

AT120



A120788

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.....	42
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	42
1.2 Explication des symboles	42
1.3 Responsabilité et garantie	43
1.4 Protection des droits d'auteur.....	43
1.5 Déclaration de conformité	43
2. Sécurité	44
2.1 Généralités.....	44
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	44
2.3 Utilisation conforme.....	45
3. Transport, emballage et stockage	46
3.1 Inspection suite au transport	46
3.2 Emballage	46
3.3 Stockage	46
4. Données techniques	47
4.1 Aperçu des composants.....	47
4.2 Indications techniques.....	48
5. Installation et utilisation	48
5.1 Consignes de sécurité.....	48
5.2 Indications pour l'installateur	49
5.2.1 Installation	49
5.2.2 Raccordement	50
5.3 Mode d'emploi.....	51
5.3.1 Avant la première utilisation	51
5.3.2 Les différents réglages de cuisson :	51
5.3.3 Utilisation des moules / grilles de cuisson	52
5.3.4 Modes de cuisson.....	53
5.4 Méthodes de cuisson	55
6. Nettoyage et maintenance.....	58
6.1 Consignes de sécurité.....	58
6.2 Nettoyage.....	58
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	58
7. Anomalies de fonctionnement	59
8. Elimination des éléments usés	60

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 entraine 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. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** des dommages et dysfonctionnements occasionnés par :

- le non respect des indications mentionnées dans ce mode d'emploi, au sujet du transport, du stockage, de l'exploitation, du nettoyage et de l'entretien de l'appareil ;
- une utilisation incorrecte de l'appareil ;
- des réparations personnelles effectuées sur l'appareil ;
- 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 de 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 !

- o Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- o Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- o N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

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 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.

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.



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.

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

3.3 Stockage

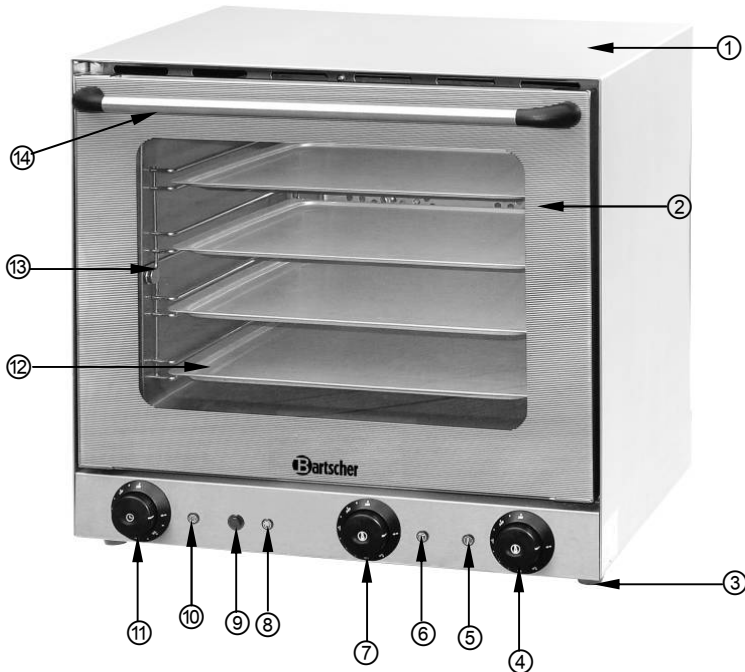
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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.
- Eviter 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 | ⑧ Voyant de la fonction vapeur |
| ② Porte en verre | ⑨ Bouton de la fonction vapeur |
| ③ Pieds | ⑩ Témoin de la minuterie |
| ④ Bouton de réglage de la température de la fonction chaleur tournante | ⑪ Interrupteur général/ bouton de la minuterie. |
| ⑤ Voyant de la fonction chaleur tournante | ⑫ Plaque de cuisson |
| ⑥ Voyant de la fonction grill | ⑬ Glissière des plaques |
| ⑦ Bouton de réglage de la température du grill | ⑭ Poignée de la porte en verre |

4.2 Indications techniques

Nom	Four à convection AT 120 avec options grill et vapeur
Art. N°:	A120788
Confection :	encadrement et enceinte du four : inox
Plages de réglage de la température	0 °C à 300 °C
Plages de réglage de la minuterie	0 – 120 min.
Valeurs de raccordement :	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Puissance du grill :	2,0 kW
Raccordement à l'eau dure :	3/4 pouce
Glissières :	4 (433 x 333 mm)
Espacement entre les étages :	70 mm
Dimensions :	larg. 597 x prof. 618 x H. 570 mm
Poids :	39,0 kg
Accessoires :	4 plaques de cuisson (larg. 435 x prof. 315 x H. 10 mm)

Sous réserve de modifications !

