

**1800 1R - 1800 1G - 1800 1GR - 3600 1R -  
3600 1G - 3600 1GR**



**A150670 - A150669 - A150668  
A150671 - A150672 - A150673**

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: 9.0

Date de création : 2025-10-27

## 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 .....                 | 12 |
| 4.3 | Éléments de l'appareil .....                  | 13 |
| 5   | Installation et utilisation .....             | 15 |
| 5.1 | Installation .....                            | 15 |
| 5.2 | Utilisation .....                             | 16 |
| 6   | Nettoyage .....                               | 19 |
| 6.1 | Consignes de sécurité pour le nettoyage ..... | 19 |
| 6.2 | Nettoyage .....                               | 20 |
| 7   | Défaillances possibles .....                  | 20 |
| 8   | Élimination des déchets .....                 | 22 |



**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.
- Entraînement 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

- Le présent appareil n'est pas destiné à 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 :

- Grillade de produits alimentaires 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.

## 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

#### Version / caractéristiques grills contact

- Commande : manette, manuel
- Réglage de la température : thermostatique
- Témoins lumineux de contrôle : Marche/arrêt, chauffe
- Bac collecteur de graisse
- L'appareil comprend : 1 brosse de nettoyage

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

|                                                                |                               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Nom :                                                          | Gril à contact 1800 1R        |
| Numéro d'article :                                             | A150670                       |
| Matériau :                                                     | acier inoxydable              |
| Matériau des plaques de grillade :                             | fonte, émaillée               |
| Nombres d'unités de grillade :                                 | 1                             |
| Modèle de la surface de grillade :                             | rainuré                       |
| Plage de température de – à en °C :                            | 50 - 300                      |
| Puissance de raccordement :                                    | 1,8 kW   220-240 V   50/60 Hz |
| Dimensions de la plaque de grillade supérieure (L x P) en mm : | 214 x 214                     |
| Dimensions de la plaque de grillade inférieure (L x P) en mm : | 220 x 235                     |
| Dimensions (L x P x H) en mm :                                 | 290 x 395 x 210               |
| Poids en kg :                                                  | 12,7                          |

FR

|                                                                |                               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Nom :</b>                                                   | <b>Gril à contact 1800 1G</b> |
| Numéro d'article :                                             | <b>A150669</b>                |
| Matériau :                                                     | acier inoxydable              |
| Matériau des plaques de grillade :                             | fonte, émaillée               |
| Nombres d'unités de grillade :                                 | 1                             |
| Modèle de la surface de grillade :                             | lisse                         |
| Plage de température de – à en °C :                            | 50 - 300                      |
| Puissance de raccordement :                                    | 1,8 kW   220-240 V   50/60 Hz |
| Dimensions de la plaque de grillade supérieure (L x P) en mm : | 214 x 214                     |
| Dimensions de la plaque de grillade inférieure (L x P) en mm : | 220 x 235                     |
| Dimensions (L x P x H) en mm :                                 | 290 x 395 x 210               |
| Poids en kg :                                                  | 12,7                          |

**FR**

|                                                                |                                |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Nom :</b>                                                   | <b>Gril à contact 1800 1GR</b> |
| Numéro d'article :                                             | <b>A150668</b>                 |
| Matériau :                                                     | acier inoxydable               |
| Matériau des plaques de grillade :                             | fonte, émaillée                |
| Nombres d'unités de grillade :                                 | 1                              |
| Modèle de la surface de grillade :                             | rainuré en haut, lisse en bas  |
| Plage de température de – à en °C :                            | 50 - 300                       |
| Puissance de raccordement :                                    | 1,8 kW   220-240 V   50/60 Hz  |
| Dimensions de la plaque de grillade supérieure (L x P) en mm : | 214 x 214                      |
| Dimensions de la plaque de grillade inférieure (L x P) en mm : | 220 x 235                      |
| Dimensions (L x P x H) en mm :                                 | 290 x 395 x 210                |
| Poids en kg :                                                  | 13,1                           |

## Paramètres techniques

|                                                                |                               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Nom :</b>                                                   | <b>Gril à contact 3600 2R</b> |
| Numéro d'article :                                             | <b>A150671</b>                |
| Matériau :                                                     | acier inoxydable              |
| Matériau des plaques de grillade :                             | fonte, émaillée               |
| Nombres d'unités de grillade :                                 | 2                             |
| Modèle de la surface de grillade :                             | rainuré                       |
| Plage de température de – à en °C :                            | 50 - 300                      |
| Puissance de raccordement :                                    | 3,6 kW   220-240 V   50/60 Hz |
| Dimensions de la plaque de grillade supérieure (L x P) en mm : | 215 x 215                     |
| Dimensions de la plaque de grillade inférieure (L x P) en mm : | 470 x 230                     |
| Dimensions (L x P x H) en mm :                                 | 570 x 395 x 210               |
| Poids en kg :                                                  | 26,0                          |

