

“Panini-MDI“ 1R - 1GR - 1G



A150974 - A150976 - A150979

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



Version: **1.0**

Date de création : 2019-09-30

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	5
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	5
2	Généralités	6
2.1	Responsabilité et garantie	6
2.2	Protection des droits d'auteur	6
2.3	Déclaration de conformité	6
3	Transport, emballage et stockage	7
3.1	Inspection suite au transport	7
3.2	Emballage	7
3.3	Stockage	7
4	Paramètres techniques	8
4.1	Paramètres techniques	8
4.2	Éléments de l'appareil	10
4.3	Fonctions de l'appareil	10
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Utilisation	12
6	Nettoyage	16
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	16
6.2	Nettoyage	16
7	Défaillances possibles	17
8	Élimination des déchets	18



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.

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.

FR

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.

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.

FR

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.

FR

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 Paramètres techniques

Nom :	Gril à contact "Panini-MDI" 1R
Numéro d'article :	A150974
Matériau :	acier inoxydable
Matériau des plaques de grillade :	fonte, émaillée
Nombres d'unités de grillade :	1
Modèle de la surface de grillade :	rainuré
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions de la plaque supérieure (L x P) en mm :	340 x 220
Dimensions de la plaque inférieure (L x P) en mm :	360 x 285
Dimensions (L x P x H) en mm:	410 x 400 x 200
Poids en kg :	18,3

FR

Nom :	Gril à contact "Panini-MDI" 1GR
Numéro d'article :	A150976
Matériau :	acier inoxydable
Matériau des plaques de grillade :	fonte, émaillée
Nombres d'unités de grillade :	1
Modèle de la surface de grillade :	plaque supérieure rainurée, plaque inférieure lisse
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions de la plaque supérieure (L x P) en mm :	340 x 220
Dimensions de la plaque inférieure (L x P) en mm :	360 x 285
Dimensions (L x P x H) en mm:	410 x 400 x 200
Poids en kg :	18,5

Nom :	Gril à contact "Panini-MDI" 1G
Numéro d'article :	A150979
Matériau :	acier inoxydable
Matériau des plaques de grillade :	fonte, émaillée
Nombres d'unités de grillade :	1
Modèle de la surface de grillade :	lisse
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Puissance de raccordement :	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions de la plaque supérieure (L x P) en mm :	340 x 220
Dimensions de la plaque inférieure (L x P) en mm :	360 x 285
Dimensions (L x P x H) en mm:	410 x 400 x 200
Poids en kg :	18,1

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

FR**Version / caractéristiques**

- Réglage de la température : électronique, par intervalles de 1 °C
- Minuterie
- Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0 - 9:30 minutes)
- Écran d'affichage numérique
- Commande : manette
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, chauffe
- Type de protection : IPX3
- Bac collecteur de graisse
- L'appareil comprend : 1 brosse de nettoyage

4.2 Éléments de l'appareil



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Poignée de commande | 2. Plaque supérieure |
| 3. Plaque de grillade inférieure | 4. Orifices de ventilation |
| 5. Pieds (4x) | 6. Bouton rotatif de la durée |
| 7. Bouton rotatif de la température | 8. Interrupteur Marche/Arrêt avec témoin lumineux intégré (vert) |
| 9. Corps | 10. Bac collecteur de graisse |
| 11. Conduite du câble | 12. Protection de la poignée de manipulation |
| 13. Brosse de nettoyage | |

4.3 Fonctions de l'appareil

Les grils à contact avec plaques de grillade (lisses ou rainurées) avec une conductibilité optimale de la chaleur et une utilisation facile et intuitive grâce à la manette avec affichage numérique, et disposant d'une minuterie et d'un signal sonore, sont destinés à la grillade de produits alimentaires adaptés.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

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
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- 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 !

Les plaques de grillade et les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes lorsque l'appareil est en marche.

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Lors du fonctionnement de l'appareil, ne toucher que la poignée et les éléments de commande (régulateur de température, l'interrupteur).

