

AT90



A120786

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.....	38
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	38
1.2 Explication des symboles	38
1.3 Responsabilité et garantie	39
1.4 Protection des droits d'auteur	39
1.5 Déclaration de conformité	39
2. Sécurité	40
2.1 Généralités.....	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	40
2.3 Utilisation conforme.....	41
3. Transport, emballage et stockage	42
3.1 Inspection suite au transport	42
3.2 Emballage	42
3.3 Stockage	42
4. Données techniques	43
4.1 Aperçu des composants.....	43
4.2 Indications techniques.....	44
5. Installation et utilisation	44
5.1 Consignes de sécurité.....	44
5.2 Installation et branchement	45
5.3 Utilisation.....	46
5.4 Méthodes de cuisson	49
6. Nettoyage et maintenance.....	52
6.1 Consignes de sécurité.....	52
6.2 Nettoyage.....	52
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	53
7. Anomalies de fonctionnement	53
8. Elimination des éléments usés	54

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. 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 constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

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



REMARQUE !

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

1.5 Déclaration de conformité

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

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

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

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

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

2.1 Généralités

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

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

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

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

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

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

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

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

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



ATTENTION !

- 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.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- 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

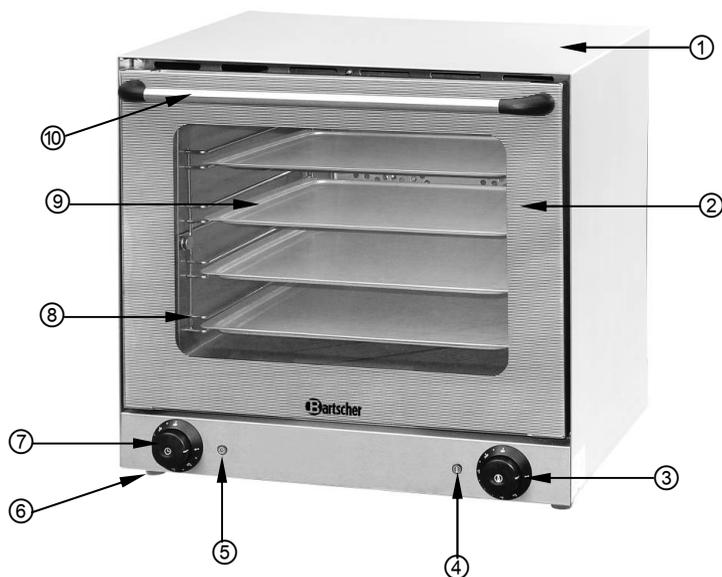
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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

4.2 Indications techniques

Nom	Four à convection AT90
Art. N°:	A120786
Confection :	encadrement : inox, enceinte : émail
Plage de températures	0 °C - 300 °C
Plages du minuteur	0 – 120 min.
Valeurs de raccordement :	2,67 kW / 230 V~ 50/60 Hz
Glissières :	4 (433 x 333 mm)
Espacement entre les plaques :	70 mm
Dimensions :	larg. 595 x prof. 615 x H. 570 mm
Poids :	38,0 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.



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 !

5.2 Installation et branchement



ATTENTION !

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

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- 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.**
- 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.
- 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 pas placer l'appareil à proximité d'un mur ou de tout autre élément en matériau inflammable. Conserver un espacement minimum de 10 cm de chaque côté de l'appareil.
- Ne pas entreposer d'objets sur l'appareil.



REMARQUE !

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

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

5.3 Utilisation

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



REMARQUE !

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.



ATTENTION ! 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 minimum** 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).



REMARQUE !

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

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.

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

- 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

- 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.
- 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.

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

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.

Problème	Cause	Solution
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 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