FR

|                                                                |                               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Nom :</b>                                                   | <b>Gril à contact 3600 2G</b> |
| Numéro d'article :                                             | <b>A150672</b>                |
| Matériau :                                                     | acier inoxydable              |
| Matériau des plaques de grillade :                             | fonte, émaillée               |
| Nombres d'unités de grillade :                                 | 2                             |
| Modèle de la surface de grillade :                             | lisse                         |
| Plage de température de – à en °C :                            | 50 - 300                      |
| Puissance de raccordement :                                    | 3,6 kW   220-240 V   50/60 Hz |
| Dimensions de la plaque de grillade supérieure (L x P) en mm : | 215 x 215                     |
| Dimensions de la plaque de grillade inférieure (L x P) en mm : | 470 x 230                     |
| Dimensions (L x P x H) en mm :                                 | 570 x 395 x 210               |
| Poids en kg :                                                  | 23,5                          |

|                                                                |                               |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Nom :                                                          | Gril à contact 3600 2GR       |
| Numéro d'article :                                             | A150673                       |
| Matériau :                                                     | acier inoxydable              |
| Matériau des plaques de grillade :                             | fonte, émaillée               |
| Nombres d'unités de grillade :                                 | 2                             |
| Modèle de la surface de grillade :                             | rainuré en haut, lisse en bas |
| Plage de température de – à en °C :                            | 50 - 300                      |
| Puissance de raccordement :                                    | 3,6 kW   220-240 V   50/60 Hz |
| Dimensions de la plaque de grillade supérieure (L x P) en mm : | 215 x 215                     |
| Dimensions de la plaque de grillade inférieure (L x P) en mm : | 470 x 230                     |
| Dimensions (L x P x H) en mm :                                 | 570 x 395 x 210               |
| Poids en kg :                                                  | 23,3                          |

FR

## 4.2 Fonctions de l'appareil

Le grill contact est équipé de plaques de grillade lisses/nervurées avec une conductivité thermique optimale ; il est parfait pour réchauffer le pain « plat » de type pain pita, etc., griller les aliments servant à la préparation d'encas.

### 4.3 Éléments de l'appareil

A150670 / A150669 / A150668

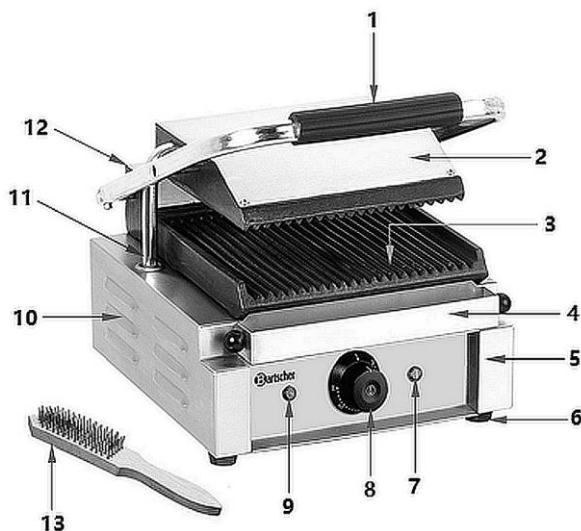


Fig. 1

- |                                  |                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------|
| 1. Poignée de commande           | 2. Plaque de grillade supérieure             |
| 3. Plaque de grillade inférieure | 4. Bac collecteur de graisse                 |
| 5. Pieds (4x)                    | 6. Témoin de chauffe (orange)                |
| 7. Régulateur de température     | 8. Témoin de travail (vert)                  |
| 9. Corps                         | 10. Orifices de ventilation                  |
| 11. Guide de câble               | 12. Protection de la poignée de manipulation |
| 13. Brosse de nettoyage          |                                              |

