

## DT 2000 1G



**370211**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 2.0

Date de création : 2024-06-11

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Fonctions de l'appareil .....	10
4.3	Éléments de l'appareil .....	11
5	Installation et utilisation .....	12
5.1	Installation .....	12
5.2	Utilisation .....	14
6	Nettoyage .....	19
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	19
6.2	Nettoyage .....	19
7	Défaillances possibles .....	21
8	Élimination des déchets .....	22



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice 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 est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

FR

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## 1.2 Consignes de sécurité

### Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- 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.

### Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

### Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

### Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

FR

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsque les raccordements sont en parfait état de fonctionnement assurant une utilisation en toute sécurité.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement les pièces de rechange d'origine. L'utilisateur n'est pas autorisé à réparer seul l'appareil.
- L'appareil ne doit être ni modifié ni transformé.

## 1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Grillade de produits alimentaires adaptés.

## 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations 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. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les 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 du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE. Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

<b>Nom :</b>	<b>Gril à contact DT 2000 1G</b>
Numéro d'article :	<b>370211</b>
Matériau :	acier inoxydable
Matériau des plaques de grillade :	aluminium
Nombres d'unités de grillade :	1
Dimensions de la plaque de grillade supérieure (largeur x profondeur) en mm :	205 x 285
Dimensions de la plaque de grillade inférieure (largeur x profondeur) en mm :	240 x 305
Modèle de la surface de grillade :	lisse
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée en min. :	0 - 99
Indice de protection :	IPX4
Puissance de raccordement :	2 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	320 x 555 x 305
Poids en kg :	20,4

FR

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

### Modèle / caractéristiques

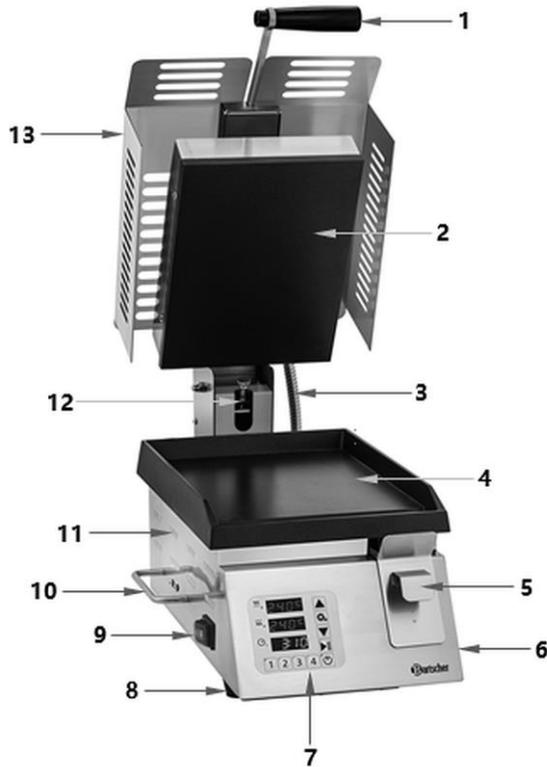
- Réglage de la température :
  - température des plaques de grill réglable séparément
  - par incréments de 10 °C
  - thermostatique
- Programmation : oui
- Butée de la plaque supérieure réglable
- Bac collecteur de graisse
- Minuterie
- Écrans d'affichage numériques
- Commande :
  - électronique
  - bouton
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux : Marche/arrêt
- Propriétés :
  - 4 emplacements pour la cuisson
  - Affichage numérique pour la température et la durée
  - Signal sonore lorsque la durée est écoulée

FR

## 4.2 Fonctions de l'appareil

Avec le contrôle de la température indépendant de la plaque de grill supérieure et inférieure, le grill contact peut cuire les aliments de façon individuelle. Grâce à la forme étroite avec une surface de cuisson particulièrement profonde, ce modèle permet de travailler dans toutes les cuisines et de façon parfaitement détendue pendant la cuisson. Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit.