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.

- 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 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 Indications pour l'installateur



ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne peuvent être effectués que par un installateur agréé !

5.2.1 Installation

- Déballez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage.
- Monter les pieds fournis sur l'appareil et en régler la hauteur en les vissant ou en les dévissant. **Ne pas utiliser l'appareil sans ses pieds.**
- Retirer délicatement le film de protection des parois extérieures en évitant de laisser des résidus de colle. Si des résidus de colle persistent, les retirer avec un solvant adapté.
- Placer l'appareil dans un lieu sûr, sur une surface plane pouvant supporter le poids maximal de l'appareil et résistant à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une flamme nue, de fours électriques ou à gaz ou de toute autre source de chaleur.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de murs ou de tout élément conçu en matériau inflammable. Conserver un espacement de 10 cm minimum de chaque côté de l'appareil. Conserver suffisamment d'espace pour ouvrir la porte en verre pour permettre l'exploitation de l'appareil.
- Placer l'appareil de telle sorte que les ouvertures de ventilation situées à l'arrière de l'appareil ne soient pas obstruées.
- Ne pas placer d'objets sur l'appareil.



REMARQUE !

L'appareil n'est pas conçu pour la construction et les chaînes de production !

5.2.2 Raccordement

Raccordement électrique



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

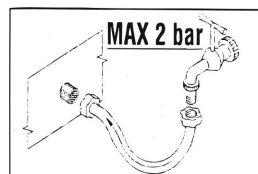
En cas de mauvaise installation, l'appareil peut entraîner des dommages corporels ! Avant l'installation, comparer les valeurs du réseau électriques avec les données techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil qu'en cas de compatibilité totale !

- Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique concordent avec les valeurs du réseau électrique en place.
Une différence de tension de $\pm 10\%$ est tolérée.
- L'appareil doit être raccorder à un circuit à **compensation potentielle** (prise terre), dont l'efficacité repose sur le respect des règles de conformité locales. Le fermoir se trouve à l'arrière de l'appareil .
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Le raccordement ne peut être effectué que sur une prise murale. Ne pas utiliser de rallonge ou de multiprises.
- Installer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement en cas de besoin.

Raccordement à l'eau

- Un raccordement à l'eau potable doit se trouver à proximité de l'appareil.
- Avant de raccorder l'appareil, laisser l'eau du robinet s'écouler afin d'éliminer tout risque de contamination par les résidus contenus dans l'eau, pouvant entrer dans l'électrovanne.
- Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, éviter la formation de dépôt calcaire dans l'enceinte. Par conséquent, la dureté de l'eau raccordée à l'appareil doit être comprise **entre 0,5 et 5°F**. Pour toute valeur supérieure, installer un adoucisseur d'eau.
- Raccorder un tuyau flexible au raccord d'eau situé à l'arrière de l'appareil (3/4"). Raccorder l'autre extrémité du tuyau flexible **au branchement d'eau froide** avec la vanne hydraulique.
- La pression de l'eau à l'endroit du raccordement doit être comprise entre **50kPa (0,5 bar)** et **200kPa (2 bar)**. Si la pression est supérieure à 200 kPa (2 bar), utiliser un **réducteur de pression**.



Evacuation de l'eau de condensation

- L'évacuation de l'eau de condensation se trouve à l'arrière de l'appareil. Raccorder la sortie avec un tuyau flexible ou rigide à un conduit d'évacuation d'eau ouvert. Le diamètre du tuyau ne doit pas être inférieur au diamètre de la sortie d'évacuation d'eau de l'appareil et ne doit pas dépasser 1 m de long.
- La sortie d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 20 cm au-dessus du niveau du conduit d'évacuation pour permettre à l'eau de s'écouler librement.
- Eviter de plier les tuyaux souples et de couvrir les tuyaux en métal.

