la durée se fait par pas de 5 minutes.

Tourner le sélecteur de la durée d'un tour complet dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer

la minuterie de commande (❶❷). Ensuite, tourner le sélecteur de la durée dans le sens contraire

des aiguilles d'une montre et régler le temps de cuisson voulu (❸❹).

Le sélecteur de la durée tourne automatiquement du temps réglé pour la cuisson vers la position « 0 » (❺❻). Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint automatiquement.

Si l'utilisateur ne veut pas régler la durée de cuisson, le sélecteur de la durée doit être tourné sur la position , pour utiliser l'appareil en mode continu.

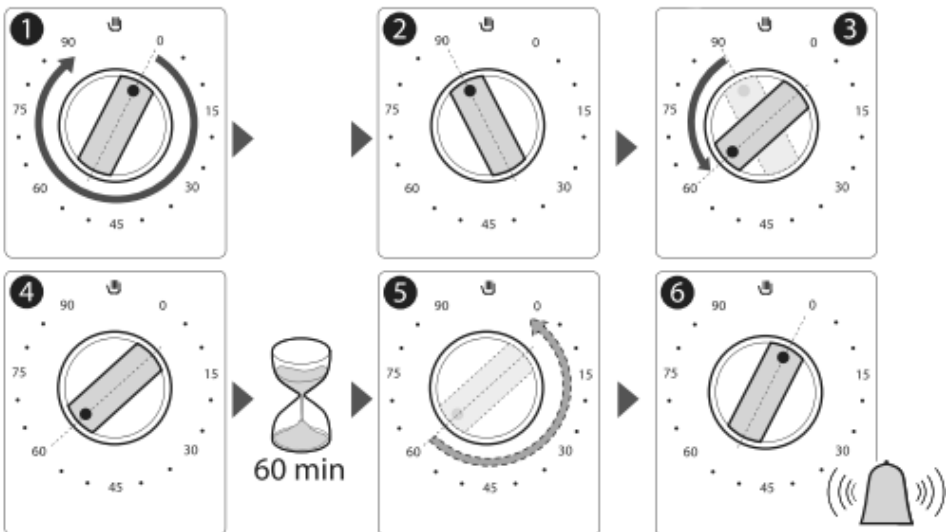


Fig. 5

5.2.5 Préparations des plats

- La cuisson dans le four à convection par la répartition uniforme de l'air dans la chambre de cuisson. L'air est chauffé par les chauffages et circule grâce à la soufflerie.
- Le four à convection permet de préparer en même temps différents plats (lorsque la température de cuisson est la même) et les arômes différents des plats ne se mélangent pas.
- Mettre en marche l'appareil à l'aide du sélecteur de fonction (C, des. 4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position voulue. Suivre les consignes indiquées au point **5.2.4 « Réglages »/Fonctions**.
- L'éclairage intérieur s'allume ainsi que le témoin de fonctionnement (D).
- Régler la température voulue (25 °C - 250 °C) à l'aide du sélecteur de température (A). Le témoin de chauffe (B) s'allume. Une fois la température réglée atteinte, le chauffage s'arrête et le témoin de chauffe (B) s'éteint.
- Régler la durée de cuisson voulue. Suivre les consignes indiquées au point **5.2.4 « Réglages »/Durée de de cuisson** ainsi que la recette.
- Placer les produits à cuire dans la chambre du four à convection.
- Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Sortir les plats cuits.



ATTENTION ! Risque de brûlures !

La surface de l'appareil et la chambre du four, ainsi que les plats restent très chauds lors du fonctionnement de l'appareil et un certain temps après la cuisson.

Pour sortir les plats de la chambre du four, utiliser des gants de protection contre la chaleur.

Faire particulièrement attention en ouvrant la porte du four à convection, car de la vapeur chaude peut se dégager.

6. Nettoyage et maintenance



ATTENTION !

Avant le nettoyage, tourner tous les sélecteurs sur la position « 0 » et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Laisser l'appareil complètement refroidir.

Ne jamais laver l'appareil sous l'eau courante ni à l'aide d'un jet d'eau sous pression !

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



AVERTISSEMENT !

Ne jamais utiliser des objets pointus ou des produits nettoyants rugueux pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent endommager la surface de l'appareil.

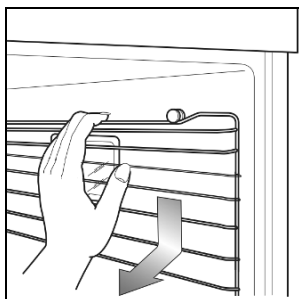
Ne jamais utiliser des produits à base d'essence ou des diluants.

