

**AT 110**  
**3 x 1/2 GN**



**120789**

**FRANÇAIS**

**Table des matières**

<b>1. Sécurité</b> .....	<b>38</b>
1.1 Explication des symboles .....	38
1.2 Consignes de sécurité .....	39
1.3 Utilisation conforme.....	43
<b>2. Généralités</b> .....	<b>44</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	44
2.2 Protection des droits d'auteur.....	44
2.3 Déclaration de conformité.....	44
<b>3. Transport, emballage et stockage</b> .....	<b>45</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	45
3.2 Emballage .....	45
3.3 Stockage .....	45
<b>4. Données techniques</b> .....	<b>46</b>
4.1 Indications techniques .....	46
4.2 Bandeau de commande .....	46
<b>5. Installation et utilisation</b> .....	<b>47</b>
5.1 Installation .....	47
5.2 Utilisation.....	49
<b>6. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>52</b>
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b> .....	<b>53</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b> .....	<b>54</b>

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](http://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.
- **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 de l'appareil, le débrancher de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.
- 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 !**

- 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 exprès 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.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. 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.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation.
  - 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 brûlure !**

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

- 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 tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- 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.
- 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 prendre les mesures appropriées de lutte anti-incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!). **Attention**: Ne pas répandre de l'eau sur l'appareil s'il est encore sous tension. **Risque d'électrocution!**

### 1.3 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 d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service 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.**



## 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.

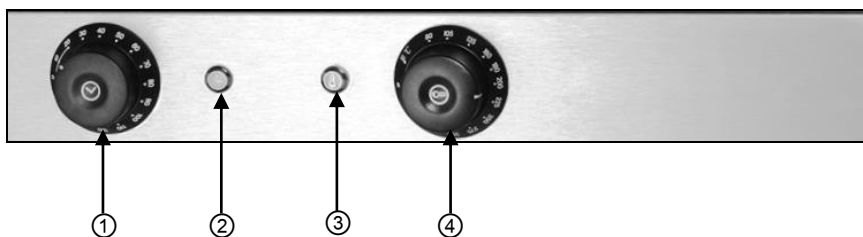
## 4. Données techniques

### 4.1 Indications techniques

Nom	<b>Four à convection AT 110 pour 3 x 1/2 GN</b>
Code-No. :	<b>120789</b>
Confection :	Boîtier et chambre de cuisson: acier inoxydable
Gamme de température :	50 °C à 300 °C
Durée de cuisson :	0 – 120 min.
Alimentation :	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Dimensions :	ext. : L 460 x P 570 x H 460 mm int. : L 350 x P 290 x H 275 mm
Distance entre plaques:	70 mm
Poids :	27 kg
Accessoires :	3 grilles, L 325 x P 265 mm

Sous réserve de modifications !

### 4.2 Bandeau de commande



- ① Molette de réglage principale / timer (0 - 120 minutes)
- ② Lampe témoin de contrôle du fonctionnement
- ③ Lampe témoin de réchauffement
- ④ Molette de réglage de la température (50 °C - 300 °C)

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

Tous les travaux d'installation, de raccordements et d'entretien sur l'appareil peuvent être réalisés par un technicien qualifié et autorisé, conformément à la réglementation internationale, nationale et locale en vigueur.

#### Mise en place

- Déballez l'appareil et retirez entièrement les matériaux de protection et d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plate, stable, sèche et imperméable, résistante aux températures élevées.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- L'emplacement de l'appareil doit être facilement accessible et assez grand pour permettre une libre utilisation de l'appareil et une circulation de l'air correcte.
- Ne **jamais** placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables. Assurer une distance d'au moins 10 cm du mur ou autres objets, sur les côtés et à l'arrière de l'appareil. Respecter la réglementation en matière d'incendie.
- S'il est impossible d'assurer la distance donnée, 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 des murs afin d'éviter tout risque.



#### INDICATION !

L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ni pour être placé dans la continuité d'autres meubles ou appareils.

- Retirer le film de protection de l'appareil avant sa mise en marche. Le film doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Enlever les restes de colle éventuelles à l'aide d'un diluant.



**ATTENTION !**

**Ne jamais retirer la plaque signalétique ni les étiquettes d'avertissement de l'appareil.**

- Installez l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible.

## 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 !**

- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisiteur ni aucune prise multiple.

---

## 5.2 Utilisation

### Préparation de l'appareil

- Avant la première mise en service, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une lavette humide et souple et d'un produit de nettoyage doux.
- Avant la première utilisation, faire chauffer l'appareil d'abord sans aliments afin d'éliminer les éventuelles odeurs désagréables provenant des restes de produits d'isolation thermique. Pour ce faire, régler la température à 200 °C à l'aide de la molette et régler le timer à 30 minutes. Ouvrir ensuite la porte afin que les odeurs résiduelles puissent s'échapper.

### Réglage

- Le procédé de cuisson dans le four à convection est réalisé par une distribution égale de la chaleur dans toute la chambre de cuisson. L'air est réchauffé par une résistance et pulsé par un ventilateur.
- L'avantage du four à convection est le fait que l'on puisse simultanément cuire divers aliments (si la température de cuisson est équivalente) sans que les arômes se mélangent.



