

A120880

Bedienungsanleitung

Mehrzweck-Heißluftofen

Seite 1 bis 14

D/A/CH

Instruction manual

Multifunction convection oven

from page 15 to 28

GB/UK

Mode d'emploi

Four à convection multifonctions

de page 29 à page 42

F/B/CH

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



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

- 1. Généralités..... 30**
 - 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation 30
 - 1.2 Explication des symboles 30
 - 1.3 Responsabilité et garantie 31
 - 1.4 Protection des droits d'auteur 31
 - 1.5 Déclaration de conformité 31
- 2. Sécurité 32**
 - 2.1 Généralités 32
 - 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil 32
 - 2.3 Utilisation conforme 33
- 3. Transport, emballage et stockage 34**
 - 3.1 Inspection suite au transport 34
 - 3.2 Emballage 34
 - 3.3 Stockage 34
 - 3.4 Contenu de la livraison 35
- 4. Données techniques 35**
 - 4.1 Indications techniques 35
 - 4.2 Aperçu des composants 36
- 5. Installation et utilisation 37**
 - 5.1 Consignes de sécurité 37
 - 5.2 Installation et branchement 37
 - 5.3 Utilisation 38
- 6. Nettoyage et maintenance 40**
 - 6.1 Consignes de sécurité 40
 - 6.2 Nettoyage 41
 - 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance 41
- 7. Anomalies de fonctionnement 41**
- 8. Elimination des éléments usés 42**

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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 et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

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.

1.2 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.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!

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

1.3 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.



REMARQUE !

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.

1.4 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 des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

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.

1.5 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.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

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.

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.

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.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 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 de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente 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.

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.



REMARQUE !

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.

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.

3.4 Contenu de la livraison

La livraison comprend les éléments et les sous-ensembles suivants (voir également les dessins sur la page 36):

- 1 appareil
- 1 grille
- 1 plaque de cuisson
- 1 mode d'emploi

Vérifier si l'appareil et ses accessoires sont complets. S'il manque des éléments contacter notre service clientèle.

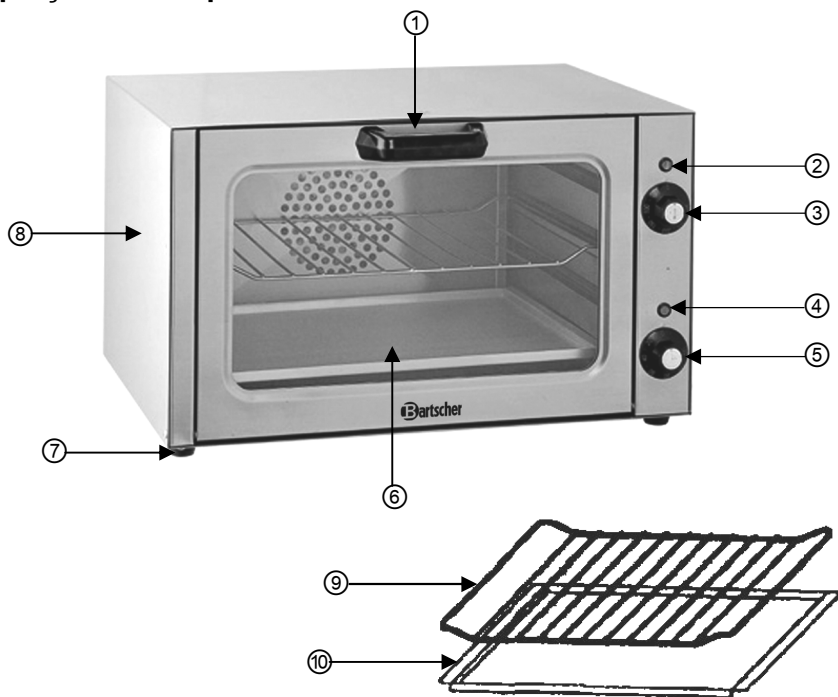
4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Four à convection multifonctions
Numéro de l'article :	A120880
Gamme de température :	jusqu'à 250 °C
Durée de cuisson :	0 - 120 min.
Alimentation :	2,5 kW 230 V~ 50/60 Hz
Dimensions :	Ext. : larg. 527 x prof. 450 x haut. 316 mm Int. : larg. 404 x prof. 308 x haut. 254 mm
Poids :	env. 16 kg
Accessoires :	1 grille, 1 plaque de cuisson

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



- ① Poignée de la porte
- ② Voyant de contrôle de chauffe
- ③ Régulateur de température
- ④ Voyant de contrôle du timer
- ⑤ Timer
- ⑥ Porte vitrée
- ⑦ Pieds
- ⑧ Châssis
- ⑨ Grille
- ⑩ Plaque de cuisson

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Éviter 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 poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- 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.
- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- **Ne jamais** utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

5.2 Installation et branchement

- Déballez l'appareil et éliminez tout le matériel d'emballage.
- Placer l'appareil dans un endroit sûr, pouvant supporter le poids de l'appareil et résistant aux températures élevées.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques ou à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Placer l'appareil de sorte que les ouvertures de ventilation à l'arrière ne soient ni obstruées ni bloquées.

- Ne pas placer l'appareil près de murs ou d'objets faits de matériaux combustibles. Garder une distance minimale de 20 cm de chaque côté.
- Ne placer aucun objet sur l'appareil.
- Retirez le film de protection de l'appareil. Vérifiez qu'il est entièrement retiré.



INDICATION !

L'appareil n'est pas conçu pour être encastré !



