

AT230-MDI



A120823

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Date de création : 2023-01-31

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	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Utilisation	15
6	Nettoyage	26
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	26
6.2	Nettoyage	26
7	Défaillances possibles	28
8	Élimination des déchets	30



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.

1 Sécurité

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

1.1 Explication des avertissements

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



ATTENTION !

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

ATTENTION !

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

REMARQUE !

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

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

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

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

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.

Sécurité

- 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 congelés et 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.

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 AT230-MDI
N° de l'article :	A120823
Matériau :	acier inoxydable
Matériau du compartiment de cuisson :	acier inoxydable
Dimensions de la chambre de traitement thermique (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	560 x 380 x 350
Nombre de glissières :	4
Format des glissières :	1/1 GN
Distance entre les glissières en mm :	75
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de - à en min. :	0 - 120
Durée de préchauffage (150 °C) approx. en min. :	12
Nombre de programmes de cuisson:	1
Nombre de phases de cuisson:	1
Nombre de moteurs:	2
Vitesses du ventilateur :	1
Degré de protection :	IPX 3
Puissance de raccordement :	3 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	700 x 650 x 550
Poids en kg :	47,0

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

Modèle / caractéristiques

- Série : AT
- Raccord d'appareil : prêt à être enfiché
- Fonctions : chaleur tournante | grill | fonction vapeur
- Réglage de la température : thermostatique | par 1°C
- Minuterie
- Thermostat
- Type des glissières : horizontales
- Éclairage intérieur
- Affichage LED : température | durée
- Commande : manette MDI
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle :
 - Marche/arrêt
 - réchauffement
 - minuterie en cours
- Propriétés :
 - Remplissage facile grâce à l'ouverture latérale de la porte
 - Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
 - Interruption possible du processus de cuisson grâce au régulateur de température
 - Porte à double vitrage
 - Chambre de cuisson arrondie
 - Rails de support amovibles
 - Signal sonore lorsque la durée est écoulée
 - Fonction de mémoire
- L'appareil comprend :
 - 1 grille caillebotis 1/1 GN
 - 1 x bac 1/1 GN
 - flexible pour le raccordement fixe à l'eau

4.2 Éléments de l'appareil

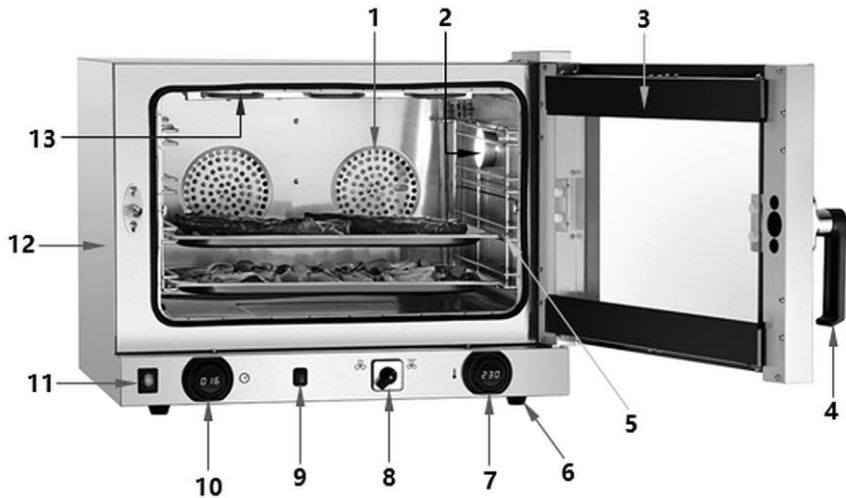


Fig. 1

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Ventilateur (2x) | 2. Éclairage intérieur |
| 3. Porte vitrée | 4. Poignée de porte vitrée |
| 5. Glissières | 6. Pieds (4x) |
| 7. Bouton rotatif de la température | 8. Régulateur chaleur tournante/gril |
| 9. Touche d'humidification | 10. Bouton rotatif de la durée |
| 11. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert) | 12. Boîtier |
| 13. Résistance électrique | |

4.3 Fonctions de l'appareil

Le four à convection AT220-MDI associe les fonctions éprouvées de la série AT tout en offrant le confort d'utilisation de la fonction gril et de la fonction vapeur intégrées. Pour un confort d'utilisation élevé, le four est équipé de la commande numérique MDI de Bartscher qui assure un réglage rapide et facile de la température et de la durée. Le four à convection facilite le remplissage de la chambre de traitement thermique grâce à l'ouverture latérale de la porte.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

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

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

INDICATION !