FR

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au **point 6 «Nettoyage»**.
2. Placer le bac collecteur de graisse à l'avant de l'appareil sous la plaque de grillade inférieure.
3. Avant la première utilisation, chauffer l'appareil sans les produits à griller et sans le fermer, pendant environ 1 heure, à une température entre 180 °C et 200 °C. Suivre les consignes du chapitre « **Mise en marche** ».

Cela ne constitue aucun danger pour l'utilisateur et n'est pas une panne de l'appareil. Ce n'est pas dangereux pour l'utilisateur et n'est pas signe d'une défaillance de l'appareil. Lors de l'utilisation suivante, la fumée n'apparaîtra plus. Assurer une ventilation correcte de la pièce lors de la toute première utilisation.

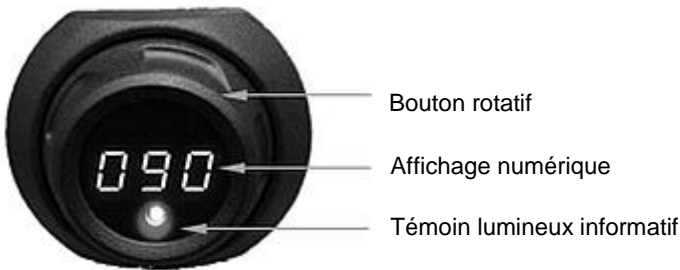
4. Graisser les plaques de grillade avec de la graisse alimentaire trois ou quatre fois.

Panneau de commande

Le gril à contact est commandé par les 3 éléments suivants :

- L'interrupteur de marche/arrêt
- Le bouton rotatif de la durée (à droite du panneau de commande)
- Le bouton rotatif de la température (à gauche du panneau de commande)

Structure des boutons rotatifs



FR

Des affichages numériques sont intégrés dans les boutons rotatifs. Ils indiquent la durée et la température réglées (dernièrement utilisées).

Les témoins lumineux informatifs indiquent le mode de fonctionnement.

Réglages

Réglage de la température

La température est réglée à l'aide du bouton rotatif (à gauche du panneau de commande). La température peut être réglée dans une étendue de 50 °C à 300 °C par intervalles de 1 °C.

Réglage de la durée

La durée du fonctionnement de l'appareil est réglée à l'aide du bouton rotatif (à droite du panneau de commande). La durée peut être réglée dans une étendue de 1 à 9:30 minutes.

La minuterie peut être activée par une pression sur le bouton rotatif de la durée.

Le décompte de la durée réglée se fait à rebours par pas de 1 seconde, jusqu'à l'apparition de « 0:00 » sur l'affichage. Un signal sonore est alors émis. Le confirmer en appuyant sur le bouton rotatif de la durée.

L'appareil ne passe pas en mode Standby, mais continue à chauffer. La durée réglée au préalable s'affiche de nouveau sur l'affichage numérique, il est alors possible de griller les aliments suivants avec le même réglage.

L'appareil peut être également utilisée sans minuterie, si le bouton rotatif de la durée n'est pas activée par pression.

La durée de réchauffement à 200 °C est d'env. 10 minutes.

Mise en marche

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.

Les affichages numériques des boutons rotatifs s'allument immédiatement et affichent les valeurs de température et de durée dernièrement utilisées.

Les témoins lumineux informatifs sont éteints.

2. Régler les paramètres souhaités en tournant le bouton rotatif correspondant.

Le témoin lumineux informatif du bouton rotatif de la température reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte, et ensuite, il s'allume seulement si le réchauffement est en cours.

Lors du fonctionnement de l'appareil, il est possible de régler librement tant la durée que la température, il suffit de tourner le bouton rotatif correspondant.

FR

Préparations des plats



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures par vapeur chaude !

Lors de l'ouverture de l'appareil, de la vapeur chaude peut se dégager.

Ouvrir avec précaution 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 !

1. Ouvrir l'appareil à l'aide de la poignée et soulever la plaque de grillade supérieure.
2. Selon le produit qui doit être grillé, les plaques de grillade doivent être graissées avec un peu d'huile alimentaire pour éviter de brûler les aliments.
3. Placer les aliments à griller sur la plaque de grillade.
4. Fermer l'appareil à l'aide de la poignée.

Il n'est pas nécessaire de retourner le produit grillé car les deux plaques de grillade sont chauffées.

