

1/1 500 EP-S



500935

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 : 2025-11-13

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	17
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	17
6.2	Nettoyage	17
7	Élimination des déchets	18



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.

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.

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.

Utilisation uniquement sous surveillance

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

FR

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

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 :

- Maintien des plats préparés au chaud dans un bac GN adapté.

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 :

- cuisson des plats
- préparation d'eau tiède ou chaude
- versement et réchauffement de substances et de produits inflammables, nuisibles à la santé et volatiles, etc.

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.

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

Nom :	Chafing dish 1/1 500 EP-S
Numéro d'article :	500935
Matériau :	acier au nickel-chrome
Matériau du couvercle :	acier au nickel-chrome verre
Matériau de la poignée :	acier au nickel-chrome
Contenance en l :	9
Gastro Norm :	1/1 GN
Profondeur maximale du bac GN en mm :	65
Plage de température de – à en °C :	40 - 90
Puissance de raccordement :	0,5 kW 220-240 V 50-60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	570 x 425 x 225
Poids en kg :	12,1

FR

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

Version/caractéristiques

- Type de chauffage : électrique
- Compatible avec les bacs GN : oui
- Avec poignées : oui
- Empilable : non
- Propriétés du couvercle :
 - avec fenêtre
 - mécanisme Soft Close (charnière de couvercle hydraulique)
 - rabattable, avec poignée en acier inoxydable
- Commande : électronique, sélecteur rotatif
- Fonctions : maintien au chaud
- Réglage de la température :
 - par incréments de 1 °C

- Affichage numérique : oui
- Témoin lumineux : non
- Commande :
 - commande tactile (sur l'appareil)
 - commande à distance
- L'ensemble comprend :
 - 1 bac GN 3, 65 mm de profondeur
 - 1 télécommande

4.2 Fonctions de l'appareil

Le Chafing-Dish est conçu pour maintenir la température des plats préparés. L'appareil dispose d'une commande tactile intuitive et d'une télécommande pratique. Il est idéal pour les espaces en self-service, pour présenter à la perfection les plats gastronomiques.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Poignée du couvercle | 2. Couvercle avec fenêtre transparente |
| 3. Bac GN | 4. Réservoir d'eau |
| 5. Télécommande | 6. Panneau de commande |
| 7. Corps | 8. Connecteur IEC |
| 9. Câble de raccordement avec fiche d'alimentation | 10. Interrupteur marche/arrêt |

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.
- 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.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
- Garder une distance d'au moins 10 cm des murs ou d'autres objets.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

Surfaces brûlantes !

Une trop grande quantité d'eau dans le réservoir ou d'aliments dans le récipient pour aliments peut déborder et se déverser.

Faire attention à la quantité d'eau versée dans le réservoir et à la quantité d'aliments dans le récipient pour aliments.

Surfaces brûlantes !

Le réservoir d'eau, le récipient pour aliments et le couvercle se chauffent fortement au cours du processus de maintien de la chaleur.

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Pour l'ouverture du couvercle, utiliser la poignée prévue à cet effet.

Risque de brûlures par vapeur chaude !

Lors de l'ouverture du couvercle, de la vapeur chaude peut sortir de l'appareil.

Faire particulièrement attention lors de l'ouverture du couvercle.

Préparation de l'appareil

1. Avant de commencer l'utilisation de l'appareil et de son équipement, les nettoyer soigneusement en suivant les consignes du point 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher soigneusement les éléments et les surfaces lavés.
3. Verser dans la cuve suffisamment d'eau pour que le bac GN 1/1 d'une hauteur de 65 mm repose au fond sans flotter.

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil si la cuve est vide.

REMARQUE !

Verser dans la cuve de l'eau chaude, cela permet une économie de temps et d'énergie !

4. Toujours raccorder le câble d'alimentation d'abord à la prise IEC à l'arrière de l'appareil et ensuite à une prise d'alimentation simple.
5. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt qui se trouve sur la paroi arrière de l'appareil.
6. Régler la température souhaitée et la différence des températures conformément aux consignes des chapitres suivants « **Fonctions des éléments de commande** » et « **Réglage de la température de consigne / Différence de températures** ».

L'appareil est désormais prêt pour maintenir la chaleur des plats.

7. Placer les plats chauds préparés dans le bac GN. Ne jamais remplir excessivement le bac GN, le remplir à 2/3 de sa capacité totale.

ATTENTION !

Chauffer dans l'appareil uniquement des plats déjà préparés !

Pour des raisons d'hygiène, veiller à ce que les plats ne restent pas dans l'appareil pendant plus de 2 heures (y compris le temps de préparation, de conservation et de service) !