Nettoyage

- Nettoyer la **surface en acier inoxydable** et la **surface vitrée de la porte du four à convection** à l'aide d'un chiffon doux humide et d'un produit nettoyant neutre. Suivre le mode d'emploi du fabricant du produit nettoyant.
Conseil : Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou de grattoirs en métal pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et en verre de l'appareil.
Laver à l'eau claire et sécher soigneusement les surfaces lavées.
- Nettoyer la **protection de la commande** à l'aide d'un chiffon doux légèrement imbibé d'eau et veiller à ce que l'humidité ne pénètre pas entre le cadre et la protection de la commande à l'intérieur de l'électronique. Sécher soigneusement la protection de la commande en utilisant un chiffon doux.
- Nettoyer la **chambre de cuisson, les glissières, la grille et la plaque** à l'aide d'un chiffon imbibé d'un produit nettoyant tiède à base de vinaigre. Essuyer les surfaces / les accessoires lavés en utilisant de l'eau claire et sécher soigneusement.

Pour faciliter le nettoyage de l'appareil, retirer les glissières (des. 6), baisser le chauffage supérieur (des. 7) et retirer la porte du four à convection (des. 8, 9). Suivre les dessins et les consignes suivantes.

Retirer les glissières

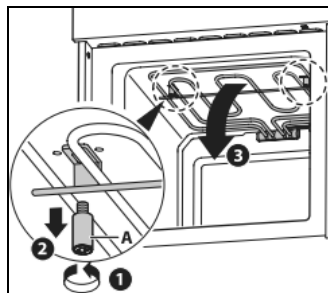


Des. 6

Dévisser les vis et retirer les glissières (droite et gauche) de la chambre du four.

Après le nettoyage de la chambre du four, monter de nouveau les glissières et les visser.

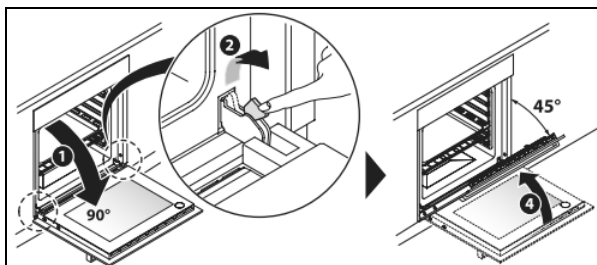
Baisser le chauffage supérieur



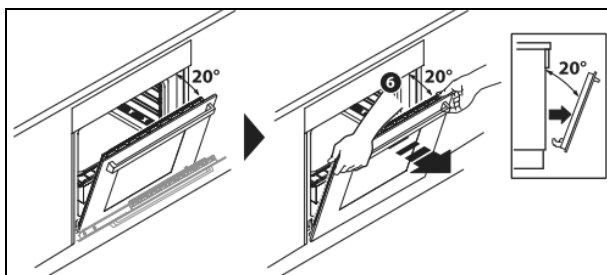
Des. 7

Dévisser les deux vis (A) de la voûte de la chambre de cuisson et retirer le chauffage supérieur. Une fois la chambre du four nettoyée, fixer de nouveau le chauffage supérieur à l'aide des vis.

Retirer la porte du four à convection (des. 8, 9)

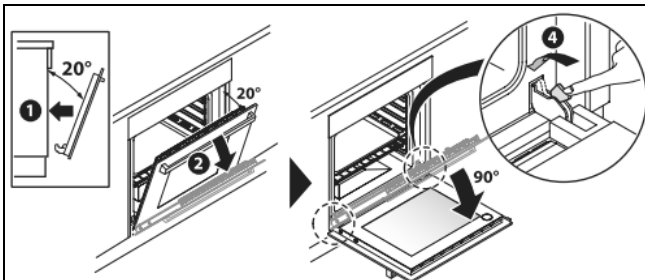


Des. 8



Des. 9

- Pour retirer la porte du four à convection, suivre les consignes suivantes :
 - Ouvrir complètement la porte du four à convection ;
 - Plier les arceaux des deux charnières dans la direction de la porte du four à convection ;
 - Fermer la porte du four à convection jusqu'à ce que les charnières sortent de leurs emplacements dans l'appareil ;
 - Retirer la porte du four à convection du support.
- La porte du four à convection dispose d'un triple vitrage. En cas de besoin, il est possible de retirer la vitre intérieure de la porte du four à convection pour la nettoyer. Pour ce faire, à l'état démonté, dévisser 2 vis sur la partie supérieure de la porte du four à convection et retirer la protection. Retirer la vitre intérieure et la nettoyer des deux côtés à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant doux, ensuite, la sécher soigneusement. Placer de nouveau la vitre intérieure et fixer la protection sur la porte du four à convection à l'aide des vis.
- Nettoyer la porte du four à convection à l'aide d'un chiffon doux et d'un produit nettoyant doux. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux.
- Une fois la porte nettoyée, la remettre dans le four en suivant les opérations (des. 10) dans l'ordre inverse.

