

**20L ST2ZE**



**289716**

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: 1.0

Date de création : 2021-03-01

---

## 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 et maintenance .....	17
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	17
6.2	Nettoyage .....	17
6.3	Maintenance .....	18
7	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.
  
- 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.

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.

### Utilisation uniquement sous surveillance

## Sécurité

---

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

### 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 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 :

- friture de la viande, du poisson et des légumes.
- traitement thermique des plats (p.ex. le ragoût).

## 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.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- préparation de plats inadaptés.

## 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.

FR

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>Braisière multifonctions 20L ST2ZE</b>
Numéro d'article :	<b>289716</b>
Matériau:	acier inoxydable
Matériau du poêlon :	acier
Contenance en litres :	20
Dimensions du poêlon (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	750 x 560 x 80
Épaisseur de la plaque en mm :	12
Nombre de zones chauffantes :	2
Plage de température de - à en °C:	30 - 290
Puissance de raccordement :	6,6 kW   400 V   50/60 Hz
Dimensions du soubassement (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	750 x 500 x 470
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	800 x 712 x 1.010
Poids en kg :	95,0

FR

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

#### Modèle / caractéristiques

- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Zones chauffantes commutables séparément
- Robinet de vidange des graisses
- Type de soubassement : ouvert
- Pieds réglables en hauteur, 850 - 900 mm
- Témoins lumineux de contrôle :
  - réchauffement
  - en marche
- Propriétés :

- cuve arrondie
- protection contre les projections soudée sur tout le tour

Set composé de :

- 1 spatule
- 1 bouchon de fermeture

### Thermostat de sécurité

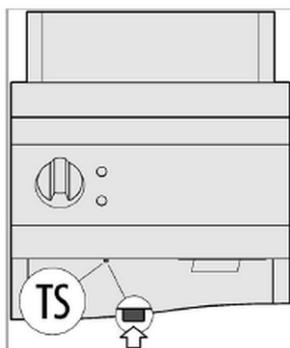


Fig. 1

L'appareil dispose d'un thermostat de sécurité qui en cas de panne coupe le courant.

### ATTENTION !

**L'appareil peut être remis en marche seulement par un technicien spécialisé.**

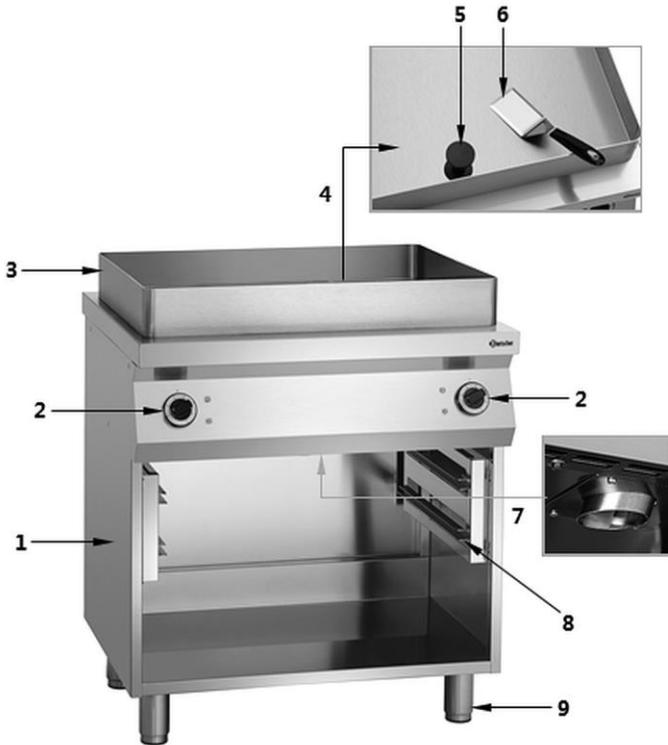
Pour remettre en marche l'appareil, appuyer sur la touche **TS** (fig. 1).

FR

## 4.2 Fonctions de l'appareil

La braisière multifonctions est conçue pour préparer des aliments directement sur la surface de travail. En raison de sa grande capacité, l'appareil est parfaitement adapté à la préparation de ragoûts. La cuve arrondie est également parfaite pour la préparation de pommes de terre frites, de poissons, de viande et de légumes.