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

FR

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- 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

Installation et utilisation

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

Indication :

Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.

ATTENTION !

L'appareil ne convient pas pour une installation dans une armoire.

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.

INFORMATION :

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 le tuyau de pression fourni 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.

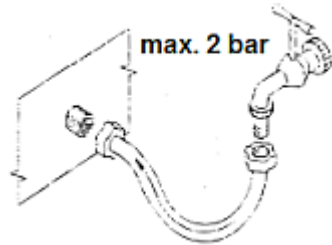


Fig. 2

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.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps de l'appareil et la porte vitrée se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps.

Ne pas toucher l'appareil en marche et juste après l'avoir éteint. Ouvrir et fermer le four à convection uniquement à l'aide de la poignée de porte vitrée.

N'utiliser que les poignées et les éléments prévues à cet effet.

La grille, la plaque et le bac se chauffent fortement lors de l'utilisation.

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

Préparation de l'appareil

1. Avant la mise en marche de l'appareil, le nettoyer, ainsi que les accessoires, de l'intérieur et de l'extérieur en suivant les consignes du point 6 « **Nettoyage** ».
2. Avant la première utilisation, chauffer le four sans les aliments, en suivant les indications du chapitre « **Réglages** », pour éliminer les éventuelles mauvaises odeurs qui peuvent provenir de l'isolation thermique. Sélectionner la température la plus élevée et la durée maximale.

De la fumée ou une odeur désagréable peuvent se dégager. C'est normal à la première utilisation, les fois suivantes cela ne se produira plus.

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

Réglages

Le four à convection est commandé par deux boutons rotatifs :

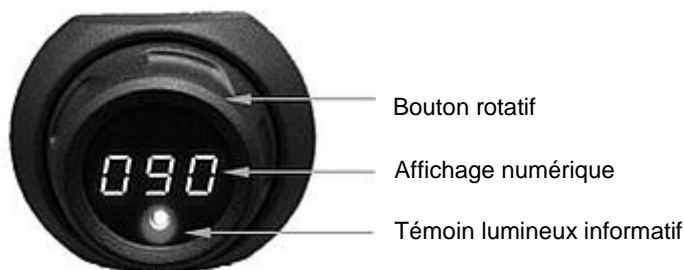
- Le bouton rotatif de la durée (à gauche du panneau de commande)
- Le bouton rotatif de la température (à droite du panneau de commande)

Les boutons rotatifs sont utilisés pour régler la durée et la température ainsi que d'activer les programmes.

Des affichages numériques sont intégrés dans les boutons rotatifs. Ils indiquent la durée et la température réglées.

Les témoins lumineux informatifs indiquent le mode de fonctionnement.

Structure des boutons rotatifs



FR

Réglage de la durée

La durée du fonctionnement de l'appareil est réglée à l'aide du bouton rotatif (à gauche du panneau de commande). La durée peut être réglée dans une étendue de 1 à 120 minutes par intervalles de 1 minute.

Réglage de la température

La température est réglée à l'aide du bouton rotatif (à droite du panneau de commande). La température peut être réglée dans une étendue de 50 °C à 300 °C par intervalles de 1 °C.

Fonctionnement normal

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.
2. Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «I».

Le vert témoin d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

L'appareil est désormais dans le menu principal.

Installation et utilisation

Les affichages numériques des boutons rotatifs indiquent la température et la durée dernièrement utilisées, les témoins lumineux informatifs sont éteints.

3. Régler les paramètres souhaités en tournant le bouton rotatif correspondant.
4. Pour lancer le programme, appuyer sur le bouton rotatif.

Le chauffage, l'éclairage intérieur et les moteurs des ventilateurs sont mis en marche.

Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif commence à clignoter.

Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif de la température reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, et ensuite, il s'allume seulement si le réchauffement est en cours.