5. Surveiller les aliments grillés jusqu'à la fin du processus de cuisson.

Installation et utilisation

6. Une fois la grillade terminée, tourner le bouton rotatif de température jusqu'à l'apparition sur l'affichage numérique de la valeur « 0:00 ».
7. Retirer le produit grillé de la surface de grillade.
8. Si l'appareil n'est pas utilisé, régler l'interrupteur arche/arrêt sur la position « O ».
9. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

Bac collecteur de graisse

1. Observer le bac collecteur de graisse lors du fonctionnement de l'appareil.
2. Sortir régulièrement le bac collecteur de graisse et le vider, une fois l'appareil, le bac collecteur de graisse et son contenu refroidis.

Thermostat de sécurité

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

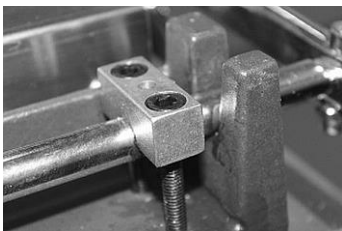
Si le thermostat s'active, suivre les consignes suivantes :

- 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 inférieure de l'appareil.

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

Réglage de la poignée de manipulation / de la plaque de grillade supérieure

Si la poignée de manipulation n'est pas stable en position ouverte et l'appareil se ferme, suivre la procédure suivante :



1. Dévisser la vis se trouvant dans la partie arrière de la protection de la poignée de manipulation.
2. Retirer la protection.
3. Visser les vis dans le bloc en laiton en utilisant la clé Allen fournie.

6 Nettoyage

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

1. Nettoyer l'appareil tous les jours.
2. Nettoyer l'appareil après son refroidissement, à sec ou avec un chiffon humide.

ATTENTION !

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

3. Nettoyer le socle, la poignée, et l'extérieur de la plaque supérieure avec un chiffon humide. Utiliser un produit nettoyant doux pour les taches tenaces.
4. Nettoyer les plaques de grillade à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
5. Éliminer les taches tenaces des plaques de grillade rainurées à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.
6. Si les taches persistent, graisser l'intérieur des plaques de grillade encore un peu chaudes et les laisser quelques minutes.
7. Essuyer les plaques rainurées de l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide.
8. Sécher ensuite soigneusement les plaques de grillade en utilisant un chiffon doux.

ATTENTION !

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

Défaillances possibles

- Laver le bac de collecteur de graisse amovible à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
- Sécher le bac collecteur de graisse et l'installer de nouveau dans l'appareil.
- Après le nettoyage, sécher et polir la surface avec un chiffon doux.

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.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, l'appareil est mis en marche, mais le témoin lumineux d'alimentation vert de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est défectueuse ou absente.	Vérifier l'état de l'alimentation électrique et du câble.
	Le fusible de l'alimentation électrique est endommagé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation électrique.
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Laisser l'appareil refroidir et appuyer sur le bouton RESET dans la partie inférieure de l'appareil.
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mis en marche, mais les affichages numériques des boutons rotatifs n'indiquent aucune valeur	La fiche est branchée incorrectement.	Retirez la fiche et la brancher correctement à la prise
	Les boutons rotatifs de température ou de durée ne sont pas activés	Appuyer sur l'un des boutons rotatifs

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, il est mis en marche, mais les plaques de grillade ne se chauffent pas	La température n'est pas réglée	Régler la température
	Éléments chauffants des plaques de grillade endommagés	Contacter le service après-vente
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, il est mis en marche, mais ne fonctionne pas	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Attendre que l'appareil refroidisse. Appuyer sur la touche RESET qui se trouve dans la partie inférieure de l'appareil. Si le thermostat de sécurité s'active de nouveau, contacter le service

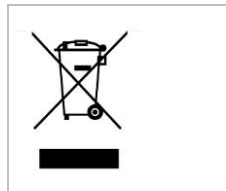
FR

Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées :

- ne pas ouvrir le boîtier,
- informer le service ou contacter le revendeur, en préparant les informations suivantes :
 - type de défaillance ;
 - numéro de l'article et numéro de série (à lire sur la plaque signalétique de l'appareil).

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.