MDI UFO



370285

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

tél. +49 5258 971-0
fax : +49 5258 971-120
Hotline technique : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0
Date de création : 2026-09-03

Manuel d'utilisation original

1 Sécurité ... 2
1.1 Explication des avertissements ... 2
1.2 Consignes de sécurité ... 3
1.3 Utilisation conforme à l'usage ... 7
1.4 Utilisation non conforme à l'usage ... 7
2 Généralités ... 8
2.1 Responsabilité et garantie ... 8
2.2 Protection des droits d'auteur ... 8
2.3 Déclaration de conformité ... 8
3 Transport, emballage et stockage ... 9
3.1 Inspection suite au transport ... 9
3.2 Emballage ... 9
3.3 Stockage ... 9
4 Paramètres techniques ... 10
4.1 Indications techniques ... 10
4.2 Éléments de l'appareil ... 11
4.3 Fonctions de l'appareil ... 12
5 Installation et utilisation ... 12
5.1 Installation ... 12
5.2 Utilisation ... 14
6 Nettoyage et maintenance ... 19
6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage ... 19
6.2 Nettoyage ... 20
6.3 Maintenance ... 20
7 Défaillances possibles ... 21
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 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

AVERTISSEMENT ! – Risque lié au courant électrique

Risque d'électrocution. Tout contact avec des pièces sous tension peut entraîner des blessures graves, voire la mort par électrocution.

- Ne raccordez l'appareil qu'à une tension secteur correspondant aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Veillez à ce que l'appareil reste sec et protégez-le de l'humidité.
- Veillez à ce qu'aucun liquide n'entre en contact avec la fiche secteur, les connecteurs ou les composants électriques.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche secteur ou le boîtier sont endommagés.
- Débranchez la fiche secteur avant tout nettoyage, entretien, maintenance ou en cas de non-utilisation prolongée.
- Prévenez toute remise en marche involontaire de l'appareil.
- Ne touchez pas la fiche secteur avec les mains mouillées.

- Ne tentez jamais de récupérer un appareil tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement du réseau électrique.
- En cas d'anomalies au niveau des interrupteurs, du panneau de commande ou des composants électriques, mettez immédiatement l'appareil hors service et débranchez-le du réseau électrique.
- Les réparations ainsi que les interventions sur les composants électriques doivent être effectuées exclusivement par des électriciens qualifiés.
- Ne pas plier, écraser, nouer les câbles de raccordement ni les faire passer sur des arêtes vives.
- Ne pas mettre les câbles de raccordement en contact avec des sources de chaleur.
- Ne jamais porter l'appareil par son câble de raccordement.
- Tirez toujours sur la fiche secteur pour débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
- Mettez immédiatement hors service les câbles d'alimentation endommagés et faites-les remplacer.

FR

Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves, un choc électrique mortel ou des dommages matériels.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

Surfaces chaudes

- Lors du fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent chaudes. Il existe un risque de brûlures. La température élevée se maintient encore après l'arrêt de l'appareil.
- Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil. Utiliser les éléments et les poignées de service prévus à cet effet.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.

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 / entrainements, remplacement des composants de l'appareil.

Utilisation uniquement sous surveillance

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

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.
- Ne continuez en aucun cas à utiliser l'appareil s'il présente un défaut connu ou signalé.
- Ne continuez en aucun cas à utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement des commutateurs ou du panneau de commande.
- N'utilisez pas d'appareils pour lesquels une demande de réparation ou d'intervention a déjà été enregistrée.

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 :

– Préparation de burgers, de kebabs et de sandwichs.

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

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l´appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Désignation :	**Appareil à panini MDI UFO**
Référence :	**370285**
Matériau:	acier inoxydable
Matériau des plaques:	aluminium revêtu
Nombre d'unités de cuisson:	1
Diamètre de la cuve de cuisson en mm :	100
Plage de température de – à en °C :	50 - 300
Réglage de la durée de – à en minutes :	0:10 - 9:30
Puissance:	1,3 kW | 220-240 V | 50-60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	254 x 515 x 285
Poids en kg :	9,46

FR

Sous réserve de modifications techniques !

Modèle / Caractéristiques

- Couleur : gris argenté
- Commande : bouton poussoir/rotatif MDI
- Témoin lumineux de contrôle : préchauffage / marche/arrêt
- Réglage de la température : électronique, par paliers de 1 °C
- Affichage numérique : oui
- Minuterie : oui
- Interrupteur marche/arrêt : oui
- Caractéristiques:
  - Bouton rotatif MDI avec affichage numérique de la température et du temps
  - Fonction mémoire
  - Signal sonore à la fin du temps programmé (0:10 - 9:30 minutes)
- Compris : 1 bac de récupération

