

AT90-DIG



A120799

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120

Hotline - support technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2019-07-16

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	Paramètres 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	18
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	18
6.2	Nettoyage	18
7	Défaillances possibles	19
8	Élimination des déchets	20



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

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

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

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

FR

1 Sécurité

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

1.1 Explication des avertissements

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Déranger 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.

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 entraînent 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.

Personnel utilisant l'équipement

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

Utilisation uniquement sous surveillance

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

Utilisation incorrecte et non conforme

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

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

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

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

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

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

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

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

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

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

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

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 Paramètres techniques

Nom :	Four à convection AT90-DIG
N° de l'article :	A120799
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la chambre de cuisson :	acier inoxydable
Dimensions de la chambre de cuisson (L x P x H) en mm :	460 x 370 x 350
Nombre de glissières :	4
Format des glissières (L x P) en mm :	438 x 315
Distance entre les glissières en mm :	70
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 99
Nombre de programmes de cuisson :	1
Nombre de phases de cuisson :	1
Nombre de moteurs:	2
Vitesses du ventilateur :	1
Degré de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	2,67 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	595 x 615 x 580
Poids en kg :	38

FR

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

Version / caractéristiques

- Fonctions : chaleur tournante
- Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C
- Durée de préchauffage : env. 8 minutes (150 °C)
- Minuterie
- Thermostat

- Type des glissières :horizontales
- Éclairage intérieur
- Affichage numérique pour la température et la durée
- Commande : électronique
- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, réchauffement, minuterie, éclairage
- Signal sonore lorsque le temps est écoulé
- Porte avec double vitrage
- Chambre de cuisson arrondie
- Glissières amovibles
- 4 plaques en dotation

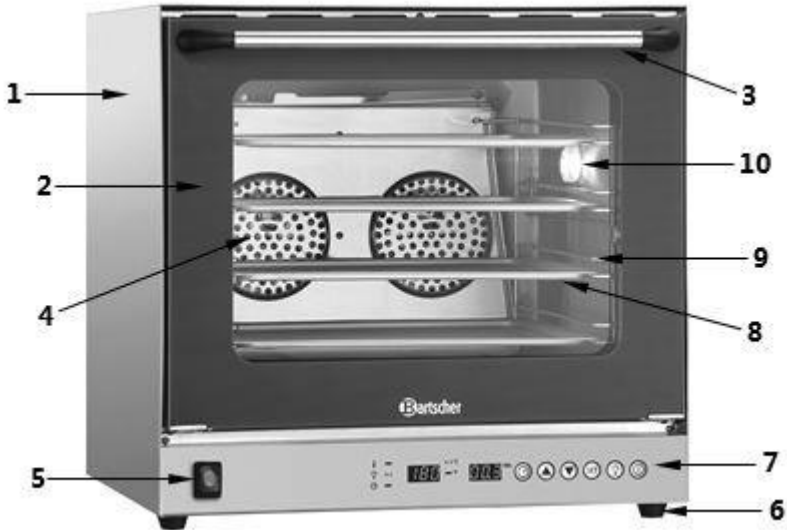
4.2 Fonctions de l'appareil

FR

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

Le processus de cuisson 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.

4.3 Éléments de l'appareil



1. Corps
2. Porte vitrée
3. Poignée de porte vitrée
4. Moteurs des ventilateurs (2x)
5. Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin lumineux intégré (vert)
6. Pieds (4x)
7. Panneau de commande
8. Plaques (4x)
9. Glissières
10. Éclairage intérieur

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.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance minimale des murs et objets inflammables, 10 cm sur les côtés et 20 cm à l'arrière.

Branchement à l'alimentation électrique

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

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

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 et les récipients 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.

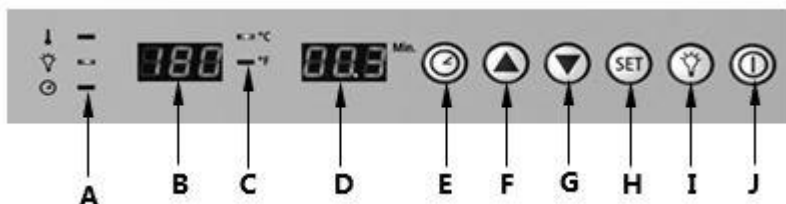
3. Ouvrir ensuite la porte vitrée pour que la fumée s'échappe.

