

AT90-ST



120879

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	46
1.1 Explication des symboles	46
1.2 Consignes de sécurité	47
1.3 Utilisation conforme à l'usage	51
1.4 Utilisation non conforme à l'usage	51
2. Généralités	52
2.1 Responsabilité et garantie	52
2.2 Protection des droits d'auteur	52
2.3 Déclaration de conformité	52
3. Transport, emballage et stockage	53
3.1 Inspection suite au transport	53
3.2 Emballage	53
3.3 Stockage	53
4. Données techniques	54
4.1 Aperçu des composants	54
4.2 Indications techniques	55
5. Installation et utilisation	56
5.1 Installation	56
5.2 Utilisation	57
5.3 Méthodes de cuisson	60
6. Nettoyage	63
7. Anomalies de fonctionnement	65
8. Elimination des éléments usés	66

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

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



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

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

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

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

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

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

1. Sécurité

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

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

1.1 Explication des symboles

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

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



INDICATION !

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

1.2 Consignes de sécurité

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

- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine.
Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

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

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail et ne peut pas être immergé dans l'eau ni aucun autre liquide.

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



SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlures !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Lorsqu'il est en marche, l'appareil est particulièrement brûlant! Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil avec les mains nues! Lors de l'utilisation de l'appareil ne toucher que les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.
- Même après avoir éteint l'appareil, la surface de l'appareil, la chambre du four ainsi que les aliments et les récipients qui les contiennent restent brûlants pendant un long moment.

Afin de retirer les plats de la chambre du four, utilisez toujours des gants d'isolation thermique.

- Veuillez être prudent lors de l'ouverture de la porte du four à convection car de la vapeur brûlante peut s'échapper du four.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir suffisamment refroidi.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Avant d'utiliser l'appareil assurez-vous que dans la chambre du four ne se trouve pas d'objets tels que des sacs de plastique, des manuels ou des accessoires. Pendant le fonctionnement, ne placez **jamais** d'ustensiles de cuisine, serviettes, papier, etc. dans la chambre du four ni sur l'appareil.
- Assurez-vous que la sortie de vapeur n'est ni couverte ni bloquée.
- Ne **jamais** faire fonctionner l'appareil près de matériaux combustibles, inflammables (par ex. essence, alcool, diluants etc.). La température élevée peut provoquer l'évaporation et, suite au contact avec une source d'inflammation, peut conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.
- Nettoyez régulièrement la chambre du four afin qu'elle soit toujours propre: la graisse et les résidus de cuisson peuvent s'enflammer.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

Attention : Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes si la fiche est branchée à la prise. Risque d'électrocution !

Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

1.3 Utilisation conforme à l'usage



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.

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.

La sécurité d'utilisation de l'appareil est garantie uniquement s'il est utilisé conformément à son usage et en suivant les informations présentées dans la notice d'utilisation.

Le four à convection est conçu pour les actions suivantes :

- préparer la viande, le poisson et les légumes ;
- cuire le pain, les gâteaux et les entremets ;
- chauffer des plats cuisinés ;
- décongeler des produits surgelés ;
- griller ;
- préparer des plats froids ou surgelés.

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle mentionnée au point **1.3 „Utilisation conforme à l'usage”**, est considérée comme non conforme à l'usage et interdite.

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves 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 le présent mode d'emploi. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.

Il est interdit d'utiliser le four à convection pour :

- chauffer les locaux ;
- sécher les vêtements ;
- stocker des matériaux inflammables ;
- stocker et chauffer des liquides et des matériaux inflammables, toxiques et volatiles.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

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

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

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

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



ATTENTION !

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

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

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

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

2.2 Protection des droits d'auteur

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



INDICATION !

