

600-2Z



151512

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: 2.0

Date de création : 2023-08-03

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	Éléments de l'appareil	10
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Utilisation	13
6	Nettoyage	17
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	17
6.2	Nettoyage	17
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.
- Déranger 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 entraînent 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 600-2Z
N° de l'article :	151512
Matériau :	acier inoxydable
Nombre de résistances chauffantes :	2
Nombre de zones chauffantes :	2
Plage de température jusqu'à en °C :	400 °C
Dimensions de la grille (largeur x profondeur) en mm :	590 x 320
Hauteur libre en mm :	65 - 210
Puissance :	4 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	600 x 540 x 530
Poids en kg :	47,7

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

Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : 2 NAC
- Source de chaleur : résistance radiante
- Zones chauffantes commutables séparément
- Résistance réglable en hauteur
- Réglage énergétique : Simmerstat
- Réglage de la puissance : en continu, fonctionnement continu
- Bac collecteur de graisse
- Commande : manette
- Témoins lumineux de contrôle :
 - réchauffement
 - prêt à l'emploi
- Fourni avec : 1 grille

4.2 Éléments de l'appareil

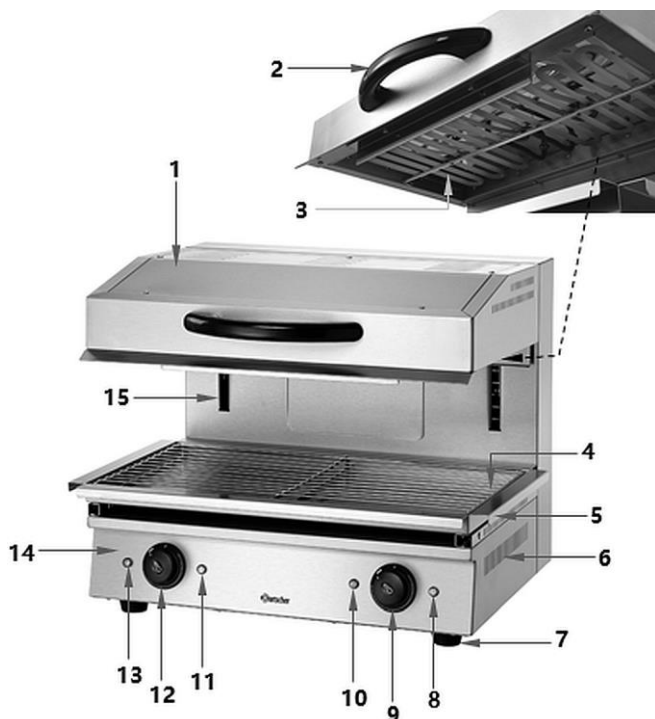


Fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Partie supérieure de l'appareil, réglage de la hauteur | 2. Poignée de la partie supérieure de l'appareil |
| 3. Résistance radiante | 4. Grille |
| 5. Bac collecteur de graisse | 6. Orifices de ventilation |
| 7. Pieds (4x) | 8. Témoin de chauffe (orange), zone chauffante droite |
| 9. Réglage de la température, zone droite | 10. Témoin d'alimentation (vert), zone chauffante droite |
| 11. Témoin de chauffe (orange), zone chauffante gauche | 12. Réglage de la température, zone gauche |
| 13. Témoin d'alimentation (vert), zone chauffante gauche | 14. Partie inférieure de l'appareil |
| 15. Commande de réglage en hauteur | |

4.3 Fonctions de l'appareil

La salamandre est destinée à gratiner, griller et maintenir des aliments au chaud grâce à 2 résistances radiantentes puissantes réglables séparément et situées dans la partie supérieure de l'appareil. L'émission de la chaleur peut être réglée à l'aide du lift.

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
 - 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

- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Poser le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- L'appareil doit être branché à un équipement de distribution avec une distance entre les contacts d'au moins 3 mm (p.ex. coupe-circuit, interrupteur MCB). Il est interdit d'installer l'appareil sans l'interrupteur mentionné ci-dessus.
- L'appareil doit être mis à la terre. À l'arrière de l'appareil se trouve la liaison équipotentielle. Relier la liaison équipotentielle au moyen d'un conducteur de mise à la terre (\varnothing min.2 mm²) à la liaison équipotentielle appliquée.