Mise en marche de l'appareil

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

2. Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position « I ».
L'appareil est en mode Standby.
3. Appuyer sur la touche Départ/Arrêt pour mettre en marche l'appareil.
4. Régler maintenant la température et la durée à l'aide des touches du panneau de commande.

Fonctions des touches / des affichages / des témoins



- | | |
|---|---|
| A Témoins lumineux de contrôle / éclairage / minuterie | F Touche d'augmentation rapide des valeurs de réglage (température, durée) |
| B Affichage numérique de la température | G Touche de réduction rapide des valeurs de réglage (température, durée du traitement thermique) |
| C Témoins lumineux de contrôle de l'unité de température (°C / °F) | H Touche de fonction SET |
| D Affichage numérique de la durée du traitement thermique | I Touche d'éclairage |
| E Touche Départ de la minuterie | J Touche Départ/Arrêt |

Réglage de la température

La température peut être réglée dans une étendue de 50 °C à 300 °C par pas de 1°C. La durée de préchauffage de la chambre du four à 150 °C est d'env. 8 min.

1. Appuyer sur la touche de fonction SET.
L'affichage numérique de la température clignote.
2. Régler la température souhaitée à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction des valeurs de réglage.
3. Pour confirmer, appuyer sur la touche de fonction SET.

Installation et utilisation

Une fois la température souhaitée réglée, l'affichage numérique de la température affiche la température actuelle à l'intérieur de la chambre du four. Ainsi, il est possible de surveiller en continu la température à l'intérieur de la chambre du four. Après le réglage de la température et la pression de la touche de fonction SET, l'appareil passe automatiquement au réglage de la durée du traitement thermique, l'affichage numérique correspondant clignote.

Réglage de la durée du traitement thermique

La durée du traitement thermique peut être réglée dans une étendue de 0 à 99 minutes.

1. Régler la durée du traitement thermique souhaitée à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction des valeurs de réglage.

L'affichage numérique de la durée de traitement thermique affiche la durée du traitement thermique réglée.

2. Pour confirmer, appuyer sur la touche de fonction SET.

Activation de la minuterie

1. Une fois l'appareil chauffé à la température souhaitée, activer la minuterie en appuyant sur la touche Départ de la minuterie.

Le témoin lumineux de contrôle de la minuterie clignote.

Le temps restant jusqu'à la fin du traitement thermique est affiché sur l'affichage numérique correspondant.

À tout moment il est possible de modifier le temps restant jusqu'à la fin du traitement thermique, lorsque la minuterie est active.

2. Pour ce faire, appuyer sur la touche d'augmentation ou de réduction des valeurs de réglage et modifier la durée du traitement thermique pour la valeur souhaitée sans la sauvegarder.

La nouvelle valeur de la durée du traitement thermique s'affiche sur l'affichage numérique de la durée du traitement thermique.

Une fois le temps du traitement thermique écoulé, l'affichage numérique correspondant affiche le message « END » et pendant 6 secondes un signal sonore est émis.

Marche/Arrêt de l'éclairage intérieur

L'éclairage intérieur de l'appareil peut être allumé séparément par la pression de la touche correspondante sur le panneau de commande. Pour éteindre l'éclairage, appuyer de nouveau sur la touche.

Témoins

Sur le panneau de commande, à gauche des affichages numériques de la durée et de la température, se trouvent trois témoins lumineux de contrôle :

- Réchauffement
- Éclairage
- Minuterie

Les témoins lumineux du réchauffement et de l'éclairage sont allumés en continu dès que les fonctions y correspondantes sont activées.

Lorsque la minuterie est activée, le témoin de contrôle correspondant clignote quelques fois par seconde.

Changement de l'unité de température °C / °F

La température peut être réglée en degrés Fahrenheit ou Celsius. La température est par défaut réglée en degrés „°C“.