### 4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- |  |  |
|--|--|
| 1. Poignée de commande   | 2. Plaque de grillade supérieure                       |
| 3. Guide de câble  | 4. Plaque de grillade inférieure                       |
| 5. Bac collecteur de graisse   | 6. Corps   |
| 7. Panneau de commande   | 8. Pied (4x)   |
| 9. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert) | 10. Poignée (2x)                                       |
| 11. Orifices de ventilation  | 12. Vis de réglage de la butée de la plaque supérieure |
| 13. Protection en tôle contre la chaleur                               |  |

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation



#### ATTENTION !

**Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.**

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

#### INDICATION !

**Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.**

FR

#### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



#### ATTENTION !

##### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
  - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées

## Installation et utilisation

---

- suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
  - facilement accessible
  - bien aérée.
- Garder une distance d'au moins 20 cm des murs ou d'autres objets.

### Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

## 5.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

#### **Risque de brûlures !**

**Lors du fonctionnement de l'appareil, les plaques de grillade, le bac collecteur et les surfaces extérieures se chauffent fortement et restent encore chauds après l'arrêt de l'appareil.**

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Lors du fonctionnement de l'appareil et juste après, ne toucher que la poignée et les éléments de commande.

#### **Risque de brûlures par vapeur chaude !**

**Lors de l'ouverture de l'appareil lors de son fonctionnement, de la vapeur chaude peut se dégager.**

Ouvrir avec précaution et lentement l'appareil à l'aide de la poignée de manipulation.

#### **Risque de brûlures par graisse chaude et éclaboussures de graisse !**

Protéger les mains et le visage contre toute projection possible de graisse.

Utiliser des gants de protection.

### Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point **6 « Nettoyage »**.
2. Désinfecter régulièrement les plaques de grill avec un produit désinfectant destiné à entrer en contact avec les produits alimentaires.
3. Placer le bac collecteur de graisse nettoyé et sec dans la partie avant de l'appareil à l'emplacement prévu à cet effet.
4. Avant d'utiliser l'appareil, appliquer sur les plaques trois - quatre fois du spray empêchant les aliments d'adhérer.

### Éléments de commande / témoins

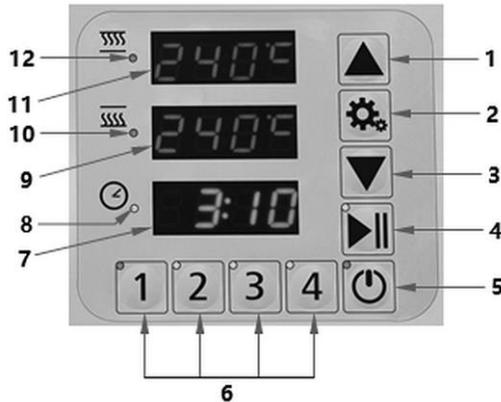


Fig. 2

- |   |   |
|---|---|
| 1. Touche d'augmentation de la valeur de la température           | 2. Touche de réglage  |
| 3. Touche de diminution de la valeur des paramètres               | 4. Touche Départ/Arrêt Minuterie  |
| 5. Touche marche/arrêt avec témoin lumineux                       | 6. Touches de sélection rapide des programmes avec des témoins lumineux |
| 7. Écran d'affichage numérique du réglage de la durée             | 8. Témoin de réglage de la durée  |
| 9. Affichage numérique de la température de la plaque inférieure  | 10. Témoin lumineux de chauffe de la plaque inférieure                  |
| 11. Affichage numérique de la température de la plaque supérieure | 12. Témoin lumineux de chauffe de la plaque supérieure                  |

### Mise en marche

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt qui se trouve du côté gauche de l'appareil.

Le témoin vert d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

3. Appuyer légèrement sur la touche Marche/Arrêt  sur le panneau de commande de l'appareil.

Le témoin de la touche marche/arrêt s'allume, ce qui indique que l'appareil est branché au courant.

Après la mise en marche de l'appareil, les affichages numériques correspondants affichent les réglages de température et de durée dernièrement utilisés.

Si les réglages ne correspondent pas aux besoins d'utilisation, il est possible de les modifier librement. Les sauvegardes disponibles     peuvent être programmées à l'aide des réglages de température et de durée. Pour programmer les réglages, suivre les consignes présentées dans le chapitre suivant.