### 4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 2

- |   |  |
|---|--|
| 1. Socle  | 2. Éléments de commande des zones de cuisson |
| 3. Protection contre les projections            | 4. Cuve                                      |
| 5. Bouchon de fermeture de l'orifice de vidange | 6. Spatule                                   |
| 7. Installation de vidange de graisse           | 8. Glissières pour les bacs GN               |
| 9. Pieds à hauteur réglable (4)                 |  |

## 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 :

## Installation et utilisation

- 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.
- Il est conseillé d'installer l'appareil sous une hotte, pour dégager les vapeurs qui se forment lors du traitement thermique.
  - La température de la pièce où l'appareil est installé ne peut pas dépasser 50 °C.
  - Les murs en matériaux inflammables, les cloisons, les meubles de cuisine ou les appareils situés à proximité de l'appareil installé doivent se trouver à une distance d'au moins 80 mm, pour assurer une bonne circulation de l'air et pour éviter la surchauffe.
  - S'il est impossible d'assurer la distance minimale, entreprendre les mesures de protection nécessaires (par exemple utiliser une feuille de matière résistante aux températures élevées) qui permettront de maintenir une plage de températures sûre (jusqu'à 60°C).
  - Prendre en considération les dimensions de l'appareil lors de l'installation (fig. 3).

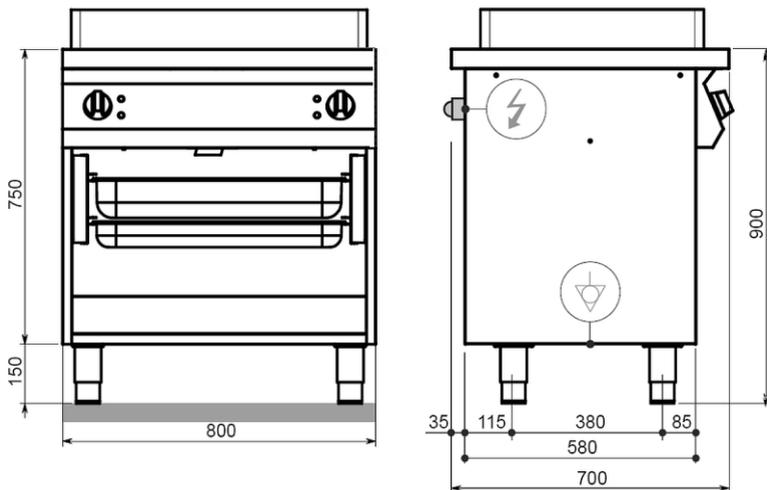


Fig. 3

FR

## Branchement

- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.

- Avant d'effectuer le raccordement, vérifier les données suivantes indispensables, concernant l'alimentation électrique. Ces données se trouvent sur la plaque signalétique. Tension, fréquence, nombre de phases et puissance.
- Lors du raccordement, l'installateur doit monter l'interrupteur principal à un endroit facilement accessible, cet interrupteur doit couper l'alimentation sur tous les pôles. La distance minimal dans l'ouverture des contacts doivent être de 3 mm pour chaque pôle.
- Le câble d'alimentation ne peut pas reposer à proximité de sources de chaleur et la température dans la pièce ne peut pas dépasser 50 °C. Il doit reposer dans une conduite en métal ou dans une conduite en plastique rigide. Il doit correspondre au moins au type H07 RN-F.
- L'appareil doit être raccordé à une liaison équipotentielle ; l'appareil possède sur la paroi arrière une vis correspondante marquée par le symbole «  » (fig. 3), prévue pour le raccordement. Le câble potentiel doit avoir une section min. de 10 mm<sup>2</sup>.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

FR

## 5.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT !

#### Risque de brûlures !

**Lors du fonctionnement de l'appareil, le corps et la cuve de l'appareil se chauffent fortement et restent chauds encore un certain temps après l'arrêt de l'appareil.**

Ne pas toucher l'appareil.

Pour manipuler l'appareil, utiliser uniquement les éléments de commande prévus à cet effet.

N'utiliser que les accessoires fournis pour placer et retirer les plats de l'appareil.

#### Risque d'incendie !

Ne posez jamais d'ustensiles de cuisine, de serviettes, de papier, etc. sur la surface de travail pendant l'utilisation. Ne placez jamais de récipients en plastique ou autres récipients sur la surface de travail.

### **ATTENTION !**

L'utilisation de l'appareil avec un réglage sur la puissance maximale et sans aliments peut entraîner la surchauffe de la cuve et l'usure / l'endommagement des éléments de l'appareil.

Ne jamais utiliser l'appareil sans les aliments.