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.

FR

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. Placer la grille sur le bac collecteur de 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.

Fonctionnement de l'appareil

1. S'assurer que les régulateurs d'énergie des deux zones chauffantes sont réglés sur la position « 0 ».
2. Allumer l'appareil à l'aide du sélectionneur.

Les témoins lumineux (verts) des deux zones de chauffage s'allument et restent allumés pendant toute la durée de fonctionnement.



Fig. 2

3. À l'aide de la poignée, soulever la partie supérieure de l'appareil.
4. Placer les plats dans les récipients adaptés (assiettes, bols, plats pour gratins, etc.) sur la grille sous l'une des résistances radiantes.
5. Ensuite, baisser à l'aide du levier la partie supérieure avec la résistance radiante intégrée pour assurer la distance requise par rapport au plat.

Réglage de la température

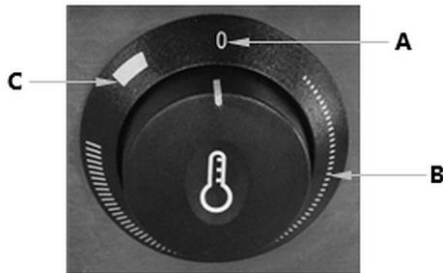


Fig. 3

- A** Position ARRÊT
- B** Réglage de la température de fonctionnement : en continu
- C** Réglage du « Fonctionnement continu »

Pour chaque zone chauffante, la température peut être réglée en continu jusqu'à 400 °C.

La plage de température conseillée est environ 300 °C - 400 °C.

Le témoin orange de chauffe s'allume alors et signale le réchauffement de l'appareil.

Une fois la température réglée atteinte, le témoin orange de chauffe s'éteint et la résistance radiante s'éteint automatiquement.

Lorsque la température baisse, le réglage de la puissance s'enclenche de nouveau et l'appareil recommence à chauffer. Ce processus se répète jusqu'à ce que le réglage de puissance soit placé sur la position « ARRÊT » ou jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.

Si l'appareil doit être utilisé de manière ininterrompue, veuillez sélectionner le réglage « Fonctionnement continu ».

Réchauffer / gratiner des aliments

CONSEIL !

En cas de besoin, le niveau de chauffe des résistances radiantes droite et gauche peut être réglé séparément. L'un des côtés peut aussi être éteint complètement (placer alors le réglage de puissance en position OFF).

1. Utilisez le réglage de puissance pour régler à la température souhaitée (tournez dans le sens horaire) ou sélectionnez le réglage « Fonctionnement continu ».
2. Veiller à ce que les plats n'entrent pas en contact avec les résistances radiantes.

CONSEIL !

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.

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

ATTENTION !

Ne pas forcer en réglant la hauteur.

4. Retirer de la salamandre les récipients contenant les plats chauds à l'aide de torchons ou de gants de protection résistants à des températures élevées, puis servir.

Arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le réglage de puissance sur la position « ARRÊT »
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Bac à graisse / grille

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

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

AVERTISSEMENT !

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

Laisser 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** ».

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.

FR

6.2 Nettoyage

1. Une fois la journée de travail terminée, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer 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 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.
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 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, la température est réglée, mais il ne se chauffe pas	Le régulateur d'énergie est endommagé.	Contacteur le service après-vente
	Résistance chauffante endommagée	Contacteur le service après-vente
Le témoin lumineux de chauffe (orange) ne s'allume pas malgré le fonctionnement de la résistance chauffante	Le témoin de chauffe est endommagé	Contacteur le service après-vente
La partie supérieure de l'appareil ne peut être ni soulevée ni baissée	Réglage de la hauteur bloqué	Enlever les obstacles qui pourraient empêcher le réglage de la hauteur
	Mécanisme de réglage de la hauteur 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.