4.2 Éléments de l’appareil

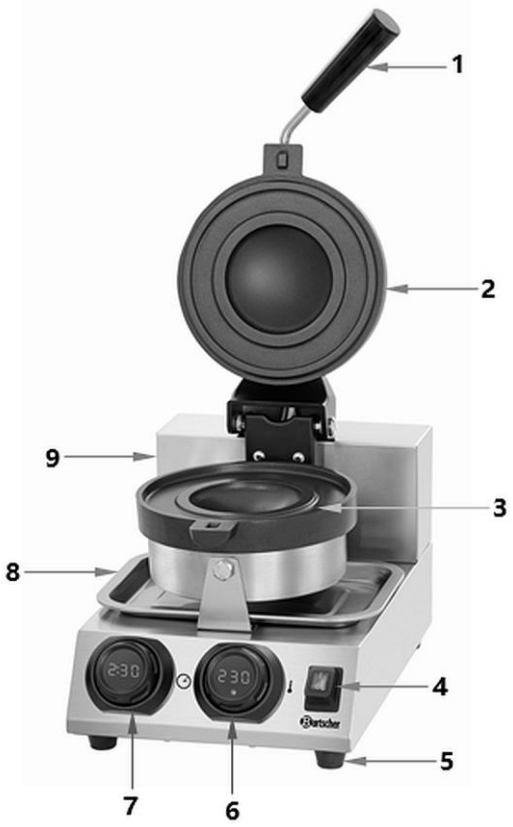


Fig. 1

1. Poignée en étrier
2. Plaque de cuisson supérieure
3. Plaque de cuisson inférieure
4. Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux de contrôle intégré (vert)
5. Pieds (4)
6. Bouton poussoir/rotatif de la température
7. Bouton poussoir/rotatif de la durée
8. Bac de récupération
9. Boîtier

4.3 Fonctions de l’appareil

Le Panini Maker MDI UFO transforme les burgers, les kebabs, les sandwichs et bien d’autres variétés de snacks en en-cas à emporter parfaitement hermétiques.

La cavité de cuisson ronde scelle efficacement les bords du pain, empêche les sauces, le fromage et les ingrédients de s'échapper et, associée à un Réglage de la température précis jusqu'à 300 °C, garantit une manipulation propre et des résultats toujours convaincants.

Le bac de récupération fourni recueille efficacement les résidus et contribue à maintenir un poste de travail propre.

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.

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.

- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

Avant la première utilisation

1. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation en suivant les instructions de la Section **6.2 « Nettoyage** ».
2. Placez le bac de récupération sur le boîtier, sous la plaque de cuisson inférieure de l'appareil.

Les résidus de cuisson et les miettes qui tombent pendant la préparation sont recueillis dans le bac de récupération. Vérifiez-le et videz-le régulièrement.

3. Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil à porte ouverte, sans aliments, pendant environ une heure à une température comprise entre 180 °C et 200 °C. Respectez les consignes des Sections **« Réglages »** et « **Mise en marche et préchauffage de l'appareil** ».

En raison de résidus de fabrication, de la fumée peut se dégager pendant le préchauffage. Cette fumée ne présente toutefois aucun danger pour l'utilisateur et ne se forme plus lors des utilisations suivantes de l'appareil. Veillez à une bonne ventilation lors du premier préchauffage.

FR

Réglages

L'appareil se commandé par deux boutons poussoir/rotatifs:

- Bouton poussoir/rotatif de la durée
- Bouton poussoir/rotatif de la température

Des affichages numériques sont intégrés dans les boutons poussoir/rotatifs. Ils indiquent la durée et la température réglées dernièrement.

Les témoins lumineux indiquent le mode de fonctionnement.

Structure des boutons poussoir/rotatifs



Bouton poussoir/rotatif

Affichage numérique

Témoin lumineux

FR

Réglage de la température

Régler la température à l'aide du bouton poussoir/rotatif. En appuyant brièvement sur le bouton poussoir/rotatif de la température et ensuite en le tournant, il est possible de régler la température dans une étendue de 50 °C à 300 °C par pas de 1 °C. Une nouvelle pression sur le bouton poussoir/rotatif de la température permet de sauvegarder la valeur réglée et de l'afficher sur l'écran d'affichage numérique. L'appareil est réchauffé à la température réglée. Le témoin lumineux rouge sur le bouton poussoir/rotatif de température reste allumé au cours du processus de réchauffement. Lorsque la température réglée est atteinte, le témoin s'éteint. Le réchauffement de l'appareil à une température de 200 °C dure env. 10 minutes.

Réglage de la durée

La durée du fonctionnement de l'appareil est réglée à l'aide du bouton poussoir/ rotatif. En appuyant brièvement sur le bouton poussoir/rotatif de la durée et ensuite en le tournant, il est possible de régler la durée souhaitée dans une étendue de 0:10 à 9:30 minutes par pas de 1 seconde. Une nouvelle pression sur le bouton poussoir/rotatif de la durée permet de sauvegarder la durée réglée et sur l'afficher

sur l'écran d'affichage numérique s'affiche le temps restant (le décompte se fait à rebours par intervalles de 1 seconde).