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

2.3 Déclaration de conformité



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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



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

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

3.3 Stockage

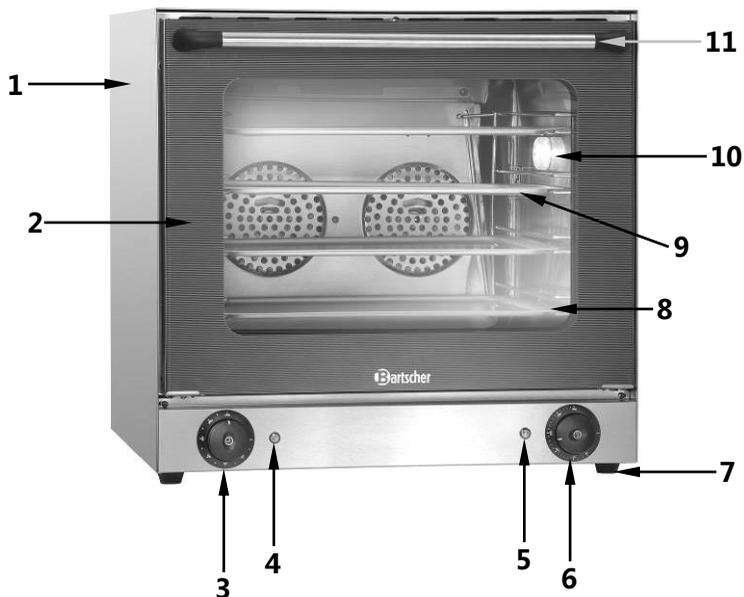
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- | | |
|---|---|
| 1 Encadrement | 7 Pieds (4x) |
| 2 Porte vitrée | 8 Glissières pour les plaques (4x) |
| 3 Bouton de régulation central /
Minuteur (0 – 120 Min) | 9 Plaque de cuisson |
| 4 Indicateur de fonctionnement (vert) | 10 Éclairage intérieur |
| 5 Indicateur de chauffe (vert) | 11 Poignée de la porte vitrée |
| 6 Bouton de régulation de la
température (50 °C - 300 °C) | |

4.2 Indications techniques

Nom :	Four à convection AT90-ST
CodeNo. :	120879
Matériau :	Boîtier : Acier inoxydable, chambre de cuisson : acier inoxydable
Version :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fonctionnalités : Chaleur tournante ▪ Plage des températures : 50 °C à 300 °C ▪ Réglage de la température: mécanique, continu ▪ Temps de chauffe env. 5 minutes (180 °C) ▪ minuterie ▪ Réglage de la durée : 0 – 120 min. ▪ Tiroirs : <ul style="list-style-type: none"> - Type : transversal - Format : 436 x 315 mm - Nombre : 4 - Distance entre les glissières : 70 mm ▪ Nombre de programmes de cuisson : 1 ▪ Nombre de phases de cuisson : 1 ▪ Nombre de moteurs : 2 ▪ Vitesse du ventilateur : 1 niveau ▪ Éclairage intérieur ▪ Commande : Manette ▪ indice de protection : IPX3 ▪ Témoins de contrôle : marche/arrêt, chauffe ▪ Caractéristiques : <ul style="list-style-type: none"> - Porte à double vitrage - Chambre de cuisson arrondie - Guides amovibles - Signal sonore de fin de grillade
Puissance de raccordement :	2,67 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	L 595 x P 605 x H 580 mm
Dimensions de la chambre du four:	L 460 x P 375 x H 350 mm
Poids :	38,0 kg
Dotation :	4 grilles

Sous réserve de modifications !

5. Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Toute intervention d'installation, de maintenance et de réparation ne peut être réalisée que par un installateur autorisé !

Mise en place

- Déballer l'appareil et éliminer l'emballage conformément aux lois en vigueur relatives à la protection de l'environnement.
- Monter les pieds fournis avec l'appareil et régler la hauteur en vissant ou en dévissant les pieds. **Ne pas utiliser l'appareil sans les pieds.**
- Placer l'appareil dans un endroit sûr, pouvant supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- **Ne jamais** installer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques, de fours à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Installer l'appareil à un emplacement qui permette la libre circulation de l'air à travers les ouvertures de ventilation se trouvant à l'arrière de l'appareil.
- **Ne jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets. Veiller à garder une distance suffisante (au moins 30 cm) des murs et autres objets inflammables et sensibles à la décoloration. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- S'il est impossible d'assurer la distance minimale, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60 °C).
- Ne pas entreposer d'objets sur l'appareil.



INDICATION !

L'appareil n'est pas conçu pour le montage et le service à la chaîne !

- Retirer délicatement le film de protection des parois extérieures, en veillant à ne pas laisser de résidus de colle. S'il reste des résidus de colle, les retirer avec un solvant adapté.



ATTENTION !

Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les symboles d'avertissement.

- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

Branchement



DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !

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

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

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

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

5.2 Utilisation

Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, nettoyer l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et un produit d'entretien neutre. Bien rincer à l'eau claire.
- Pour éliminer les éventuelles odeurs provenant de l'isolation thermique, démarrer l'appareil à vide avant la première utilisation, en suivant les instructions présentées au paragraphe « **Réglages** ». Régler la température sur la température maximale et sur le temps de cuisson le plus long. Une petite fumée ou une mauvaise odeur peut apparaître. Lors de la première utilisation, cela est normal et ne devrait pas se répéter à l'avenir. Ouvrir la porte vitrée afin d'évacuer la fumée encore présente.
- A l'aide d'un produit d'entretien neutre, laver les plaques de cuisson et la grille. Rincer ensuite les éléments à l'eau claire et les sécher avec un chiffon souple et sec.

Réglages



INDICATION !

Avant chaque utilisation, il est important de préchauffer le four. Régler la température sur une valeur env. 30 °C supérieure à la température désirée et la diminuer lors du chargement du plat à cuire dans le four à convection. Cela permet d'obtenir une cuisson uniforme.

- Allumer l'appareil avec le bouton de **régulation central / minuterie** (régler le temps de cuisson désiré en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre).
Le voyant vert de fonctionnement s'allume, l'éclairage intérieur du four se déclenche, et les moteurs de ventilation démarrent peu après avoir tourné le bouton.
- Régler la température désirée à l'aide du **bouton de réglage de la température**.
Le voyant vert de chauffe s'allume. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'indicateur de chauffe s'éteint, puis se rallume dès lors que la température dans l'enceinte de cuisson diminue.
- Placer les plats préparés dans l'enceinte du four à convection une fois que la température sélectionnée est atteinte.



AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !

Lorsque l'appareil est en marche, certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes. Pour ouvrir et fermer le four à convection, toujours utiliser la poignée de la porte. Porter des gants de protection pour toute manipulation du four lorsqu'il est en marche.

- Il est possible de placer les 4 plaques de cuisson simultanément sur les 4 glissières du four à convection. Lorsque les éléments sont chargés dans l'appareil, s'assurer qu'un espacement de **40 cm min.** est maintenu entre le haut du plat et la plaque de cuisson du dessus, afin d'obtenir une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur du four.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un bip retentit, le voyant vert de la minuterie s'éteint et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirer les aliments cuits du four.
- Eteindre l'appareil s'il ne doit plus être utilisé (placer les **boutons de régulation central / minuterie et de température** en position « 0 ») et le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).



ATTENTION !

L'appareil est équipé d'un **système anti-surchauffe** qui se déclenche lorsque la température atteint 320 °C, ce qui éteint l'appareil automatiquement. Dès lors que le système anti-surchauffe est activé, laisser l'appareil refroidir pendant un certain temps, puis appuyer sur le bouton **RESET** à l'arrière de l'appareil pour pouvoir l'utiliser à nouveau.

Mise en œuvre des modes de cuisson / grill

Modes de cuisson du four à convection avec chaleur tournante

Le four à convection fonctionne sur le principe du recyclage de l'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Cela permet d'obtenir une cuisson homogène grâce à une répartition uniforme de la température.

L'avantage du four à convection est qu'il permet de cuire plusieurs plats simultanément (si la température de cuisson est la même pour tous), sans risquer que les goûts ne se mélangent.

Réglage des différents paramètres de cuisson :

- **température**
- **temps de cuisson**
- **quantité**

▪ **Température**

Un réglage fin de la température permet d'assurer la bonne cuisson à l'intérieur et sur la surface des plats.

Si la température est trop faible, au lieu de cuire le plat, cela entraîne plutôt le dessèchement du plat.

Au contraire, une température trop élevée peut brûler la surface extérieure du plat et laisser l'intérieur du plat cru (cela peut être un effet désiré pour la cuisson de certains plats, notamment pour la viande).

▪ **Temps de cuisson**

Ce paramètre dépend de la quantité de nourriture à cuire.

Plus la quantité est importante, plus le temps de cuisson est long, et *vice versa*.

Si le temps de cuisson est inférieur au temps de cuisson nécessaire, le plat ne sera pas complètement cuit ; si le temps de cuisson est supérieur au temps de cuisson nécessaire, cela peut brûler la surface extérieure du plat.