### Modification des paramètres réglés

#### 1. Température de la plaque supérieure :

- pour modifier la température, appuyer d'abord sur l'une des touches de sélection rapide (p.ex. le mode),
- ensuite, appuyer une fois sur la touche de réglage , pour afficher la valeur de la température réglée pour la plaque supérieure,
- appuyer ensuite sur la touche  ou , pour régler la température souhaitée pour la plaque supérieure.

La température peut être réglée dans une étendue de 50 °C à 300 °C, par pas de 10 °C.

#### 2. Température de la plaque inférieure :

- ensuite, appuyer deux fois sur la touche de réglage , pour afficher la valeur de la température réglée pour la plaque inférieure,
- appuyer ensuite sur la touche  ou , pour régler la température souhaitée pour la plaque inférieure.

#### 3. Réglage de la durée :

- appuyer trois fois sur la touche de réglage , pour afficher la durée réglée,
- appuyer ensuite sur la touche  ou , pour régler la durée souhaitée.

La durée de la minuterie peut être réglée entre 0 et 99 minutes.

4. Pour confirmer les paramètres réglés, appuyer sur la touche de réglage .
5. Pour modifier les réglages de la température et de la durée pour les autres modes, appuyer sur les autres touches de sélection rapide , ,  et modifier les paramètres comme décrit ci-dessus.

### Préparations des plats

#### **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !**

#### **Les plaques grill de l'appareil deviennent très chaudes.**

Utiliser des ustensiles de cuisine adaptés pour placer les aliments sur la plaque grill chaude et les retirer.

#### **ATTENTION !**

#### **L'utilisation d'ustensiles inadaptés peut rayer la plaque grill.**

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine durs ou pointus pour placer et retirer les aliments de la plaque.

1. Appuyer sur l'un des plats correspondant aux touches de sélection rapide programmées.

L'écran d'affichage supérieur affiche la température actuelle de la plaque supérieure et l'écran d'affichage central affiche la température actuelle de la plaque inférieure. Le temps restant est affiché sur l'écran d'affichage inférieur.

Les témoins lumineux de chauffe des plaques supérieure et inférieure s'allument.

Les plaques grill se chauffent à la température réglée.

Le réchauffement des plaques dure env. 20 minutes.

Une fois la température réglée atteinte, elle est affichée sur l'écran d'affichage numérique pour les plaques supérieure et inférieure. Les témoins de réchauffement s'éteignent.

2. Tirer vers le haut la poignée de manipulation de la plaque supérieure jusqu'à la butée réglée.
3. Selon le produit qui doit être grillée, les plaques grill doivent être graissées avec un peu d'huile alimentaire (spray empêchant les aliments d'adhérer) pour éviter de brûler le produit.
4. Placer les aliments à griller sur la plaque grill inférieure.
5. Tirer avec précaution la poignée de manipulation vers le bas pour fermer la plaque grill.

6. Appuyer sur la touche Départ-/Arrêt  , pour mettre en marche la minuterie.

Une fois le temps réglé écoulé, l'écran d'affichage inférieur affiche « End » un signal sonore est émis.

7. Appuyer de nouveau sur la touche Départ/Arrêt  , pour arrêter le temps et éteindre le signal sonore.
8. Tirer vers le haut la poignée de manipulation.
9. Retirer les plats préparés de la plaque grill inférieure.

10. Servir les plats prêts.
11. Si nécessaire, continuer la grillade avec les réglages effectués ou choisir un autre mode avec les réglages de température et de durée sauvegardés.
12. Si l'appareil n'est pas utilisé, il est recommandé de fermer la plaque grill supérieure pour éviter la perte de chaleur et économiser l'énergie.
13. Après la grillade, la graisse et les liquides se trouvant sur la plaque grill inférieure doivent être déplacés à l'aide d'un racloir dans la direction de l'orifice de vidange, pour permettre leur écoulement vers le bac collecteur.

### **AVERTISSEMENT ! Risque de brûlure !**

**Les plaques grill et les graisses/liquides se trouvant sur la plaque grill sont très chaudes lors de l'utilisation de l'appareil et le restent encore un certain temps après son arrêt.**

Lors de l'évacuation des graisses/liquides de la plaque grill, faire particulièrement attention.

Utiliser des gants de protection contre les températures élevées.