Le témoin lumineux rouge sur le bouton poussoir/rotatif de la durée clignote. Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis. Pour éteindre le signal, appuyer brièvement sur le bouton poussoir/rotatif de la durée.

INDICATION !

Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil ne passe pas en mode Standby, l'élément chauffant reste actif. La minuterie n'a pas d'impact sur la fonction de chauffe.

La durée précédemment réglée s'affiche à nouveau sur l'écran numérique et il est possible de préparer la collation suivante avec les mêmes réglages. Pour ce faire, appuyer sur le bouton poussoir/rotatif de la durée.

L'appareil peut être également utilisée sans minuterie, si le bouton poussoir/rotatif de la durée n'est pas activée par pression.

Mise en marche et préchauffage de l'appareil

FR

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Pendant le fonctionnement, les plaques de cuisson et les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes.

Ne touchez pas les surfaces chaudes.

Pendant le fonctionnement, ne touchez l'appareil qu'au niveau de la poignée en arceau et des éléments de commande prévus à cet effet.

1. Fermez la plaque de cuisson supérieure à l'aide de la poignée en arceau.
2. Branchez l'appareil sur une prise de courant individuelle adaptée.
3. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position **« I »**.

Le témoin lumineux de contrôle situé sur l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

4. Réglez la température souhaitée en suivant les instructions de la section **«Réglages»** afin de préchauffer l'appareil.

REMARQUE !

Préchauffez toujours l'appareil à la température souhaitée avant de préparer des en-cas afin d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

Préparation d'en-cas

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure !

Toucher des en-cas chauds à mains nues peut entraîner des brûlures aux mains et aux doigts.

Pour retirer les en-cas cuits, utilisez uniquement des spatules en bois ou en plastique résistantes à la chaleur, ou des pinces.

1. Préparez les ingrédients pour les en-cas de votre choix.
2. Ouvrez l'appareil chauffé à l'aide de la poignée en arceau et veillez à ce que la plaque de cuisson supérieure soit ouverte jusqu'à la butée.
3. Si nécessaire, versez un peu d'huile végétale sur la plaque de cuisson inférieure.



Fig. 2

4. Placez le pain à hamburger ou la tranche de pain de mie garnie des ingrédients de votre choix dans la cavité de cuisson de la plaque de cuisson inférieure préchauffée.
5. Fermez l'appareil en abaissant la plaque de cuisson supérieure à l'aide de la poignée à arceau.
6. Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton poussoir/rotatif de réglage de la durée, conformément aux instructions de la Section « **Réglages** ».

Les moitiés de pain à hamburger ou de pain de mie sont scellées.

FR



Fig. 3



Fig. 4

Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore répétitif retentit jusqu'à ce qu'il soit acquitté en appuyant sur le bouton poussoir/rotatif de réglage de la durée.

7. Ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée en étrier.
8. Retirez délicatement la collation cuite à l'aide d'une pince adaptée ou d'une spatule.
9. Servez les en-cas préparés.

FR

Mettre l'appareil hors tension

1. Une fois la préparation des en-cas terminée, appuyez sur le boutons poussoir/rotatif et tournez-le jusqu'à ce que **« 00 »** s'affiche sur l'affichage numérique.
2. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position **« O »** et débranchez l'appareil de la prise de courant (retirez la fiche secteur !).

6 Nettoyage et maintenance

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. Celles-ci objets 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.
2. Enlever les résidus de cuisson quand elles sont encore tièdes à l'aide d'une spatule en bois ou d'une brosse de nettoyage adaptée.
3. Une fois l'appareil refroidi, retirer le bac collecteur et le vider.
4. Ensuite, laver le bac collecteur dans l'eau chaude avec un produit nettoyant doux.
5. Sécher soigneusement le bac collecteur avant de le placer de nouveau dans l'appareil.
6. Nettoyer les plaques chauffantes après leur refroidissement, à sec ou avec un chiffon doux humide.

   ATTENTION !

   Veiller à ce que de l'humidité, de l'huile ou de la graisse ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil. Ne jamais laver l'appareil dans le lave-vaisselle.

   Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ni aucune autre partie.

7. Nettoyer le boîtier avec un chiffon souple humidifié avec un produit nettoyant.
8. Essuyer les surfaces lavées à l'aide d'un chiffon propre et humide.
9. Essuyer l'appareil soigneusement.

6.3 Maintenance

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

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.

Erreur	Cause probable	Solution
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, mis en marche, mais les affichages numériques des boutons poussoir/rotatifs n'indiquent aucune valeur	L'alimentation électrique est défectueuse ou absente	Vérifier l'état de l'alimentation électrique et du câble
	Le fusible de l'alimentation électrique est endommagé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation électrique
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, allumé, mais il ne se chauffe pas	La température n'est pas réglée	Régler la température
	Un des éléments de chauffe est endommagé	Contacter le service après-vente

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

	Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.

FR