

# AT 110



## 120789

### **Bedienungsanleitung**

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

Seiten 1 bis 14

**D/A/CH**

### **Instruction manual**

**Convection oven AT 110  
for 3 x 1/2 GN**

from page 15 to 28

**GB/UK**

### **Mode d'emploi**

**Four à convection AT 110  
pour 3 x 1/2 GN**

de page 29 à page 42

**F/B/CH**

**FRANÇAIS**  
**Traduction**  
**du mode d'emploi original**



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

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

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

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

## 1. Généralités

### 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

### 1.2 Explication des symboles

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



#### **AVERTISSEMENT !**

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



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

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



#### **ATTENTION !**

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



#### **REMARQUE !**

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



#### **AVERTISSEMENT! Surfaces chaudes!**

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

### 1.3 Responsabilité et garantie

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

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

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

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



#### **REMARQUE !**

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

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

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

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

### 1.4 Protection des droits d'auteur

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



#### **REMARQUE !**

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

### 1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 2. Sécurité

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

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

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

### 2.1 Généralités

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

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

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès 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 !**

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.

- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

## 2.3 Utilisation conforme



### **ATTENTION !**

***L'appareil a été conçu et fabriqué pour un usage industriel et pour les cuisines. Il ne doit être manipulé que par un personnel qualifié.***

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

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

Le **four à convection** n'est prévu que pour un **usage culinaire**:

- cuisson de la viande, des poissons et des légumes;
- cuisson du pain, des gâteaux et des tartes;
- réchauffement des plats;
- décongélation des produits surgelés;
- idéal également pour les gratins;
- préparation des aliments réfrigérés et surgelés.

Le **four à convection** ne doit pas être utilisé pour:

- le chauffage de locaux;
- le séchage de vêtements;
- la conservation d'objets facilement inflammables;
- le chauffage d'objets facilement inflammables, de produits nuisibles à la santé.



### **ATTENTION !**

***Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.***

***Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.***

***L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.***

### 3. Transport, emballage et stockage

#### 3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

#### 3.2 Emballage

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



#### **REMARQUE !**

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

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.

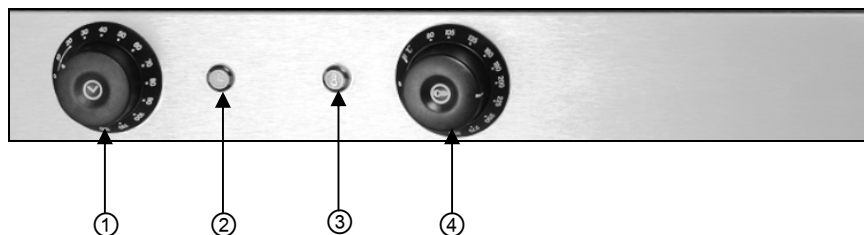
## 4. Données techniques

### 4.1 Indications techniques

Nom	Four à convection AT 110 pour 3 x 1/2 GN
Code-No. :	<b>120789</b>
Confection :	Boîtier et chambre de cuisson:acier nickel-chrome
Gamme de température :	0 °C à 300 °C
Durée de cuisson :	0 – 120 min.
Alimentation :	2,7 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Dimensions :	Ext. : larg. 460 x prof. 570 x haut. 460 mm Int. : larg. 350 x prof. 300 x haut. 275 mm
Dimensions grille:	larg. 325 x prof. 265 mm
Distance entre plaques:	70 mm
Poids :	25 kg
Accessoires :	3 grille

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 (0 °C - 300 °C )



## 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.

## 5.2 Installation et branchement



### **ATTENTION !**

***L'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié !***

- Déballez l'appareil et retirez entièrement les matériaux de protection et d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable, capable de soutenir le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.



### **INDICATION!**

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

- Retirez délicatement la feuille de protection des surfaces extérieures afin d'éviter de laisser des dépôts de colle. Si toutefois il restait des traces de colle, les éliminer à l'aide d'un dissolvant approprié.



### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

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

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

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

***Respecter les consignes de sécurité !***

- 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 répartisseur ni aucune prise multiple.
- Installez l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible.

## 5.3 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 (0 °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.



#### **AVERTISSEMENT! Risques 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 maintenance

### 6.1 Consignes de sécurité

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



### **ATTENTION !**

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

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

### 6.2 Nettoyage

- 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.

### 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

## 7. Anomalies de fonctionnement

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
L'appareil est raccordé au réseau électrique, mais le témoin de contrôle du fonctionnement ne s'allume pas.	<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>
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas.	<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>
L'effet de cuisson n'est pas égal sur toute la surface des aliments.	<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>

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

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



#### **AVERTISSEMENT !**

***Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.***



#### **REMARQUE !**



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

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

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