

8L-EM1



132290

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 : 2024-08-28

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	10
4.3	Fonctions de l'appareil	10
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Utilisation	12
6	Nettoyage et maintenance	17
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	17
6.2	Nettoyage	17
7	Défaillances possibles	19
8	Élimination des déchets	20



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver 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.
- Dérourer complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

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

Surfaces chaudes

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

Utilisation 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.

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.

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 uniquement sous surveillance

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

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson de produits à base de farine.

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 d'autres produits alimentaires et de plats.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

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

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

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

2.3 Déclaration de conformité

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

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

3.2 Emballage

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

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

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

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 :	Cuiseur à pâtes 8L-EM1
Numéro d'article :	132290
Matériau :	CNS 18/10
Nombre de cuves :	1
Contenance des cuves en litres :	8
Dimensions des cuves (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	240 x 300 x 200
Nombre de paniers :	1
Contenance du panier en l :	4,9
Dimensions des paniers (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	190 x 225 x 125
Plage de température jusqu'à en °C :	110
Réglage de la durée jusqu'à, en min. :	60
Indice de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	3,3 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	290 x 470 x 385
Poids en kg :	6,6

FR

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

Modèle / caractéristiques

- Type : appareil de table
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord de l'appareil : prêt à être branché
- Commande : bouton de réglage rotatif
- Propriétés :
 - cuve et chauffage amovibles
 - minuterie réglable en continu
- Y compris :
 - 1x couvercle
 - 1x panier

4.2 Éléments de l'appareil

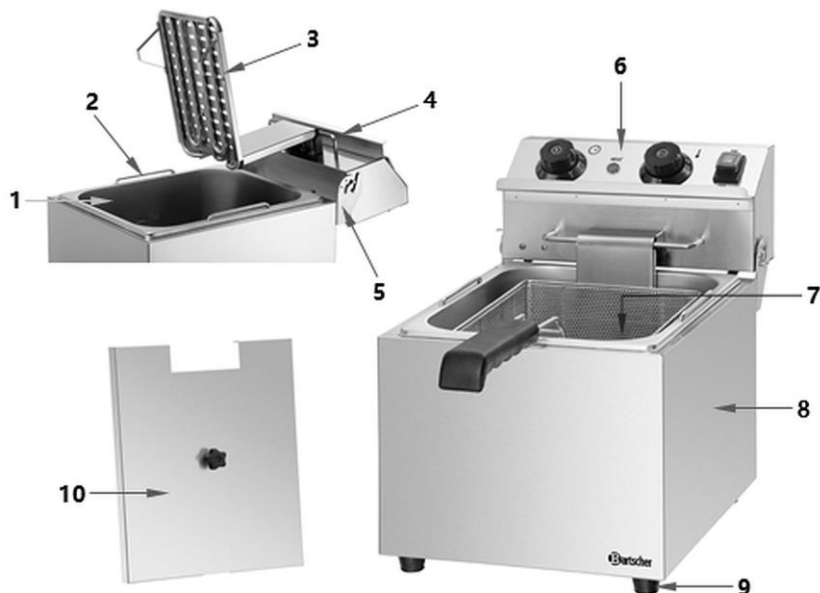


Fig. 1

- | | |
|----------------------------------------------------|----------------------------|
| 1. Cuve | 2. Support de la cuve (2x) |
| 3. Résistance électrique avec protection | 4. Boîtier de commande |
| 5. Élément de fixation pour le boîtier de commande | 6. Panneau de commande |
| 7. Panier à pâtes avec poignée | 8. Corps |
| 9. Pieds (4x) | 10. Protection |

4.3 Fonctions de l'appareil

Grâce à l'utilisation intuitive reposant sur le réglage continu de la température et de la durée, la manipulation du cuiseur à pâtes est un jeu d'enfants. L'élément chauffant amovible et la cuve de 8 litres permettent un nettoyage optimal.

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 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

Avertissements



AVERTISSEMENT

Risque de brûlure des épaules, des mains ou des doigts, causé par la vapeur dégagée.

Retirer avec précaution le couvercle à l'aide de la poignée.

Retirer le panier à pâtes de la cuve uniquement à l'aide de la poignée.

Utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle et le panier à pâtes amovible.