8. Placer le bac GN dans la cuve d'eau.
9. À l'aide de la poignée, tirer le couvercle de l'appareil vers l'avant, au-delà du point de basculement. Dès que le couvercle se trouvera au-dessus du point de basculement, il descendra tout seul et se rabattra pour fermer le Chafing-Dish, grâce au système Soft-Close.

Fonctions des éléments de commande



Fig. 2

	La touche permet d'allumer et d'arrêter le Chafing-Dish.
	Cette touche permet de régler la différence des températures (P03 – P10). Ceci concerne les écarts par rapport à la température de consigne. Supposons que  est réglée sur la valeur « P05 » et la température du Chafing-Dish à 80 °C. « P05 » signifie que le Chafing-Dish, après avoir atteint la température de consigne, refroidit de 5 °C et commence à chauffer si la température baisse à 75 °C. Plus petite est la valeur PX, plus vite / souvent le Chafing-Dish se chauffe et plus stable est la température.
 	Ces touches permettent d'augmenter ou de baisser les valeurs de consigne et de différence des température de 1. Pour la température de consigne, il est possible de régler la température en °C (40 °C – 90 °C), tandis que pour la différence des températures dans une étendue de P03 – P10.
Affichage numérique	L'affichage numérique indique toujours la température actuelle dans le Chafing-Dish.

FR

Réglage de la température de consigne / Différence des températures

1. Pour régler la température de consigne; appuyer sur les touches  ou , jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

Une fois la température de consigne réglée, l'affichage numérique indique de nouveau la température actuelle.

2. Pour régler la différence des températures/les écarts, appuyer d'abord sur la touche .

L'affichage numérique affiche la valeur PX (p.ex. P05).

3. Ensuite, régler la valeur à l'aide des deux touches  ou  du panneau de commande : augmenter de 1 ou baisser de 1.

Une fois la différence des températures réglée, l'affichage numérique indique de nouveau la température actuelle.

Télécommande

Les réglages de la température de consigne et de la différence des températures peuvent se faire à l'aide de la télécommande fournie.

La portée est d'env. 10 m

REMARQUE !

L'indication de la valeur de température de consigne est affichée sur l'affichage numérique du panneau de commande de l'appareil.

Maintien de la chaleur des plats / service

La chaleur des plats dans le bac GN est maintenue pendant le temps voulu, grâce au réchauffement de l'eau dans la cuve d'eau.

FR

1. Selon les besoins, servir les plats maintenus au chaud dans l'appareil.
2. Ouvrir le Chafing-Dish en soulevant le couvercle à l'aide de la poignée.
3. Servir les plats chauds.
4. Fermer le couvercle après le service, pour éviter la perte de chaleur.
5. Si vous souhaitez terminer l'opération de maintien de la chaleur, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'appareil.
6. Placer les plats qui sont restés dans l'appareil dans un récipient adapté.

Mise à l'arrêt de l'appareil

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt à l'arrière de l'appareil.
2. D'abord retirer la fiche de la prise.
3. Ensuite, débrancher le câble de raccordement de la prise IEC.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures ! Danger de brûlure !

Lors du retrait du bac GN et de la cuve d'eau, il existe un risque de brûlures causé par le bac GN chaud ou l'eau chaude.

Avant de retirer le bac et de déverser l'eau, laisser refroidir l'appareil et l'eau dans la cuve.

4. Une fois l'appareil refroidi, vider le bac GN et la cuve d'eau avant de nettoyer l'appareil.

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.

FR

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil à la fin de la journée de travail, voire plusieurs fois par jour le cas échéant.
2. Retirer le bac GN et la cuve d'eau de l'appareil et les vider.
3. Laver soigneusement les éléments enlevés à l'eau chaude, avec un produit nettoyant doux et un chiffon doux ou une éponge.
4. Rincer à l'eau claire les éléments lavés.
5. Essuyer l'intérieur et l'extérieur le couvercle, à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
6. Essuyer avec un chiffon propre.

7. Sécher soigneusement l'appareil et les parties lavées à l'aide d'un chiffon doux.
8. Essuyer le câble de raccordement avec un chiffon doux très légèrement humidifié.

Détartrage

Une utilisation intensive de l'appareil peut entraîner la formation de tartre au fond du réservoir d'eau.

1. Éliminer régulièrement les dépôts de tartre.
2. Pour ce faire, utiliser une solution à base d'eau et de vinaigre (selon une proportion de 3:1) ou un produit détartrant spécial.
3. Veuillez suivre les consignes du fabricant du produit.

7 Élimination des déchets

Appareils électriques

FR



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.