

**700-2Z II**



**100532**

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

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



Version: 2.0

Date de création : 2025-01-17

---

## Manuel d'utilisation original

|     |                                               |    |
|-----|-----------------------------------------------|----|
| 1   | Sécurité .....                                | 1  |
| 1.1 | Explication des avertissements .....          | 1  |
| 1.2 | Consignes de sécurité .....                   | 2  |
| 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 | Indications techniques .....                  | 8  |
| 4.2 | Éléments de l'appareil .....                  | 9  |
| 4.3 | Fonctions de l'appareil .....                 | 9  |
| 5   | Installation et utilisation .....             | 10 |
| 5.1 | Installation .....                            | 10 |
| 5.2 | Utilisation .....                             | 11 |
| 6   | Nettoyage .....                               | 14 |
| 6.1 | Consignes de sécurité pour le nettoyage ..... | 15 |
| 6.2 | Nettoyage .....                               | 15 |
| 7   | Défaillances possibles .....                  | 16 |
| 8   | Élimination des déchets .....                 | 17 |





**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !**

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

## 1 Sécurité

FR

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.

## Sécurité

---

- 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.

### Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entrainement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.
- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

FR

### Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.

### 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

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson, grillade, réchauffement et maintien de la température des aliments 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

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

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 Indications techniques

|                                                     |                             |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------|
| Nom :                                               | <b>Salamandre 700-2Z II</b> |
| N° de l'article :                                   | <b>100532</b>               |
| Matériau :                                          | acier inoxydable            |
| Nombre de résistances :                             | 2                           |
| Nombre de zones chauffantes :                       | 2                           |
| Hauteur libre en mm :                               | 285                         |
| Plage des températures jusqu'à °C :                 | 250                         |
| Puissance de raccordement :                         | 4,4 kW   400 V   50 Hz      |
| Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm : | 910 x 375 x 425             |
| Dimensions de la grille :                           | 705 x 320                   |
| Poids en kg :                                       | 29,5                        |

FR

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

#### Version / caractéristiques

- Source de chaleur : chauffage radiant
- Zones chauffantes commutables séparément
- Réglage de la puissance : en continu, fonctionnement continu
- Réglage de la hauteur de la grille
- Réglage énergétique : simmerstat
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Commande : manette
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, chauffe
- Dotation : 1 bac collecteur de graisse, 1 grille, 2 poignées pour la grille

## 4.2 Éléments de l'appareil



Fig. 1

FR

1. Boîtier
2. Ventilateur
3. Panneau de commande
4. Grille de l'appareil
5. Bac collecteur de graisse
6. Pieds (4x)
7. Guides de support
8. Glissière pour la grille
9. Poignée (2x)

## 4.3 Fonctions de l'appareil

L'appareil est destiné à chauffer, cuire et maintenir la chaleur des aliments grâce aux chauffages radiants efficaces se trouvant dans la partie supérieure de l'appareil.

## 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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
  - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.

- Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
  - Assurer une position stable.
  - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
  - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
  - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- 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.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

## 5.2 Utilisation

### Préparation de l'appareil

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

#### **ATTENTION !**

**La graisse et les restes des aliments peuvent pénétrer dans l'appareil.**

Lors de l'utilisation de l'appareil, toujours placer le bac collecteur de graisse sous la grille.

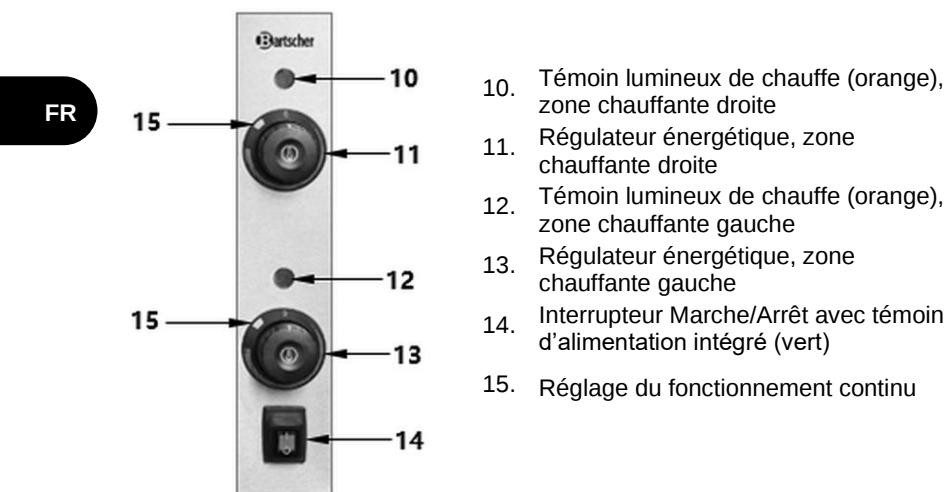
4. Veiller à ce que, lors de l'utilisation de l'appareil, les surfaces de celui-ci ne soient pas longtemps exposées au contact avec des acides concentrés, du vinaigre, des solutions salines ou des mélanges d'herbes. Si possible, essuyer immédiatement toute trace de ces substances, pour qu'elles n'endommagent pas les surfaces.