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Utilisation

Préparation de l'appareil

- Avant la première mise en marche nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un torchon doux et humide et un produit nettoyant doux.
- Avant la première utilisation chauffer l'appareil sans aliments. Régler le régulateur de température au plus haut degré (250 °C) et le timer à 15 min. Il est possible qu'il se produise une petite quantité de fumée ou une odeur désagréable. C'est un phénomène normal lors de la première utilisation et qui ne se reproduira pas pour les suivantes. Ensuite ouvrir la porte pour que les restes de fumée puissent s'évacuer.
- Nettoyer la grille et la plaque de cuisson avec un produit de nettoyage doux. Rincer à l'eau propre et sécher avec un torchon doux et sec.

Réglages



INDICATION !

Pour assurer une cuisson uniforme, le four doit être préchauffé avant chaque utilisation.

- Le processus de traitement thermique dans un four à convection tient à la distribution uniforme de l'air dans le foyer de cuisson. L'air est chauffé par l'élément chauffant, puis distribué par un ventilateur.
- L'avantage du four à convection est la possibilité du traitement thermique simultané de différents aliments (si leur température de traitement est la même), sans que leurs goûts divers ne s'infiltrent ni ne se mélangent.
- Régler la durée appropriée à l'aide du timer. Le voyant de contrôle s'allume dès que ce régulateur est mis en marche. Le ventilateur fonctionne.
- Régler la température appropriée à l'aide du régulateur de température. Le voyant de contrôle de chauffe s'allume. Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant de contrôle de chauffe s'éteint.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !

Lors du fonctionnement certains éléments de l'appareil deviennent très chauds. Ouvrir et fermer le four à convection à l'aide de la poignée de la porte. Lors de l'utilisation de l'appareil utiliser des gants de protection.

- Maintenant on peut placer des aliments déposés sur la plaque de cuisson ou sur la grille dans le foyer de cuisson.
- Lors la durée réglée est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Paramètres variables durant le processus de cuisson / de rôtissage

- ❖ la température
- ❖ le temps
- ❖ la quantité

La température

Un réglage approprié de la température garantit une cuisson adéquate des plats, à leur surface comme à l'intérieur.

Une température trop basse provoque p.ex. un assèchement des aliments et non leur cuisson / leur rôtissage.

Une température trop élevée peut en revanche causer la carbonisation de la surface des aliments et laisser l'intérieur cru (pour la cuisson de la viande, ce phénomène est souvent désiré).

Le temps

Cette variable dépend de la quantité de plats qui ont été placés dans le four. Plus cette quantité est grande, plus le temps de cuisson / de rôtissage est long et vice-versa.

Un temps de cuisson / de rôtissage trop court par rapport à un temps de cuisson adéquat ne permet pas de cuire convenablement les plats ; un temps de cuisson trop long conduit en revanche à une carbonisation de la surface des plats.

Quantité

La quantité de plats a une influence sur le temps de cuisson / de rôtissage. Une plus grande quantité de plats implique toujours un temps de cuisson / de rôtissage plus long et vice-versa.

Conseils et indications

- Les aliments déposés dans des récipients doivent l'être de manière uniforme pour obtenir une cuisson uniforme.
- Assaisonner les aliments avant le processus de traitement thermique, les goûter lors de la préparation et éventuellement corriger l'assaisonnement si nécessaire.
- Il est possible d'économiser du temps et de l'énergie en profitant des restes de chaleur dans le four: en y déposant d'autres aliments tant qu'il est encore chaud.
- Ajouter le moins de graisse possible dans les aliments afin d'éviter les éclaboussures de graisse et réduire sa teneur dans les aliments.
- Placer toujours les aliments ayant tendance à éclabousser sur les étagères inférieures du four à convection.
- Si les aliments prennent une couleur trop sombre, réduire la température. Si les aliments sont trop clairs ou s'ils ne parviennent pas à cuire/rôtir pendant longtemps, augmenter la température de l'appareil.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour éviter de brûler les restes de cuisson ou de rôtissage.
- Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un torchon doux et humide.
- Nettoyer la grille sous l'eau courante chaude avec un torchon doux ou une éponge et un produit de nettoyage doux. Rincer la grille à l'eau propre et sécher soigneusement.
- Nettoyer la plaque de cuisson avec une serviette en papier ou un torchon humide. Verser un peu d'huile sur la plaque pour éliminer les restes résistants et attendre 5 à 10 min., avant d'essuyer l'huile avec une serviette en papier.
- Ne **jamais** nettoyer l'appareil avec des ustensiles de cuisine aigus ni durs afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- N'utiliser qu'un chiffon doux et ne **jamais** utiliser une sorte de chiffon ou d'éponge gros sous risque de rayer le métal.
- Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir la surface.
- Vérifier proprement si l'appareil est bien nettoyé et préparé pour une autre utilisation.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- 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 !**

7. Anomalies de fonctionnement

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'appareil est allumé mais ne se réchauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'a pas été branché à une prise d'alimentation.• Le régulateur de température n'a pas été réglé.	<ul style="list-style-type: none">• Placer la fiche dans une prise d'alimentation appropriée.• Régler la température.

Une résonance «métallique» lors du fonctionnement de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none">• Ventilateur mal réglé.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le vendeur.
Souvent, les aliments brûlent, malgré le respect de la durée de rôtissage/cuisson.	<ul style="list-style-type: none">• Ventilateur endommagé.• Régulateur de température endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le vendeur.• Contacter le vendeur.

Les cas mentionnés ci-dessus ne sont donnés qu'à titre indicatif et doivent être considérés comme des exemples. Si de tels problèmes ou d'autres se présentent, débrancher l'appareil et ne pas l'utiliser. Pour toute vérification ou réparation, contacter immédiatement le service après-vente ou le vendeur.

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.



REMARQUE !



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

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120