Risque de brûlure des épaules, des mains ou des doigts, causé par l'eau chaude.

Ne jamais mettre les mains dans la cuve au cours du fonctionnement de l'appareil ou directement après son arrêt. Avant de vider la cuve, s'assurer que l'eau est froide en mettant votre main à une distance de 2 - 5 cm au-dessus de la cuve.

Préparation de l'appareil

1. Retirer le panier à pâtes de la cuve.
2. Fixer le support du panier à pâtes, en l'accrochant à l'élément de fixation en l'écartant vers le haut, n le glissant sur le support sur le panier et en le verrouillant.
3. Retirer de l'appareil le boîtier de commande avec la résistance électrique et la protection fixe, en les tirant de l'élément de fixation vers le haut.
4. Retirer la cuve de l'appareil à l'aide des poignées rétractables.
5. Avant l'utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en suivant les consignes du chapitre 6 « **Nettoyage** ».
6. Sécher soigneusement les éléments et les surfaces lavés.
7. Placer la cuve dans l'appareil.
8. Fixer avec précaution le boîtier de commande avec la résistance sur les éléments de fixation de l'appareil.

Le goujon dans la partie inférieure du boîtier de commande doit se retrouver dans l'orifice de la barre dans la partie arrière de l'enceinte.

ATTENTION !

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que lorsque le boîtier de commande est correctement positionné sur l'enceinte et l'appareil mis en mode de fonctionnement par le moyen d'un microrupteur se trouvant sous le boîtier de commande.

FR

9. S'assurer que l'appareil est éteint (l'interrupteur de marche/arrêt sur la position « **O** »).
10. Verser dans la cuve de l'eau potable fraîche, jusqu'au niveau exigé. Tenir compte des indicateurs « MIN » et « MAX » dans la cuve.

ATTENTION !

Ne jamais utiliser l'appareil si la cuve est vide. S'assurer que le niveau d'eau dans la cuve se situe entre les indications MIN et MAX.

Contrôler régulièrement le niveau d'eau et si nécessaire, en ajouter ou la remplacer.

Mise en marche de l'appareil

1. Branchez l'appareil à une prise individuelle adaptée.
2. Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE/ARRÊT (position « **I** »).

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

- Régler la température et la durée en suivant les consignes du chapitre « Réglages ».

Éléments de commande

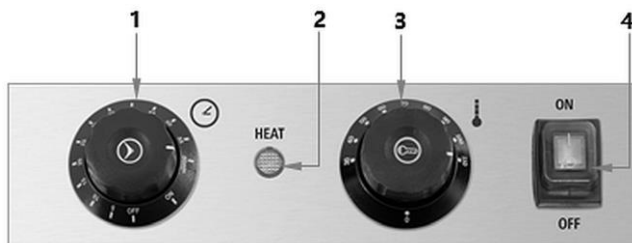


Fig. 2

- | | |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 1. Régulateur de la durée | 2. Témoin de chauffe (orange) |
| 3. Régulateur de température | 4. Interrupteur Marche/arrêt avec témoin d'alimentation intégré (vert) |

FR

Réglages

Température

Le réglage de la température se fait par le régulateur de température. Il est possible de régler la température en continu dans une étendue de 30 °C à 110 °C.

Le témoin orange de chauffe reste allumé pendant le processus de réchauffement. L'appareil est réchauffé à la température réglée.

Quand la température réglée est atteinte, le témoin de chauffe s'éteint.

Quand la température dans la cuve baisse, le thermostat s'enclenche de nouveau et le témoin de chauffe s'allume.

L'eau dans la cuve est désormais chauffée à la température réglée.



Fig. 3

Durée du traitement thermique

La durée du traitement thermique dans l'appareil se règle à l'aide du régulateur de la durée. La durée du traitement thermique peut être réglée en continu dans une étendue de 60 minutes. Une fois la durée de cuisson réglée écoulee, un signal sonore est émis. L'élément chauffant est éteint.

Si nécessaire, le régulateur de la durée peut être réglé sur le mode de travail continu (a).

Avec ce réglage, l'élément chauffant ne s'éteint pas automatiquement.

Pour désactiver le mode de chauffe, régler le régulateur de la durée sur la position « OFF ».