5.3 Mode d'emploi

5.3.1 Avant la première utilisation

- Avant de démarrer l'appareil, bien le nettoyer à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et un détergent doux. Bien rincer l'appareil à l'eau claire.
- Pour éliminer les mauvaises odeurs éventuelles provenant de l'isolation thermique, faire chauffer l'appareil à vide en suivant les instructions présentées au paragraphe « **Réglages** ». Sélectionner la température maximale et le temps de cuisson le plus long. De la fumée ou des mauvaises odeurs peuvent apparaître. Cela est normal lors de la première utilisation et ne devrait pas se reproduire par la suite. Ouvrir ensuite la porte en verre pour évacuer totalement la fumée.
- Laver les plaques de cuisson et la grille avec un détergent doux. Bien rincer les éléments à l'eau claire et les sécher avec un chiffon souple et sec.

5.3.2 Les différents réglages de cuisson :

- **Température**
- **Temps de cuisson**
- **Quantité**
- **Vapeur**
- **Température**

Un réglage fin de la température permet de cuire les aliments à température égale à l'intérieur et à l'extérieur.

Une température trop faible assèche les aliments plutôt qu'elle ne les cuit.

Au contraire, une température trop élevée peut brûler la surface du plat et laisser l'intérieur cru (un effet qui peut être recherché pour certaines cuissons, notamment pour la cuisson de la viande).

▪ Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la quantité d'aliments à cuire.

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

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

▪ Quantité

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

▪ Vapeur

La vapeur se déclenche en appuyant brièvement (max. 3 sec.) sur le bouton de la fonction vapeur situé sur le panneau de commandes. Après avoir appuyé sur le bouton, de l'eau est injectée périodiquement dans l'enceinte de cuisson.

Le voyant de la fonction vapeur est allumé.

L'injection d'eau dans l'enceinte de cuisson s'effectue pendant tout le temps où le bouton de la fonction vapeur est activé.



REMARQUE !

Laisser le bouton de la fonction vapeur activé pendant une courte durée (max. 3 sec.), car sinon l'excès d'eau s'accumule au fond du four à convection.

5.3.3 Utilisation des moules / grilles de cuisson

Nous recommandons d'utiliser :

des moules en aluminium

pour la cuisson de pâtisseries et la décongélation du pain,

des moules en acier

pour les hors d'œuvre, la viande, le poisson et les pommes de terre,

une grille de cuisson

pour cuire et dorer la viande (pour les escalopes, les saucisses, les merguez par exemple), et les produits surgelés (ex: pizza, petits pains, baguettes).



REMARQUE !

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

5.3.4 Modes de cuisson



ATTENTION ! Risque de brûlure !

Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes lorsqu'il est en marche. Pour ouvrir et fermer le four à convection, toujours utiliser la poignée de la porte. Utiliser des gants de protection quand l'appareil est en marche.

❖ Cuisson dans le four à convection en mode chaleur tournante.

Le four à convection fonctionne selon le principe de la circulation de l'air chaud à l'intérieur de l'appareil. Cela permet une cuisson uniforme grâce à une répartition homogène de la température.

L'avantage du four à convection réside dans le fait qu'il est possible de cuire plusieurs plats simultanément (si la température de cuisson est la même pour tous) sans risque de mélanger les différents goûts.



REMARQUE !

Avant chaque utilisation, bien préchauffer le four. Régler la température à environ 30°C de plus que la température de cuisson et l'abaissier lors du chargement des plats dans le four à convection, ce qui rend la cuisson uniforme.

- Allumer l'appareil avec l'**interrupteur général / bouton de réglage de la minuterie** (régler la température de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre). Le **voyant vert de mise sous tension** s'allume et l'éclairage intérieur et les moteurs des ventilateurs s'activent dès lors que le bouton de réglage est activé.
- Régler la température souhaitée avec le **bouton de réglage de la température**. Le **voyant vert de chauffe** s'allume. Une fois la température sélectionnée atteinte, le voyant vert de chauffe s'éteint, puis se rallume dès lors que la température intérieure de l'enceinte de cuisson chute.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, placer les plats à cuire dans le four à convection.
- Il est possible d'utiliser les 4 glissières du four à convection pour y placer les 4 plaques de cuisson. En plaçant les plats dans le four, veiller à conserver un espace **minimum de 40 mm** entre le haut du plat à cuire et la plaque de cuisson du dessus, pour permettre une circulation optimale de l'air dans l'enceinte du four.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, le voyant de mise sous tension s'éteint et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirer les plats cuits du four.
- Si l'appareil ne doit plus être utilisé, l'éteindre (placer l'**interrupteur général / bouton de réglage de la minuterie** et le **bouton de réglage de la température** en position « 0 ») et le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

❖ Fonction grill avec réglage de la puissance

La fonction grill fonctionne grâce la radiation de la chaleur issue des éléments chauffants électriques à incandescence. La température produite par radiation infrarouge peut être très élevée et la chaleur est diffusée dans un sens unidirectionnel, à savoir de haut en bas, ce qui permet de dorer le dessus des plats instantanément.