#### **INDICATION!**

**Avant chaque utilisation, bien préchauffer le four à convection. Régler à une température supérieure d'environ 30 °C à la température de cuisson afin d'obtenir un effet de cuisson idéal.**

- Allumer l'appareil à l'aide de la molette de réglage principale, en la positionnant sur une position entre 5 et 10 en tournant dans le sens horaire.
- Régler à la température désirée (50 °C - 300 °C) à l'aide de la molette de réglage de la température. Le témoin de contrôle du réchauffement s'allume. Lorsque la température voulue est atteinte, la résistance arrête de chauffer et le témoin de réchauffement s'éteint.
- Placer les aliments dans la chambre de cuisson du four.
- A l'aide de la molette de réglage principale / timer, régler le temps de cuisson voulu. La lampe témoin s'allume lorsque le temps est réglé. Le ventilateur commence à fonctionner.
- Après écoulement du temps de cuisson réglé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Retirer les aliments cuits du four.



## **SURFACE CHAUDE ! Risque de brûlures!**

**Durant le fonctionnement de l'appareil, certains éléments s'échauffent fortement.**

**Ouvrir et fermer la porte du four à l'aide de la poignée.  
Porter des gants de protection lors de l'utilisation de l'appareil.**

### **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.

---

## Récipients adaptés

- Utiliser les récipients adaptés à la cuisson dans le four à convection de type GN 1/2 d'une profondeur de 650 mm. Il est possible de les insérer dans les trois glissières de l'appareil.
- Il est possible d'utiliser d'autres récipients et plats à gratins, à griller ou à rôtir résistants aux hautes températures. Les placer sur les grilles du four à une hauteur adaptée.
- De meilleurs résultats de cuisson sont obtenus en utilisant des récipients et des plats de moindres dimensions.
- Utiliser les grilles du four pour faire dorer la viande comme par exemple des côtelettes ou des saucisses ou pour faire cuire des pizzas surgelées.
- Choisir des accessoires adaptés qui assurent une cuisson égale par une distribution correcte de la chaleur dans tout le plat et dans l'appareil.



### INDICATION!

**N'utiliser que des récipients et des plats résistants aux hautes températures.  
Suivre les indications du fabricant!**

## Conseils et indications

- Placer les aliments dans les plats de manière à obtenir une cuisson égale sur toute leur surface.
- Pour la cuisson de pâtisseries, n'utiliser que des plats ou des plaques de cuisson d'une hauteur de maximum 20 mm et laisser un espace suffisant entre les produits afin qu'ils ne collent pas ensemble.
- Assaisonner les aliments avant la cuisson et vérifier leur goût durant la cuisson afin de corriger l'assaisonnement si nécessaire.
- Afin d'économiser de l'énergie et du temps, il est possible d'utiliser la chaleur émanant du four après la cuisson d'aliments pour réchauffer d'autres plats tant que l'appareil est encore chaud.
- Ajouter le minimum de produits gras aux aliments afin de limiter les éclaboussures et la teneur en graisse des plats.
- Placer les aliments qui peuvent provoquer des éclaboussures dans le bas du four.
- Si les aliments brunissent trop vite durant la cuisson, réduire la température. S'ils ne cuisent pas ou s'il faut trop de temps pour obtenir une cuisson adéquate, augmenter la température de l'appareil.



## 6. Nettoyage et entretien



### AVERTISSEMENT !

**Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche!). Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.**

**Ne jamais laver l'appareil en utilisant un jet d'eau sous pression !**

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

### Nettoyage de l'appareil

- Afin d'éviter la carbonisation des restes d'aliments, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une lavette souple et humide et d'un produit de nettoyage doux.
- Nettoyer les grilles de cuisson et les récipients GN à l'eau courante à l'aide d'une lavette souple ou d'une éponge et d'un produit de nettoyage doux. Rincer abondamment à l'eau claire et sécher correctement.
- **Ne jamais** nettoyer l'appareil à l'aide d'instruments de cuisine durs ou affûtés afin d'éviter d'endommager les surfaces intérieures du four.
- **Ne jamais** utiliser de produits agressifs ou acides pour nettoyer l'appareil.
- N'utiliser que des lavettes souples et **ne jamais** utiliser d'éponges dures ou de grattoirs qui pourraient griffer les surfaces de l'appareil.
- Après le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon souple et sec pour en essuyer et polir les surfaces.

### Entretien

- Il est conseillé de faire réaliser l'entretien de l'appareil par un service spécialisé, au moins une fois par an. Les interventions sur l'appareil peuvent être effectuées uniquement par un personnel qualifié spécialisé.

### Entreposage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

## 7. Anomalies de fonctionnement

Avant de contacter le service clientèle ou le distributeur, vérifiez dans le tableau ci-dessous si la défaillance peut être éliminée.

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
<b>L'appareil est raccordé au réseau électrique, mais le témoin de contrôle du fonctionnement ne s'allume pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La prise est mal raccordée.</li><li>• La molette principale / le timer n'a pas été réglé.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirer la prise et la réintroduire correctement.</li><li>• Régler le temps ou la température à l'aide de la molette.</li></ul>
<b>L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La température n'a pas été réglée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Régler la température.</li></ul>
<b>L'effet de cuisson n'est pas égal sur toute la surface des aliments.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le ventilateur ne fonctionne pas.</li><li>• Le régulateur de température ne fonctionne pas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contacter le vendeur.</li><li>• Contacter le vendeur.</li></ul>

**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;
  - numéro de l'article et numéro de série (lire sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil) ;
  - date d'achat.

## 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.