Fig. 4

Préparations des plats

CONSEIL !

Avant de placer le panier à pâtes dans la cuve, saler l'eau déjà chauffée dans la cuve.

1. Mettre le couvercle.
2. Chauffer l'eau en réglant le régulateur de température sur la position souhaitée. Quand la température réglée est atteinte, le témoin de chauffe orange s'éteint. L'appareil est désormais prêt pour préparer les plats.

3. Retirer avec précaution le couvercle de l'appareil.
4. Placer les aliments dans le panier à pâtes.

CONSEIL !

Remplir le panier à pâtes jusqu'à moitié seulement ; en cas de surremplissage, les pâtes peuvent cuire trop ou pas assez. Prendre en compte le temps de cuisson indiqué les fabricants sur les emballages.

5. Placer le panier à pâtes dans la cuve avec l'eau, sur la protection de la résistance.
6. Contrôler le processus de cuisson et ne jamais laisser l'appareil sans surveillance, quand il est en marche.
7. Une fois la cuisson terminée, sortir le panier à pâtes de la cuve à l'aide de la poignée.
8. Pour égoutter, accrocher le panier à pâtes sur le support du corps à l'aide des crochets.

9. Une fois les pâtes égouttées, servir le plat.

Arrêt de l'appareil

1. Une fois le traitement thermique terminé, si l'appareil n'est plus utilisé, tourner le régulateur de la température sur la position « **0** », et le régulateur de la durée sur la position « **OFF** ».
2. Basculer l'interrupteur marche/arrêt sur la position « **O** ».
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

Mécanisme de protection contre la surchauffe

Si l'appareil est accidentellement allumé sans eau dans la cuve ou si une quantité d'eau insuffisante se trouve dans la cuve, l'appareil s'éteindra automatiquement en cas de surchauffe. Cette fonction protège l'appareil contre la surchauffe et les endommagements possibles.

Si cela arrive, procéder aux opérations suivantes :

- éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (position « **O** »).
- débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !) ;
- laisser l'appareil refroidir complètement ;
- dévisser la protection en plastique au-dessus de la touche RESET sur la paroi arrière du boîtier de commande dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ;
- appuyer sur la touche RESET ;
- visser de nouveau la protection en plastique dans le sens des aiguilles d'une montre ;
- mettre en marche l'appareil comme d'habitude.



Fig. 5

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. 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 l'appareil après chaque utilisation.
2. Retirer le couvercle de la cuve de l'appareil.
3. Retirer le panier à pâtes de la cuve.
4. Retirer de l'appareil le boîtier de commande avec la résistance électrique.

AVERTISSEMENT !

Risque de choc électrique à la mise en marche, causé par l'humidité qui a pénétré dans le boîtier de commande !

Dysfonctionnement de l'appareil causé par l'humidité !

Ne jamais laver le boîtier de commande sous l'eau courante. Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de commande.

5. Nettoyer la résistance avec la protection à l'aide d'un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux en cas de besoin.
6. Essuyer avec un chiffon propre.
7. Essuyer le boîtier de commande à l'aide d'un chiffon doux humide.
8. À l'aide des poignées, retirer la cuve avec l'eau de l'appareil et la vider.
9. Nettoyer le couvercle et la cuve en utilisant de l'eau chaude, un chiffon doux ou une éponge et un produit nettoyant doux.
10. Laver le panier à pâtes en utilisant de l'eau chaude, un produit nettoyant doux et une brosse à vaisselle à poils artificiels.
11. Rincer soigneusement le couvercle, la cuve et le panier à pâtes à l'eau claire pour éliminer complètement les restes du produit nettoyant.

CONSEIL !

La cuve, le couvercle et le panier à pâtes peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

12. Essuyer l'enceinte de l'appareil (de l'intérieur et de l'extérieur) à l'aide d'un chiffon doux humide.
13. Enfin, sécher soigneusement les éléments et les surfaces lavés.
14. Placer de nouveau dans l'appareil les éléments retirés.

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.

Défaillance	Cause probable	Élimination
L'appareil est branché à l'alimentation électrique, allumé, mais il ne se chauffe pas	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 fusible (si nécessaire le remplacer), vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation
	La température n'est pas réglée	Régler la température
	Élément chauffant 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.