### **Bac collecteur de graisse**

À l'avant de la plaque grill inférieure se trouve le bac collecteur de graisse.

Les graisses et les liquides des plats grillés s'écoulent dans le bac collecteur à travers l'orifice de vidange dans la plaque grill inférieure.

1. Surveiller le remplissage du bac collecteur de graisse lorsque l'appareil est en marche.
2. Sortir régulièrement le bac collecteur de graisse et le vider, une fois l'appareil, le bac collecteur de graisse et son contenu refroidis.



Fig. 3

### **Arrêt de l'appareil**

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de la touche marche/arrêt.  sur le panneau de commande.
2. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt qui se trouve du côté gauche de l'appareil.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

### Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui s'active en cas de surchauffe de l'appareil. L'appareil s'éteint.

Après l'arrêt automatique, l'appareil peut être remis en marche par une pression sur la touche RESET se trouvant à l'arrière de l'appareil. Suivre la procédure suivante :

- débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).
- attendre que l'appareil refroidisse;
- appuyer sur la touche RESET qui se trouve dans la partie arrière de l'appareil.
- mettre en marche l'appareil comme d'habitude.



Si le thermostat de sécurité s'active dans un court laps de temps, contacter le service.

Fig. 4

## 6 Nettoyage

FR

### 6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### 6.2 Nettoyage

#### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlures !

**Lors du fonctionnement de l'appareil, le bac collecteur et son contenu se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après l'arrêt de l'appareil.**

Avant le nettoyage, toujours attendre que le bac collecteur de graisse et son contenu refroidissent.

### **ATTENTION !**

**Veiller à ce que de l'humidité, de l'huile ou de la graisse ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.**

1. Nettoyer soigneusement l'appareil en fin de journée de travail et selon les besoins, entre les différents cycles de travail.
2. Éliminer la graisse et les restes d'aliments de la plaque inférieure à l'aide d'un racloir, en les déplaçant vers l'orifice de vidange vers le bac collecteur.
3. Essuyer les plaques de grillade supérieure et inférieure de l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
4. Essuyer les plaques grill avec un chiffon propre, afin d'éliminer tout résidu du produit d'entretien.
5. Essuyer régulièrement les plaques grill avec un produit désinfectant destiné à entrer en contact avec les aliments.
6. Sécher soigneusement les plaques grill à l'aide d'un chiffon doux.
7. Huiler légèrement les plaques grill et fermer la plaque grill supérieure.
8. Retirer le bac collecteur de graisse et le vider.
9. Nettoyer soigneusement le bac collecteur de graisse à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'un chiffon, d'eau tiède et d'un produit nettoyant doux.
10. Enfin, sécher le bac collecteur de graisse.
11. Placer de nouveau le bac collecteur de graisse complètement sec dans l'appareil.
12. Nettoyer le corps, la poignée de manipulation et l'extérieur de la plaque grill supérieure avec un chiffon doux humide et de l'eau tiède. Utiliser un produit nettoyant doux pour les taches tenaces.
13. Essuyer les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.
14. Sécher l'appareil soigneusement.
15. Essuyer le câble de raccordement et le panneau de commande avec un chiffon très légèrement humidifié.

## 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Défaillance	Cause probable	Élimination
Aucune valeur ne s'affiche sur l'affichage numérique	Le câble de raccordement n'est pas branché correctement à la prise	Brancher correctement le câble de raccordement à la prise
	L'appareil n'est pas allumé	Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt
	Panne du circuit de commande	Vérifier le panneau de commande et les câbles Contacter le service après-vente
Code d'erreur er01	Thermocouple de la plaque grill supérieure endommagé	Vérifier le circuit électrique et fixer les câbles
	Les câbles non serrés de l'élément thermique entraînent une coupure dans le circuit	
Code d'erreur er02	Thermocouple de la plaque grill inférieure endommagé	Vérifier le circuit électrique et fixer les câbles
	Les câbles non serrés de l'élément thermique entraînent une coupure dans le circuit	
Les plaques grill ne se chauffent pas	Les câbles du tuyau de réchauffement ne sont pas serrés	Vérifier les câbles de montage
	Le tuyau de réchauffement est endommagé	Contacter le service après-vente

### 8 Élimination des déchets

#### Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.