### Réglages

L'appareil est équipé de 2 chauffages radiants placés dans la partie supérieure. Ils sont commandés par deux régulateurs énergétiques individuels qui permettent de régler séparément la température selon le type de plats préparés.

- La température peut être réglée en continu jusqu'à 250 °C.
- Si cela est nécessaire, il est également possible de régler le fonctionnement continu en sélectionnant la position correspondante sur le régulateur énergétique.
- Pour la cuisson et la grillade, choisir la plus haute température, tandis que pour le réchauffement et le maintien de la température, choisir des températures moins élevées.
- Pour éteindre les chauffages radiants, régler le régulateur de température correspondant sur la position « 0 » (ARRÊT).

### Panneau de commande



### Préparations des plats

#### **ATTENTION !**

**La préparation directe de plats sur la grille peut endommager l'appareil.**

Toujours utiliser un récipient/ustensile adapté, résistant aux températures élevées.

1. Selon le type de plats préparés ou la hauteur du récipient, choisir les glissières pour la grille correspondantes (inférieures, du milieu, supérieures).
2. Veiller à ce que les plats ne touchent pas les chauffages radiants !
3. Poser les plats dans des récipients adaptés (assiettes, plats pour gratins, etc.) sur la grille sous la zone chauffante correspondante.
4. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.
5. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.

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

6. Régler pour chaque zone chauffante une température qui correspond aux plats préparés, dans une étendue de 50 °C à 250 °C.

Lors de la chauffe, le témoin lumineux de contrôle orange est allumé pour la zone chauffante correspondante. Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin de contrôle s'éteint. Si la température dans l'appareil baisse et le chauffage radiant est de nouveau activé à l'aide du régulateur énergétique, le témoin de contrôle s'allume de nouveau. Ce processus se répète jusqu'à ce que le régulateur de température soit réglé sur la position « 0 » (ARRÊT).



#### **AVERTISSEMENT !**

**Risque de brûlures!**

**L'appareil et les récipients pour les aliments se chauffent fortement lors de l'utilisation.**

Pour retirer les plats, toujours utiliser des gants de cuisine résistants aux températures élevées.

**Lors de la préparation des plats, la grille se chauffe fortement.**

Pour retirer ou déplacer la grille lors de l'utilisation de l'appareil, toujours utiliser les poignées fournies.

7. Retirer les plats déjà prêts et servir.

8. Pour retirer la grille lors du fonctionnement de l'appareil, fixer les poignées (dessin à droite).
9. Retirer avec précaution la grille à l'aide des poignées et la glisser sur les glissière au niveau souhaité.



### **MISE EN GARDE !**

**Lors de la préparation des plats, la grille se chauffe fortement.**

Toujours poser la grille chaude sur un support résistant aux températures élevées.

10. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner les deux régulateurs de température sur la position « 0 » (ARRÊT).
11. Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et débrancher l'alimentation électrique.

FR

## **6 Nettoyage**

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

## 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. En fin du jour de travail, nettoyer soigneusement l'appareil.
2. Retirer de l'appareil le bac collecteur de graisse. Vider le bac collecteur de graisse
3. Retirer la grille.
4. Laver la grille, les poignées et le bac collecteur de graisse à l'aide d'un produit nettoyant doux. Utiliser un chiffon doux, une éponge ou une brosse à vaisselle.
5. Rincer soigneusement à l'eau claire les éléments lavés.
6. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide de produits nettoyants dissolvants les graisses disponibles sur le marché. S'assurer que les produits nettoyants utilisés sont admis au contact des aliments.

### **Indication : Suivre les consignes du fabricant du produit nettoyant !**

7. Sécher soigneusement les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre.
8. Enfin, sécher soigneusement toutes les parties lavées et les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.
9. Contrôler régulièrement les orifices d'aération de l'appareil, en cas d'encrassement, les nettoyer pour assurer la circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil. Pour le nettoyage, utiliser une brosse de vaisselle sèche en plastique.
10. Placer de nouveau dans l'appareil la grille et le bac collecteur de graisse.

## 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. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

| Anomalie                                                                                                                                                                                             | Cause probable                                                     | Solution                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, l'appareil est mis en marche, mais le témoin lumineux d'alimentation de l'interrupteur marche/arrêt ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas | La fiche n'est pas brancher correctement à la prise d'alimentation | Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Le fusible de l'alimentation électrique s'est activé               | Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise |
| Le témoin de contrôle orange de chauffe est allumé en continu, il est impossible de contrôler la température.                                                                                        | Le contact avec le chauffage radiant est interrompu                | Contacteur un revendeur                                                          |
|                                                                                                                                                                                                      | Simmerstat endommagé                                               | Contacteur un revendeur                                                          |
| Le témoin de contrôle orange de chauffe n'est pas allumé, mais il est possible de régler la température.                                                                                             | La température réglée a été atteinte                               | Vérifier le fonctionnement après le changement des paramètres                    |
|                                                                                                                                                                                                      | Le témoin lumineux est défectueux                                  | Contacteur un revendeur                                                          |

## 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.