▪ **Quantité**

La quantité de nourriture affecte le temps de cuisson. Plus la quantité d'aliments à cuire est importante, plus le temps de cuisson nécessaire sera long, et *vice versa*.

Utilisation d'un moule / d'une grille

Nous recommandons d'utiliser :

- des moules en aluminium** pour cuire les gâteaux et le pain,
- des moules en inox** pour cuire les entremets, la viande, le poisson et les pommes de terre,
- une grille** pour cuire la viande (ex : escalopes, saucisses ou merguez) et les produits surgelés (ex : pizzas, petits pains ou baguettes).



INDICATION !

Utiliser uniquement des moules résistants à la chaleur. Respecter les recommandations du fabricant !

5.3 Méthodes de cuisson

❖ Plats cuisinés

Cuire les lasagnes, gratins de pâtes, et autres cannelloni à 185 °C - 190 °C. Pour que le dessus du plat dore, augmenter la température à 220 °C – 230 °C en fin de cuisson.

❖ Rôtis

Cuire le bœuf, le porc, le poulet, la dinde et l'agneau à 180 °C pour obtenir un bon effet rôti de la viande. Pour que la viande sèche, cuire quelques minutes à 240 °C – 250 °C à la dernière étape.

❖ Grillades de viande

Boulettes, escalope, saucisses, hamburger.

Faire glisser la grille dans le four avec les aliments à cuire dessus, badigeonnés d'un filet d'huile. Sous la grille, placer une lèchefrite pour récupérer la graisse. Faire griller à 220 °C – 230 °C. Augmenter la température à 280 °C pendant quelques minutes en fin de cuisson pour bien faire dorer les aliments.

❖ Roastbeef

Cuire à 220 °C.

❖ Poisson

Cuire le carrelet, le cabillaud et le merlu à 200 °C.

❖ **Pommes de terre rôties**

Cuire entre 170 °C -180 °C

❖ **Gâteaux**

De manière générale, cuire à 180 °C. Eviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

❖ **Pain**

Cuire à 200 °C.

❖ **Cuisson des produits surgelés**

Décongeler et cuire le pain surgelé à 200 °C.

Placer les pizzas précuites surgelées encore congelées dans le four à convection et les cuire pendant quelques minutes à la température indiquée. **Respecter les indications du fabricant mentionnées sur l'emballage !**

❖ **Petits pains / toasts**

Griller à 220 °C.

❖ **Réchauffer les plats**

Préparer les plats à env. 150 °C.

❖ **Décongeler les plats**

Décongeler à 80 °C.

Tableau de cuisson

Produit		Température en °C	Temps de cuisson en min. env.
Gâteaux	Entremets	135 – 160	fonction du poids
	Génoise	160 – 175	25 – 35
	Petits gâteaux	175	15 – 20
Gâteaux à base de levain / levure	Entremets aux cerises	175	
	Gâteau aux fruits	220	
	Pâte feuilletée	210	
	Sablés	200 – 225	
	Gâteau	175	40 - 50

Produit		Température en °C	Temps de cuisson en min. env.
Viennoiseries / biscuits	Meringues	100	100 – 130
	Cookies	175	15 – 20
	Biscuits	150 – 175	5
	Biscuits aux fruits	200	8
	Croissants	180	18 – 20
Pudding	Gratin pain / beurre	175 – 190	45
	Crème aux œufs	165	45
	Pudding aux fruits	160	45
Plats cuisinés	Cannelloni farcis	190	20
	Gratin aux œufs	185	25
	Lasagnes	190	27
	Gratin aux pâtes	190	40
Cuissons rapides	Saucisses cuites au four (maigres)	225	10 – 15 min.
	Rôti grillé	225	15 – 30 min.
	Foie	250	10 – 15 min.
	Rôti de bœuf	250	15 – 30 min.
	Blancs de poulet	200	30 min.
Viande	Dinde bien cuite *rôti pendant les 30 dernières minutes de cuisson	160 – 175	
	**30 dernières minutes de cuisson	175 – 200	30 min. par kg
	Gigot d'agneau		
	Cuisse 1,5 – 2 kg	175	50 min. par kg
	Rôti d'agneau	175	30 min. par kg
	Epaule d'agneau	175	50 min. par kg
	Porc bien cuit		
	Jambon de plus de 2 kg	175	50 min. par kg
	Aloyau et épaule	175	60 min. par kg