Lors du fonctionnement de l'appareil, il est possible de régler librement tant la durée que la température, il suffit de tourner le bouton rotatif correspondant.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal sonore, confirmer en appuyant sur l'un des boutons rotatifs. Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif s'éteint.

L'appareil passe de nouveau en mode menu principal.

Les affichages numériques indiquent les dernières valeurs utilisées, les témoins lumineux informatifs sont éteints.

Si l'appareil est en mode Standby (les affichages numériques et les témoins lumineux informatifs des deux boutons rotatifs sont noirs), activer l'appareil en appuyant sur l'un des boutons rotatifs.

Indication : Une fois le four éteint, les ventilateurs du four à convection fonctionnent à une température supérieure à 80 °C jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Si le four n'est pas utilisé dans les 60 minutes suivantes, il passe de nouveau en mode Standby. Tous les affichages dans les boutons rotatifs sont éteints. Il est possible d'activer de nouveau l'appareil en appuyant sur l'un des boutons rotatifs.

Mode Break

Lors du fonctionnement de l'appareil, il est possible d'interrompre le programme. Pour ce faire, appuyer sur le bouton rotatif de la température.

Les affichages des deux boutons rotatifs clignotent, les ventilateurs et l'éclairage sont activés, l'élément chauffant est éteint, le décompte de la durée est interrompu.

En appuyant de nouveau sur le bouton rotatif de la température, le programme est réactivé et continue avec les paramètres réglés.

Préparations des plats

REMARQUE !

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. Une fois la température réglée atteinte, placer les plats souhaités dans les bacs GN ou dans d'autres récipients adaptés, les mettre sur la grille caillebotis dans la chambre de traitement thermique de l'appareil.
2. Si cela est nécessaire, régler de nouveau la durée et la température.

Il est possible de placer simultanément 4 bacs GN sur les 4 paires de glissières du four à convection. En plaçant les bacs dans le four, veiller à maintenir une distance d'au moins 40 mm entre les bacs GN (ou autres récipients), ce qui permet une diffusion optimale de la chaleur dans la chambre du four.

Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal sonore, confirmer en appuyant sur l'un des boutons rotatifs.

Le témoin lumineux informatif du régulateur de la durée s'éteint.

3. Sortir avec précaution les plats préparés.
4. Si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
5. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

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.

1. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.
2. Régler les paramètres souhaités en tournant le bouton rotatif correspondant :
 - la température de 170 °C à 300 °C,
 - la durée de 0 à 120 minutes.
3. Pour lancer le programme, appuyer sur le régulateur de la durée.
4. Appuyer sur la touche vapeur uniquement quand la température dans l'appareil dépasse 170 °C, pour diriger l'humidité dans la chambre de traitement thermique par impulsions manuelles.

Installation et utilisation

L'eau est pulvérisée dans la chambre de traitement thermique tant que la touche de la fonction de vapeur reste pressée.

REMARQUE !

Il suffit d'appuyer brièvement sur la touche d'humidification (max. 3 sec.), sinon de l'eau s'accumule au fond de la chambre de traitement thermique.

Système d'extraction des fumées

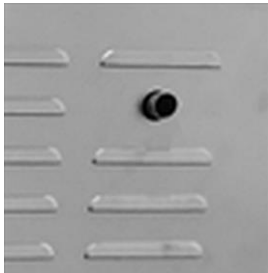


Fig. 3

Lors de l'humidification, de la vapeur se forme dans la chambre de traitement thermique. Cette vapeur est extraite par le système d'extraction des fumées se trouvant sur la paroi arrière de l'appareil.

Cuisson / préparation de plats en mode chaleur tournante

Le processus de cuisson / préparation 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.

1. Régler la température et la durée correspondantes aux plats donnés conformément aux consignes du chapitre « **Réglages / Fonctionnement normal** ».

2. Tourner le régulateur chaleur tournante/gril à gauche pour activer la fonction de chaleur tournante.

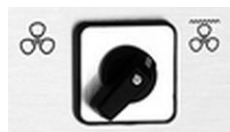


Fig. 4

ATTENTION !

Les fonctions « Chaleur tournante » et « Gril » ne peuvent pas être utilisées simultanément.

