

500-1Z-MDI



151520

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 : 2023-05-17

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	13
6	Nettoyage	18
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	18
6.2	Nettoyage	18
7	Défaillances possibles	19
8	Élimination des déchets	20



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.

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.

Utilisation uniquement sous surveillance

- 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.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

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 :

- Gratins, grillades, réchauffage et maintien des plats au chaud dans des récipients 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.

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

- Préparation de plats sans récipients adaptés.

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

Nom :	Salamandre Lift 500-1Z-MDI
N° de l'article :	151520
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de résistances :	1
Nombre de zones chauffantes :	1
Dimensions de la grille (largeur x profondeur) en mm :	435 x 320
Puissance :	2,8 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	470 x 510 x 525
Poids en kg :	32,8

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

Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Source de chaleur : résistance chauffante
- Résistance réglable en hauteur
- Réglage de l'énergie : électronique
- Fonction de maintien en température
- Bac collecteur de graisse
- Réglage manuel de la durée
- Écran d'affichage numérique
- Commande : manette MDI
- Témoins lumineux de contrôle :
 - réchauffement
 - Marche/arrêt
- Propriétés :
 - Mode Eco : économise de l'énergie et peut être utilisé pour maintenir des plats au chaud
 - Grille amovible
 - Manette avec affichage numérique pour la température et la durée
 - Fonction de mémoire
 - Signal sonore lorsque la durée est écoulée (0:10 - 9:30 minutes)
- L'appareil comprend : 1 grille

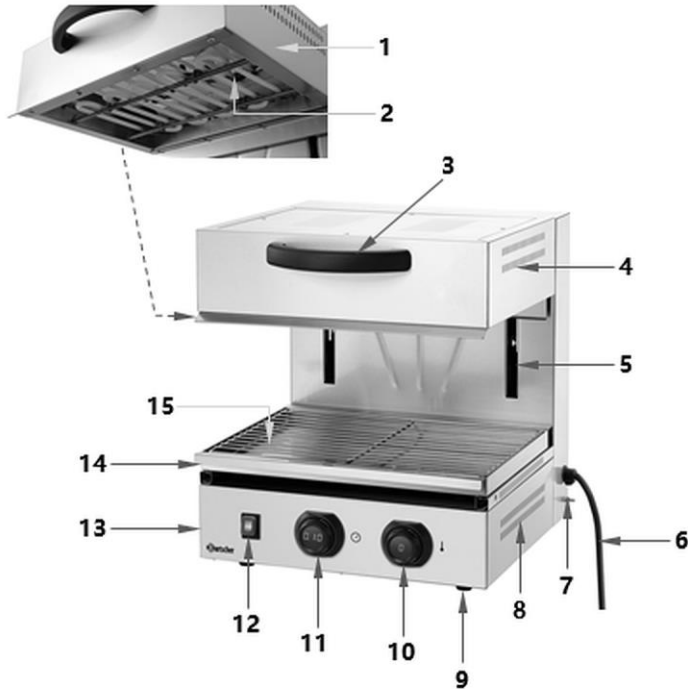
FR

4.2 Fonctions de l'appareil

La salamandre avec commande MDI intelligente est destinée à gratiner, griller et maintenir des aliments au chaud grâce aux éléments chauffants efficaces situés dans la partie supérieure de l'appareil.

La chaleur peut être régulée à l'aide de la fonction Lift et du réglage numérique précis de la température et de la durée. La fonction de mémoire et un signal sonore émis à la fin de la durée programmée permettent d'optimiser le travail. Le mode Eco économe en énergie permet de maintenir les plats au chaud tout en réduisant les coûts.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Des. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Partie supérieure de l'appareil, réglage de la hauteur | 2. Résistance chauffante |
| 3. Poignée de la partie supérieure de l'appareil | 4. Orifices de ventilation |
| 5. Lift | 6. Câble d'alimentation |
| 7. Goupille de mise à la terre | 8. Orifices de ventilation |
| 9. Pieds (4x) | 10. Bouton rotatif de la température |
| 11. Bouton rotatif de la durée | 12. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert) |
| 13. Corps | 14. Bac collecteur de graisse |
| 15. Grille | |

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 minimale des murs et objets inflammables, 10 cm sur les côtés et 20 cm à l'arrière.