Produit		Température en °C	Temps de cuisson en min. env.
Viande	Bœuf moyen		
	Bœuf farci 2 kg	175	30 min. par kg
	Rôti grillé	175	30 min. par kg
	Filet	175 – 200	20 min. par kg
	Poulet de 2 kg rôti et braisé	175	50 min. par kg
	Canard de 2 kg juteux et non sec	180	60 min. par kg
Gibier	Lièvre 2 kg	175	60 – 90 min.
	Cerf	170 – 200	90 min.
	Faisan	175 – 200	35 – 90 min.
Accompagnements	Pommes de terre rôties et craquantes	175	60 min.
	Pommes de terre fumées bien cuites en sauce	150 – 175	30 min. par kg
Poisson	Filets (petits)	200	15 – 20 min.
	Poisson d'1 ½ kg	200	30 – 40 min.

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage débrancher-le de l'alimentation électrique (débrancher la fiche !).

Laisser l'appareil complètement refroidir.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !

Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



ATTENTION !

Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou blanchissants contenant de l'oxygène actif, du chlore ou des produits caustiques.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage dur ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, du savon contenant de la laine d'acier, des éponges en métal / plastique ou des matériaux similaires avec une surface abrasive.

- Après chaque utilisation de l'appareil, bien le nettoyer pour ne pas brûler les restes provenant de la cuisson précédente.
 - Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et un produit d'entretien neutre.
 - Pour les taches difficiles, utiliser un produit d'entretien spécial four disponible dans le commerce.
 - Pour faciliter le nettoyage de la chambre de cuisson du four, il est possible de retirer les guides. Pour ce faire, desserrer les vis moletées (droite et gauche) et retirer les guides de la chambre de cuisson.
 - Après le nettoyage de la chambre de cuisson, placer de nouveau les guides et les visser.
- 
- Nettoyer les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon souple et humide. Pour éliminer les taches difficiles sur la plaque, étaler une goutte d'huile sur l'endroit à nettoyer et laisser agir pendant 5 - 10 minutes. Nettoyer ensuite la plaque avec un chiffon humide ou du papier absorbant.
 - Laver les accessoires utilisés comme la grille, les plaques de cuisson, etc. à l'eau chaude courante, et utiliser un chiffon souple ou une éponge avec un produit d'entretien neutre. Rincer les éléments à l'eau claire, puis bien les sécher.
 - Ne **jamais** utiliser d'ustensiles pointus ou durs pour nettoyer l'appareil et ne **jamais** utiliser de produits nettoyants granuleux afin de ne pas endommager les surfaces de l'appareil.
 - Une fois le nettoyage terminé, sécher et polir les surfaces avec un chiffon souple et sec.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Problème	Cause	Solution
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais le voyant vert de fonctionnement ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Fiche mal branchée.• Le bouton de régulation central / minuterie n'est pas allumé.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher puis rebrancher la fiche correctement.• Régler le régulateur central / minuterie.
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais il ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none">• La température n'est pas sélectionnée.• Résistance défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">• Régler la température.• Contacter le revendeur.
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais il ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none">• Le système anti-surchauffe s'est activé.	<ul style="list-style-type: none">• Laisser l'appareil refroidir. Appuyer sur le bouton RESET situé à l'arrière de l'appareil. Si le système anti-surchauffe se déclenche à nouveau, contacter le service clients ou le revendeur.
La cuisson n'est pas homogène.	<ul style="list-style-type: none">• Ventilateur endommagé.• Régulateur de température endommagé.• Espacement insuffisant entre le plat et la plaque de cuisson du dessus.	<ul style="list-style-type: none">• Contacter le revendeur.• Contacter le revendeur.• Conserver un espacement minimum de 40 mm.
Eclairage du four endommagé.	<ul style="list-style-type: none">• Ampoule défectueuse.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de l'alimentation et le laisser refroidir. Retirer l'ampoule et la remplacer par une neuve correspondant aux mêmes paramètres (220 V, 15 W).

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - le numéro d'article et de série (consulter la plaque nominale au dos de l'appareil).

8. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.