A150671 / A150672 / A150673

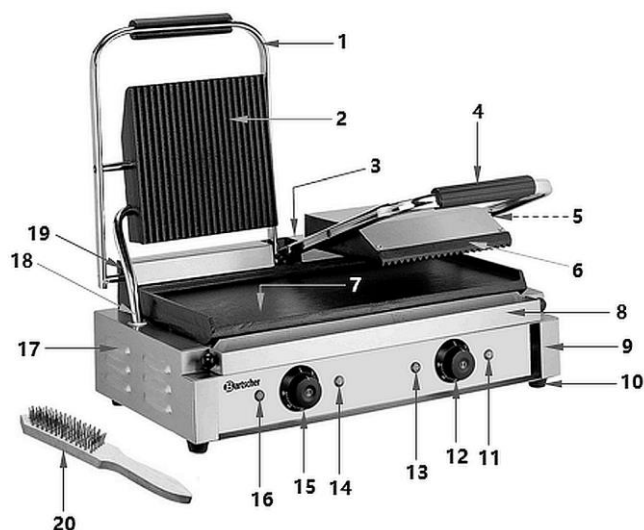


Fig. 2

FR

- |                                                                                   |                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1. Poignée de manipulation de la plaque de grillade supérieure gauche             | 2. Plaque de grillade supérieure gauche                               |
| 3. Protection de la poignée de manipulation plaque de grillade supérieure droite  | 4. Poignée de manipulation de la plaque de grillade supérieure droite |
| 5. Arrivée de câble zone chauffante droite                                        | 6. Plaque de grillade supérieure droite                               |
| 7. Plaque de grillade inférieure avec 2 zones chauffantes                         | 8. Bac collecteur de graisse                                          |
| 9. Corps                                                                          | 10. Pieds (4x)                                                        |
| 11. Témoin de chauffe (orange), zone chauffante droite                            | 12. Régulateur de la température de la zone chauffante droite         |
| 13. Témoin de travail (vert), zone chauffante droite                              | 14. Témoin de chauffe (orange), zone chauffante gauche                |
| 15. Régulateur de température de la zone chauffante gauche                        | 16. Témoin de travail (vert), zone chauffante gauche                  |
| 17. Orifices de ventilation                                                       | 18. Arrivée de câble zone chauffante gauche                           |
| 19. Protection de la poignée de manipulation plaque de grillade supérieure gauche | 20. Brosse de nettoyage                                               |

## 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.**

### 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 20 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.

FR

## 5.2 Utilisation



### AVERTISSEMENT

#### **Risque de brûlures !**

**Lors du fonctionnement de l'appareil, les plaques de grillade, le bac collecteur et les surfaces extérieures se chauffent fortement et restent encore chauds après l'arrêt de l'appareil.**

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Lors du fonctionnement de l'appareil et juste après, ne toucher que la poignée et les éléments de commande.

#### **Risque de brûlures par vapeur chaude !**

**Lors de l'ouverture de l'appareil lors de son fonctionnement, de la vapeur chaude peut se dégager.**

Ouvrir avec précaution et lentement l'appareil à l'aide de la poignée de manipulation.

#### **Risque de brûlures par graisse chaude et éclaboussures de graisse !**

Protéger les mains et le visage contre toute projection possible de graisse.

Utiliser des gants de protection.

### Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point **6 «Nettoyage»**.
2. Placer le bac collecteur de graisse à l'avant de l'appareil sous la plaque de grillade inférieure.
3. Avant la première utilisation, chauffer l'appareil sans les produits à griller et sans le fermer, pendant environ une heure, à une température entre 180 °C et 200 °C. Suivre les consignes du chapitre **« Mise en marche »**.

À cause des résidus technologiques, il est possible qu'une fumée apparaisse pendant que les plaques chauffent. Cette fumée n'est pas un danger pour l'utilisateur et ne signifie pas que l'appareil est en panne. Lors de l'utilisation suivante, la fumée n'apparaîtra plus. Assurer une ventilation correcte de la pièce lors de la toute première utilisation.

4. Graisser les plaques de grillade avec de la graisse alimentaire trois ou quatre fois.

### Mise en marche

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.

Le témoin vert de mise en marche s'allume.

2. Régler la température souhaitée à l'aide du régulateur de température.

Une fois le régulateur de température réglée sur la température souhaitée, le témoin lumineux rouge de chauffe s'allume.

La plage des températures à régler est de 50 °C à 300 °C.

Nous recommandons de régler la température maximale entre 200 °C et 250 °C.

Après la mise en marche, l'appareil a besoin d'env. 10 minutes pour atteindre la température de 250 °C.

Quand la température réglée est atteinte, le témoin rouge de chauffe s'éteint. Lorsque la température diminue d'environ 10 °C, les éléments chauffants se remettent à chauffer et le témoin rouge de chauffe se rallume.