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.

5.2 Utilisation

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

L'appareil et les récipients pour aliments chauffent fortement lorsque l'appareil est en marche.

Pour retirer les plats, utilisez toujours des torchons ou des gants de cuisine résistants aux températures élevées.

Lors de la préparation des plats, la grille et le bac à graisse chauffent fortement.

Laissez refroidir la grille et le bac à graisse avant de les vider ou de les nettoyer.

Une fois l'appareil éteint, il reste encore chaud un long moment.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Ne déplacez jamais un appareil lorsqu'il est en marche.

ATTENTION !

La préparation de mets directement sur la grille risque d'endommager l'appareil.

Utilisez toujours un récipient/ustensile adapté et résistant aux températures élevées.

Si elle entre en contact avec des acides concentrés, de l'essence acétique, des solutions salines, des mélanges d'épices, la surface de l'appareil risque d'être endommagée.

Dans la mesure du possible, nettoyez aussitôt la surface de l'appareil de ces contaminants.

Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation de l'appareil et de l'équipement, veuillez les nettoyer en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** »..
2. Sécher soigneusement l'appareil et ses accessoires.
3. Placer le bac à graisse.
4. Placez la grille dans le bac à graisse.

ATTENTION !

La graisse et les restes des aliments risquent de pénétrer dans l'appareil.

Le bac à graisse doit toujours être installé lors du fonctionnement.

Éléments de commande

La salamandre est commandé par les 3 éléments suivants :

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

Structure des boutons rotatifs



- Bouton rotatif
- Affichage numérique
- Témoin lumineux

Des affichages numériques sont intégrés dans les boutons rotatifs. Ils indiquent la durée et le degré de chauffe (dernièrement utilisées).

Les témoins lumineux indiquent le mode de fonctionnement.

Réglages

La salamandre chauffe indépendamment de la minuterie de l'appareil, ce qui signifie que la résistance peut travailler en mode continu et ne s'éteint pas une fois la durée réglée écoulee.

La salamandre dispose de 3 modes de fonctionnement :



Fig. 2

1. Chauffe sans minuterie

Les niveaux de chauffe (1 - 10) sont réglés à l'aide du bouton rotatif (à droite du panneau de commande) :

- le niveau de chauffe « 0 » signifie que le chauffage est désactivé,
- le niveau de chauffe « 10 » signifie que le chauffage est activé en continu,
- sur les niveaux intermédiaires, le chauffage s'active et se désactive à différents intervalles.



Fig. 3

2. Chauffe avec minuterie

La durée du fonctionnement de l'appareil est réglée à l'aide du bouton rotatif de la durée (à gauche du panneau de commande).

La durée peut être réglée dans une étendue de 0.10 à 9.30 minutes.

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

Le décompte du temps se fait à rebours jusqu'à ce que l'écran d'affichage du bouton rotatif de la durée affiche « 0 ».

Pendant ce temps, il est toujours possible de modifier librement les valeurs en tournant le bouton rotatif de la température.

Une ce temps écoulee, un signal sonore est émis, il doit être confirmé par une pression sur le bouton rotatif de la durée.

Le signal sonore s'éteint et l'appareil passe automatiquement en mode ECO.



Fig. 4

3. Mode ECO

En appuyant sur le bouton rotatif de température au cours du fonctionnement de l'appareil, l'utilisateur peut passer en mode ECO. L'écran d'affichage affiche « ECO » et la puissance de la salamandre est réduite afin d'économiser de l'énergie. Ce réglage est comparable au « Niveau 2 » et est utilisé pour maintenir la chaleur des plats.

Quand l'appareil est en mode Eco, il est possible de

- passer de nouveau en mode **Chauffe sans minuterie**, en appuyant sur le bouton rotatif de la température,
- passer de nouveau en mode **Chauffe avec minuterie**, en appuyant sur le bouton rotatif de la durée.

Préparations des plats

1. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.

Le témoin vert d'alimentation dans l'interrupteur, qui reste allumé lors du fonctionnement, s'allumera.



Fig. 5

3. À l'aide de la poignée, soulever la partie supérieure de l'appareil.
4. Placer les plats dans les récipients adaptés (assiettes, plats pour gratins, etc.) sur la grille sous la résistance chauffante.
5. Baisser ensuite la partie supérieure avec le radiateur à infrarouges intégré pour assurer la distance requise par rapport au plat.