REMARQUE !

La fonction grill ne peut être utilisée qu'indépendamment. Eteindre au préalable la fonction chaleur tournante car les deux fonctions ne peuvent être mises en route simultanément !

La puissance des éléments de chauffage du grill peut être réglée entre les valeurs minimum et maximum, ce qui permet de dorer les plats pour un effet doré ou brun.

La fonction grill se fait avec la porte du four fermée pour empêcher que les odeurs et la fumée ne sortent.

- Allumer l'appareil avec l'**interrupteur général / bouton de réglage de la minuterie** (régler la température de cuisson en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre). Le **voyant vert de mise sous tension** s'allume et l'éclairage intérieur et les moteurs des ventilateurs s'activent dès lors que le bouton de réglage est activé.
- Régler la température de la fonction grill (jusqu'à 300°C) avec le **bouton de réglage de la température du grill**. Le **voyant de la fonction grill** s'allume. Une fois la température sélectionnée atteinte, le voyant s'éteint, puis se rallume lorsque la température de l'enceinte de cuisson chute.
- Une fois la température sélectionnée atteinte, placer la grille contenant les plats à griller (viande, poisson, légumes) préalablement badigeonnés d'un filet d'huile, au niveau souhaité. Le niveau le plus souvent utilisé est le niveau le plus proche des éléments de chauffage du grill.
- Placer une plaque de cuisson sous la grille pour récupérer les graisses.
- Vérifier la cuisson en permanence, car le rayonnement thermique est très important et peut facilement brûler les plats.
- Une fois les plats grillés, ouvrir la porte du four à convection, retirer la grille, retourner les aliments et replacer l'ensemble dans le four pour faire griller la deuxième face des aliments.
- L'élément de chauffage du grill peut aussi être utilisé pour gratiner les plats afin d'obtenir un effet doré à la surface des plats en fin de cuisson.



ATTENTION !

L'appareil est équipé d'un **système anti-surchauffe** qui s'active lorsque l'appareil atteint 320°C et éteint automatiquement l'appareil. Lorsque le système anti-surchauffe s'active, laisser l'appareil refroidir pendant un certain temps, puis appuyer sur la touche **RESET** à l'arrière de l'appareil pour continuer à l'utiliser normalement.

5.4 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
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

Produit		Température en °C	Temps de cuisson en min. env.
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
	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 et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- o Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- o Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- o 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

- o Après chaque utilisation de l'appareil, bien le nettoyer pour ne pas brûler les restes provenant de la cuisson précédente.
- o Nettoyer l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon humide et un produit d'entretien neutre.
- o Pour les taches difficiles, utiliser un produit d'entretien spécial four disponible dans le commerce.
- o 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.
- o 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.
- o 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.
- o Une fois le nettoyage terminé, sécher et polir les surfaces avec un chiffon souple et sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- o 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.
- o 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.
- o 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

Problème	Cause	Solution
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais le voyant vert de fonctionnement ne s'allume pas.	- Fiche mal branchée. - Le bouton de régulation central / minuterie n'est pas allumé.	- Débrancher puis rebrancher la fiche correctement. - Régler le régulateur central / minuterie.
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais il ne chauffe pas.	- La température n'est pas sélectionnée. - Résistance défectueuse.	- Régler la température. - Contacter le revendeur.
L'appareil est raccordé à l'alimentation, mais il ne fonctionne pas.	Le système anti-surchauffe s'est activé.	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.	- Ventilateur endommagé. - Régulateur de température endommagé. - Espacement insuffisant entre le plat et la plaque de cuisson du dessus.	- Contacter le revendeur. - Contacter le revendeur. - Conserver un espacement minimum de 40 mm.
Eclairage du four endommagé.	Ampoule défectueuse.	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 le problème persiste :

- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).
- **ne pas** ouvrir l'encadrement du four,
- contacter le service clients ou le revendeur.

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