**Fig. 10**

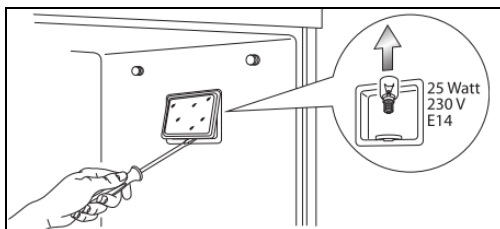
Entretien

En cas d'une non-utilisation prolongée (plus de 2 – 3 semaines), débrancher l'alimentation électrique de l'appareil et le nettoyer en suivant les consignes du point « **Nettoyage** ».

Faire contrôler régulièrement (**au moins une fois par an**) l'appareil par un technicien spécialisé et agréé. Avant de procéder à toute opération de maintenance, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil. Attendre que l'appareil refroidisse complètement.

Remplacement de la lampe du four à convection

- Si la lampe de l'éclairage intérieur ne s'allume plus, elle doit être remplacée par une autre lampe résistante à la chaleur et avec les mêmes paramètres que la lampe d'origine.



Des. 11

- Retirer les glissières (des. 6).
- Ouvrir le couvercle (des. 11) de l'éclairage intérieur et retirer la lampe endommagée. Fixer la nouvelle lampe et remonter le couvercle. Ensuite, placer de nouveau les glissières et les visser.

7. Défaillances possibles

En cas de défaillance, débrancher immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil. En se basant sur le tableau ci-dessous, vérifier si la défaillance peut être éliminée avant de contacter le service après-vente.

Problème	Cause	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la température et la fonction sont réglées, mais le témoin lumineux de fonctionnement ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche n'est pas branchée correctement à la prise d'alimentation. • Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise • Vérifier les fusibles, brancher l'appareil à une autre prise
Le témoin lumineux s'allume, mais la température n'augmente pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Contact avec le chauffage interrompu • Le chauffage est endommagé • Le thermostat est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contacter le service après-vente • Contacter le service après-vente • Contacter le service après-vente
L'appareil s'éteint lors de son fonctionnement.	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermostat de sécurité a été enclenché 	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois refroidi, l'appareil se remet en marche automatiquement. Si l'appareil ne peut pas être remis en marche, contacter le service après-vente.

Problème	Cause	Élimination
Les plats sont dorés sur la surface mais ne sont pas cuits en-dessous ou sont brûlés en dessous	<ul style="list-style-type: none">• La mauvaise fonction ou niveau inadapté des glissières sur lesquelles est placée la plaque de cuisson ont été choisis	<ul style="list-style-type: none">• Changer la hauteur des glissières
La pâte ne lève pas	<ul style="list-style-type: none">• Pâte trop sèche• Pâte trop liquide• La porte du four à convection était trop souvent ouverte• La température réglée est trop basse	<ul style="list-style-type: none">• Suivre la recette• Suivre la recette• Lors de la cuisson, éviter si possible d'ouvrir la porte du four à convection• Augmenter la température.
Plats trop secs	<ul style="list-style-type: none">• Température réglée trop élevée• Durée de cuisson trop longue• Plat à four inadapté	<ul style="list-style-type: none">• Sélectionner une température inférieure• Réduire la durée de cuisson• N'utiliser que des plaques, plats à four adaptés
Les plats ne cuisent pas uniformément	<ul style="list-style-type: none">• La répartition du plat n'est pas correcte• Hauteur des glissières incorrecte• Type de cuisson incorrect	<ul style="list-style-type: none">• Répartir de manière uniforme les plats• Choisir une autre hauteur des glissières• Changer le type de cuisson

Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées :

- **ne pas** ouvrir le boîtier,
- contacter le service clientèle ou le vendeur en transmettant les informations suivantes:
 - type de défaillance;
 - numéro de l'article et numéro de série (lire sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil) ;
 - date d'achat.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



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