Pour modifier l'unité de température, suivre les consignes suivantes :

- allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt
- appuyer sur et maintenir pressée la touche de fonction SER jusqu'à ce que l'affichage numérique de la durée du traitement thermique affiche « 000 »
- modifier la valeur à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction de la valeur des réglages sur « 008 ».
- Appuyer sur la touche de fonction SET
- à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction des valeurs de réglage, sélectionner 00 ou 01 (00 = °C, 01 = °F)
- appuyer sur la touche Départ de la minuterie et enfin sur la touche Départ/Arrêt.

L'unité de mesure sélectionnée est indiquée par le témoin lumineux correspondant allumé.

Préparations des plats

INDICATION !

Avant chaque utilisation, chauffer correctement le four à convection.

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

Quand la température réglée est atteinte, le témoin de chauffe s'éteint. Lorsque la température dans la chambre du four baisse (p.ex. lors de l'ouverture de la porte vitrée, lors du placement des aliments, etc.), l'appareil se chauffe de nouveau et le témoin lumineux de contrôle du réchauffement s'allume également.

Installation et utilisation

1. Placer sur les glissières du four à convection, les plaques avec les plats à préparer.

Il est possible de placer simultanément 4 plaques de cuisson sur les 4 paires de glissières du four à convection.

2. 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.
3. Si cela est nécessaire, régler de nouveau la durée du traitement thermique et la température.
4. Activer la minuterie (si le réglage de la durée du traitement thermique est utilisé) en appuyant sur la touche Départ de la minuterie.

Le temps du traitement thermique restant s'affiche sur l'affichage numérique de la durée du traitement thermique.

Une fois le temps du traitement thermique écoulé, l'affichage numérique correspondant affiche le message « END » et pendant 6 secondes un signal sonore est émis.

5. Ouvrir la porte vitrée à l'aide de la poignée de porte.
6. Retirer avec précaution du four à convection les plats préparés, en utilisant des gants de protection résistant aux températures élevées.

FR

Arrêt de l'appareil

Le fonctionnement de l'appareil peut être interrompu lors du traitement thermique par la pression de la touche Départ/Arrêt.

Si l'appareil n'est plus utilisé, basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position « O » et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (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.

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

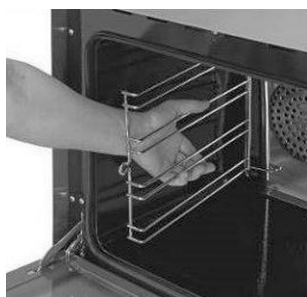
- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression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

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de la journée de travail, et si cela est nécessaire également entretemps ou si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

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

2. Retirer les plats de l'appareil et laisser l'appareil refroidir.
3. 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.
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.



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

5. Pour ce faire, desserrer 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. 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.

Défaillances possibles

8. Nettoyer les plaques de cuisson à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon humide. Pour éliminer les taches de cuisson persistantes, verser un peu d'huile sur la plaque et laisser tremper pendant 5 - 10 minutes. Essuyer la plaque à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout.
9. Rincer la plaque à l'eau claire.
10. Sécher soigneusement les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

7 Défaillances possibles

Anomalie	Cause probable	Solution
L'appareil fonctionne, mais le témoin de chauffe ne s'allume pas et l'appareil ne se réchauffe pas	Thermostat endommagé	Contacteur le revendeur
	Un des éléments de chauffe est endommagé	Contacteur le revendeur
L'appareil fonctionne, la température est réglée, le témoin lumineux de chauffe est allumé, mais la température monte de manière incontrôlée.	Thermostat endommagé	Contacteur le revendeur
L'appareil fonctionne, il se chauffe, mais le témoin lumineux de chauffe ne s'allume pas	Le témoin de chauffe est endommagé	Contacteur le revendeur
Les témoins lumineux de contrôle et les affichages numériques ne s'allument pas et l'appareil ne se chauffe pas	Panne de courant électrique	Vérifier et rétablir l'alimentation électrique.
	Fusible endommagé	Changer le fusible

Anomalie	Cause probable	Solution
La cuisson n'est pas uniforme	Ventilateur endommagé	Contacter le revendeur
	Thermostat endommagé	Contacter le revendeur
	La distance entre la plaque au-dessus et les plats n'est pas suffisante.	Maintenir une distance d'au moins 40 mm
L'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas	Ampoule endommagée	Attendre que l'appareil refroidisse. Retirer la protection de l'ampoule. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle qui a les mêmes caractéristiques techniques

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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