### Préparations des plats

1. Ouvrir l'appareil à l'aide de la poignée et soulever la plaque de grillade supérieure.
  2. Selon le produit qui doit être grillé, les plaques de grillade doivent être graissées avec un peu d'huile alimentaire pour éviter de brûler les aliments.
  3. Placer les aliments à griller sur la plaque de grillade inférieure.
  4. Fermer l'appareil à l'aide de la poignée.
- Il n'est pas nécessaire de retourner le produit grillé car les deux plaques de grillade sont chauffées.
5. Surveiller les aliments grillés jusqu'à la fin du processus de cuisson.
  6. Retirer le produit grillé de la surface de grillade.

#### ATTENTION !

**Ne pas utiliser d'objets pointus ou durs pour retirer les aliments de l'appareil, afin d'éviter l'endommagement des plaques de grillade.**

### Arrêt de l'appareil

FR

1. Si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de température sur la position « 0 ».
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

### Bac collecteur de graisse

A l'avant de la plaque de grillade inférieure se trouve le bac collecteur de graisses dans lequel s'accumulent les graisses végétales et animales liquides.

1. Surveiller le remplissage du bac collecteur de graisse lorsque l'appareil est en marche.
2. Sortir régulièrement le bac collecteur de graisse et le vider, une fois l'appareil, le bac collecteur de graisse et son contenu refroidis.

### Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui s'active en cas de surchauffe de l'appareil et l'éteint.

Si le thermostat s'active, suivre les consignes suivantes :

- débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).
- attendre que l'appareil refroidisse;
- appuyer sur la touche RESET qui se trouve dans la partie inférieure de l'appareil.

Si le thermostat de sécurité s'active dans un court laps de temps, contacter le service.

## 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.

FR

### 6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

## 6.2 Nettoyage

1. Nettoyer l'appareil tous les jours.

### ATTENTION !

**Veiller à ce que de l'humidité, de l'huile ou de la graisse ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.**

2. Nettoyer le socle, la poignée, et l'extérieur de la plaque supérieure avec un chiffon humide. Utiliser un produit nettoyant doux pour les taches tenaces.
3. Essuyer les plaques de grillade supérieure et inférieure de l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
4. Éliminer les taches tenaces des plaques de grillade rainurées à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.
5. Si les taches persistent, graisser l'intérieur des plaques de grillade encore un peu chaudes et les laisser quelques minutes.
6. Essuyer les plaques rainurées de l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide.
7. Sécher ensuite soigneusement les plaques de grillade en utilisant un chiffon doux.

### ATTENTION !

**Avant le nettoyage, toujours attendre que le bac collecteur de graisse et son contenu refroidissent.**

8. Laver le bac de collecteur de graisse amovible à l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
9. Sécher le bac collecteur de graisse et l'installer de nouveau 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. 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.

## Défaillances possibles

| Erreur                                                                                                                                                                                        | Cause probable                                       | Solution                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, la température est réglée, le témoin lumineux orange de chauffe est allumé, mais les plaques de grillade ne se chauffent pas              | Le thermostat est endommagé                          | Contacteur le service après-vente                                                                    |
|                                                                                                                                                                                               | Endommagement de l'un des fils chauffants            | Contacteur le service après-vente                                                                    |
|                                                                                                                                                                                               | Le thermostat de sécurité s'est déclenché.           | Laisser l'appareil refroidir et appuyer sur le bouton RESET dans la partie inférieure de l'appareil. |
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, le régulateur de température est activé, le témoin lumineux orange de chauffe est allumé, mais il est impossible de régler la température | Le thermostat est endommagé                          | Contacteur le service après-vente                                                                    |
| Le témoin orange de chauffe ne s'allume pas, alors que l'appareil est allumé et que le grill fonctionne normalement                                                                           | Le témoin lumineux de chauffe est défectueux         | Contacteur le service après-vente                                                                    |
| Le témoin vert de fonctionnement ne s'allume pas, lors que l'appareil est mis en marche                                                                                                       | L'alimentation électrique est défectueuse ou absente | Vérifier l'état de l'alimentation électrique et du câble                                             |
|                                                                                                                                                                                               | Fusible endommagé                                    | Vérifier l'alimentation électrique ou faire changer le fusible                                       |

FR

| Erreur                                                                                               | Cause probable                                         | Solution                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais les plaques de grillade ne se chauffent pas | La température n'est pas réglée                        | Régler la température                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                      | Éléments chauffants des plaques de grillade endommagés | Contactez le service après-vente                                                                                                                                                                                           |
| L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mais il ne marche pas                            | Le thermostat de sécurité s'est déclenché.             | Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, laisser refroidir et ensuite appuyer sur RESET dans la partie inférieure de l'appareil.<br>Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contacter le service après-vente. |

FR

## 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.