6. Veiller à ce que les plats n'entrent pas en contact avec les résistances chauffantes.

INDICATION !

Cette distance peut être modifiée à tout moment selon les besoins, il suffit de déplacer la partie supérieure de l'appareil vers le bas ou vers le haut. La partie supérieure de l'appareil reste sur la position choisie.

7. À l'aide d bouton rotatif de la température, sélectionner le niveau de chauffe voulu :
- pour gratiner et griller, le niveau maximal 10,
 - pour réchauffer - les niveaux inférieurs,
 - pour maintenir la chaleur et économiser l'énergie - le mode ECO.

Au cours du réchauffement, le témoin informatif orange du bouton rotatif de la température est allumé. Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin s'éteint.

8. À l'aide du bouton rotatif de la durée, il est possible de régler la durée dans une étendue de 0.10 à 9.30 minutes.

9. Pour activer la minuterie, appuyer 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'écran d'affichage.

Une le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis, il doit être confirmé par une pression sur le bouton rotatif de la durée.

10. Lorsque les plats sont prêts, utiliser la poignée pour soulever la partie supérieure de l'appareil et sortir en toute sécurité les plats.

11. Retirez de la salamandre les récipients contenant les plats chauds à l'aide de torchons ou de gants résistants à la chaleur, puis servir.

FR

Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner les boutons rotatifs sur la position « 0 ».
2. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Bac à graisse / grille

L'appareil est équipé d'un collecteur à graisse et d'une grille.

1. Surveiller le remplissage du bac à graisse lorsque l'appareil est en marche.
2. Si nécessaire, vider le bac à graisse.

AVERTISSEMENT !

Lorsque l'appareil fonctionne, la grille et le bac à graisse chauffent fortement !

Laissez refroidir le bac collecteur de graisse et la grille avant de les retirer de l'appareil et de les nettoyer.

3. Nettoyer le bac collecteur de graisse et la grille en suivant les consignes indiquées au chapitre « **Nettoyage** ».
4. Sécher soigneusement les éléments avant de les placer de nouveaux dans l'appareil.

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. Une fois la journée de travail terminée, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer ensemble le bac collecteur de graisse et la grille de l'appareil.
3. Retirer la grille du bac collecteur de graisse.
4. Vider le bac collecteur de graisse.
5. Laver la grille et le bac collecteur de graisse à l'eau tiède avec un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux, une éponge ou une brosse à vaisselle.
6. Rincer soigneusement les éléments nettoyés à l'eau claire.
7. Nettoyer le corps de l'appareil et le lift avec un produit de nettoyage disponible dans le commerce pour dégraisser les surfaces.

INDICATION !

Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné !

8. Sécher soigneusement les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.
9. Enfin, sécher soigneusement toutes les parties et surfaces nettoyées à l'aide d'un chiffon doux.
10. Essuyer le câble de raccordement et la fiche avec un chiffon très légèrement humidifié.

Défaillances possibles

11. Les événements de l'appareil doivent être inspectés régulièrement et nettoyés à l'aide d'une brosse sèche en plastique en cas de contamination.
12. Placer de nouveau le bac collecteur de graisse et la grille dans l'appareil.

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.

Erreur	Cause probable	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais le témoin lumineux d'alimentation vert de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas.	La fiche est branchée incorrectement	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Fusible endommagé	Changer le fusible
	Le témoin lumineux est défectueux	Contacteur le service après-vente
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne se chauffe pas	Le niveau de chauffe n'est pas réglé	Régler le niveau de chauffe
	Bouton rotatif de la température endommagé	Contacteur le service après-vente
	Résistance chauffante endommagée	Contacteur le service après-vente
Le témoin lumineux informatif (orange) ne s'allume pas malgré le fonctionnement de la résistance chauffante	Le contact de la résistance chauffante est coupé	Contacteur le service après-vente
	Bouton rotatif de la température endommagé	Contacteur le service après-vente
La partie supérieure de l'appareil ne peut être ni soulevée ni baissée	Lift bloqué	Supprimer les obstacles
	Lift endommagé	Contacteur 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.