3. Pour commencer le traitement thermique, appuyer sur le régulateur de la durée.
4. Une fois la température réglée atteinte, placer les plats souhaités dans les bacs GN ou dans d'autres récipients adaptés, les mettre sur la grille caillebotis dans la chambre de traitement thermique de l'appareil.
5. Pour continuer le traitement thermique, appuyer sur le régulateur de la durée.
6. Préparer les plats.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal sonore, confirmer en appuyant sur l'un des boutons rotatifs. Le témoin lumineux informatif du régulateur de la durée s'éteint.

7. Après le traitement thermique, sortir avec précaution les plats préparés.

Gril

La fonction gril peut être utilisée par l'activation de l'élément chauffant supérieur. La grillade se fait par le rayonnement thermique de l'élément chauffant dans la partie supérieure de la chambre de traitement thermique. La température produite 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.

Installation et utilisation

1. Régler la température et la durée correspondantes aux plats donnés conformément aux consignes du chapitre « **Réglages / Fonctionnement normal** ».

2. Tourner le régulateur chaleur tournante/gril à droite pour activer la fonction de gril.

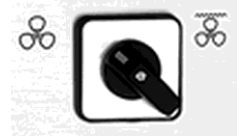


Fig. 5

ATTENTION !

Les fonctions « Chaleur tournante » et « Gril » ne peuvent pas être utilisées simultanément.

3. Pour préchauffer l'appareil, appuyer sur le régulateur de la durée.
4. Préparer les aliments à griller (la viande, le poisson, les légumes) et les poser sur une grille.
5. Appliquer une légère couche d'huile sur les aliments.
6. Une fois la température réglée atteinte, insérer la grille avec les aliments dans le tiroir supérieur du four à convection.
7. Glisser sous le gril la plaque pour récupérer la graisse qui s'écoule des aliments.
8. Pour commencer la grillade, appuyer sur le régulateur de la durée.
9. Garder l'œil sur la grillade, car le rayonnement thermique de l'élément chauffant est très fort et les aliments peuvent brûler rapidement.
10. 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.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal sonore, confirmer en appuyant sur l'un des boutons rotatifs. Le témoin lumineux informatif du régulateur de la durée s'éteint.

11. Une fois la grillade terminée, retirer les aliments préparés.

Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'une **protection contre la surchauffe** qui s'active à 320 °C et éteint l'appareil.

Quand la protection contre la surchauffe s'enclenche, procéder aux opérations suivantes :



- laisser l'appareil refroidir un certain moment,
- desserrer le bouchon en plastique du dispositif de sécurité s trouvant sur la paroi arrière de l'appareil,
- appuyer sur la touche **RESET**,
- fixer de nouveau le bouchon en plastique,
- remettre l'appareil en marche.

Fig. 6

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

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 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 traitement thermique 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. 7:

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 du four.
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 et les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon doux.

Accessoires

1. Nettoyer les accessoires utilisés à l'eau chaude, avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux ou une éponge.
2. Rincer les accessoires nettoyés à l'eau claire.
3. Sécher les accessoires à l'aide d'un chiffon doux.

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. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais les affichages numériques des boutons rotatifs n'indiquent aucune valeur	La fiche est branchée incorrectement.	Retirez la fiche et la brancher correctement à la prise
	L'appareil est en mode Standby	Appuyer sur l'un des boutons rotatifs
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne se chauffe pas	La température n'est pas réglée	Régler la température
	Résistance endommagée	Contacteur le service après-vente
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne marche pas	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Attendre que l'appareil refroidisse. Appuyer sur la touche RESET se trouvant sur la paroi arrière de l'appareil. Si la protection contre la surchauffe s'enclenche de nouveau, contacter le service
La cuisson n'est pas uniforme	Ventilateur endommagé	Contacteur le service après-vente
	Thermostat endommagé.	Contacteur le service après-vente
	La distance entre la plaque au-dessus et les plats n'est pas suffisante.	Maintenir une distance d'au moins 40 mm

Défaillances possibles

Erreur	Cause probable	Solution
L'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas	Ampoule endommagée	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, le laisser refroidir Retirer la protection de l'ampoule. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une nouvelle qui a les mêmes caractéristiques techniques

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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