### **Préparation de l'appareil**

1. Avant la première utilisation de l'appareil et de l'équipement, les nettoyer en suivant les consignes du point 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement l'appareil et les éléments accessoires.
3. Avant de mettre l'appareil en marche, placer le bouchon de fermeture dans l'orifice de vidange au fond de la cuve.

### **Éléments de commande / témoins lumineux**

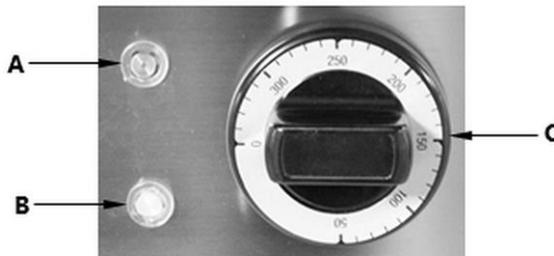


Fig. 4

- A – témoin lumineux de chauffe
- B – témoin lumineux d'alimentation
- C - Régulateur de température

### Fonctionnement de l'appareil

L'appareil dispose de deux zones chauffantes sur la surface de cuisson/friture. Il est possible de commander les zones chauffantes séparément à l'aide du régulateur de température sur le panneau de commande. Les témoins lumineux pour chaque zone chauffante indiquent le mode de fonctionnement.

### Mise en marche

1. Basculer l'interrupteur pour brancher l'alimentation.
2. Tourner le régulateur de température (C, fig. 4) pour la zone chauffante correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre, pour allumer l'appareil.

Le témoin vert d'alimentation (B) indique que l'appareil est sous tension.

3. Régler la température en continuant à tourner le régulateur de température (C) sur la valeur souhaitée.

La plage des températures à régler est de 30 °C à 290 °C.

Le témoin vert d'alimentation (B) et le témoin orange de chauffe (A) sont allumés pendant le processus de réchauffement.

FR

Quand le témoin de chauffe (A) s'éteint, ceci signifie que le fond de la cuve a atteint la température réglée.

### Préparations des plats

1. Préparer les produits alimentaires pour préparer les plats.
2. Préparer dans la cuve les plats.
3. Observer les plats durant le traitement.
4. Si nécessaire, régler une température inférieure en tournant le régulateur de température (C) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Retirer les aliments prêts de la cuve.

#### **INDICATION !**

**Utiliser la spatule fournie ou une pince, une passoire adaptée, etc.**

### Arrêt

1. Lorsque le processus de cuisson/friture est terminé et que l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de température en position « 0 ».
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

## 6 Nettoyage et maintenance

### 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 refroidi après chaque utilisation.
2. Retirer les aliments de la cuve ou la vider à travers l'orifice de vidange.
3. Avant, placer un récipient adapté (bac GN) dans le soubassement ouvert, sur les glissières sous la cuve.
4. Retirer le bouchon de fermeture de l'orifice de vidange.
5. À l'aide de la spatule fournie, faire glisser les restes déposées sur la surface de travail vers l'orifice de vidange, pour les faire passer à travers le système de vidange dans le bac GN.
6. Ensuite, nettoyer soigneusement la surface de travail en utilisant de l'eau tiède, un chiffon doux ou une éponge et un produit nettoyant destiné au contact avec les aliments.
7. Rincer la cuve à l'eau claire et évacuer l'eau à travers l'orifice de vidange. Essuyer avec un chiffon propre pour éliminer entièrement les restes du produit nettoyant.
8. Retirer le bac collecteur de graisse du soubassement et le vider.
9. Nettoyer le bac collecteur de graisse et le bouchon de fermeture avec de l'eau tiède, un détergent doux et un chiffon doux ou une éponge.
10. Rincer à l'eau claire.
11. Essuyer régulièrement le soubassement de l'intérieur et de l'extérieur ainsi que le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux humide.
12. Toutes les surfaces et les parties amovibles de l'appareil qui ont été lavées doivent être soigneusement séchées.

13. Pour assurer une longue utilisation de l'appareil, appliquer une fine couche d'huile de vaseline après chaque nettoyage.

### 6.3 Maintenance

L'appareil, outre le nettoyage régulier normale, ne nécessite aucun entretien spécial supplémentaire. Nous recommandons toutefois de faire appel à un technicien pour faire un contrôle annuel de l'appareil. Nous conseillons de conclure un contrat de service pour les travaux de maintenance.

## 7 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.

FR

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