

IWS650



105866

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 : 2022-12-01

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Fonctions de l'appareil	10
4.3	Éléments de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Utilisation	19
6	Nettoyage	23
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	23
6.2	Nettoyage	23
7	Défaillances possibles	24
8	Élimination des déchets	26



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

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. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

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.

Champ électromagnétique

- Les objets aimantés tels que les cartes de crédit, les supports de données ou les calculatrices ne peuvent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil allumé. Le champ magnétique pourrait les endommager.
- Il est interdit d'ouvrir la protection inférieure !
- Toujours placer les ustensiles de cuisson sur la partie centrale de la zone de cuisson, pour que le fond de l'ustensile couvre le plus largement possible le champ électromagnétique.
- Les recherches scientifiques ont démontré que les plaques à induction ne présentent pas de risques. Cependant, les personnes avec un stimulateur cardiaque doivent se tenir à une distance d'au moins 60 cm de l'appareil en fonctionnement.

Sécurité au cours de l'utilisation de la plaque à induction

- Lors du fonctionnement de l'appareil, la zone chauffante devient très chaude.
Information : La plaque chauffante à induction à elle seule ne génère pas de chaleur lors de la cuisson. Mais la température des ustensiles de cuisson chauffe la zone chauffante et la surface après utilisation reste chaude. Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.
- Ne pas placer sur la zone chauffante d'ustensiles de cuisine en métal, de couvercles, de couteaux et d'autres objets en métal. Ces objets pourraient se chauffer après la mise en marche de l'appareil.
- Noter que les bijoux et objets portés tels que les bagues, les montres, etc. peuvent se chauffer à proximité de la plaque de cuisson.
- Afin d'éviter la surchauffe, ne pas placer de feuilles d'aluminium ou de plaques en métal sur la surface chauffante.
- Ne pas chauffer sur la zone chauffante de la plaque chauffante à induction de récipients fermés tels que les boîtes et conserves. La surpression peut entraîner l'explosion du récipient ou de la boîte (éclatement). Pour chauffer les conserves, les ouvrir d'abord et ensuite les placer dans une casserole avec une petite quantité d'eau pour la chauffer sur la zone chauffante.
- La surface de la zone chauffante est fabriquée en verre résistant aux températures élevées. En cas de dommage, même s'il s'agit d'une petite fissure, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et contacter le service.

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. Lors de l'utilisation de l'appareil, ne pas le laisser sans surveillance.
- Garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- 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.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et considérée comme non conforme à l'usage.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Réchauffement et maintien au chaud des plats en utilisant un ustensile approprié pour la plaque à induction.

FR

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 :

- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.

2 Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les informations et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Le contenu effectif de la livraison peut, dans certaines circonstances, différer des explications décrites ici et des nombreuses représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

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:	Système de maintien chaud à induction IWS650
Numéro d'article :	105866
Matériau:	acier inoxydable
Nombre de zones chauffantes:	1
Puissance max. en W:	650
Épaisseur adéquate du plan de travail en mm :	4 - 20
Température maximale du plan de travail °C :	35
Plage de température système de maintien au chaud par induction jusqu'à, en °C :	55
Plage de température Chafing-Dish jusqu'à, en °C	100
Niveaux de puissance :	20
Puissance :	0,65 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	338 x 338 x 168
Poids en kg :	4,7

FR

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

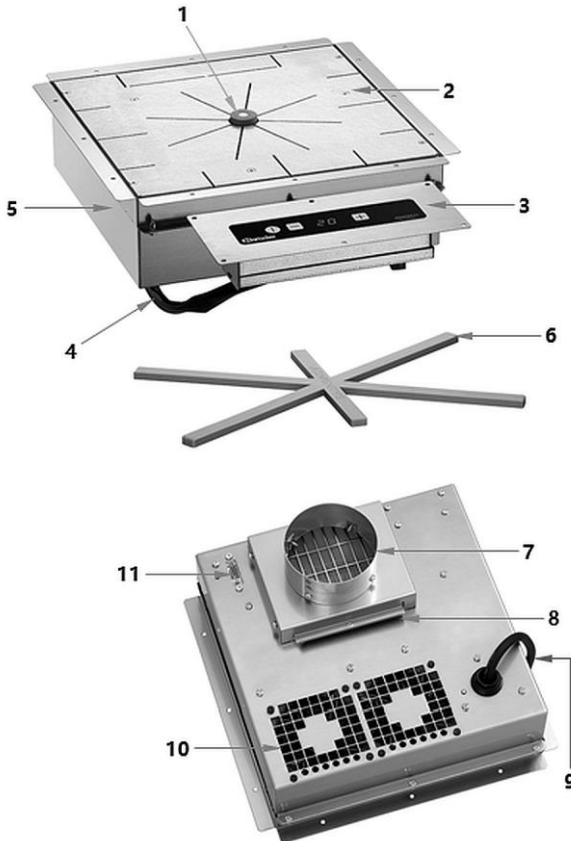
Modèle / propriétés

- Type de zone chauffante : à induction
- Appareil de maintien des plats au chaud Chafing Dish :
 - 2/3 GN
 - 1/1 GN
 - rond jusqu'à 40 cm
- Matériau approprié du plan de travail :
 - verre
 - céramiques
 - marbre
 - quartz
 - pierre
- Réglage : puissance
- Panneau de commande
 - séparé
 - longueur du câble : 2 m
- Détection des récipients
- Affichage numérique
- Protection contre la surchauffe
- Interrupteur de marche/arrêt
- Commande : électronique, tactile
- Raccord de l'appareil : prêt à être branché
- Filtre à air lavable
- Dotation : 1 spacer

4.2 Fonctions de l'appareil

Avec l'induction sous table « invisible », le plan de travail peut être utilisé au choix comme dispositif de maintien au chaud ou comme surface de travail. Montée sous un plan de travail, la technique surprenante permet de chauffer le Chafing Dish jusqu'à 100 °C alors que la température du plan de travail atteint 35 °C maximum.

4.3 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|--|--|
| 1. Capteur de détection des récipients | 2. Surface de chauffe |
| 3. Unité de commande | 4. Câble de raccordement entre l'appareil et l'unité de commande |
| 5. Boîtier | 6. Spacer |
| 7. Bouche d'admission en air | 8. Filtre anti-poussière et anti-graisse |
| 9. Câble de raccordement | 10. Fentes de ventilation |
| 11. Prise de raccordement de l'unité de commande | |

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez 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.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :
 - plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (par exemple les radios, les télévisions, etc.).
- Assurer une distance minimale de 5 -10 cm des parois inflammables ou autres objets inflammables.

Installation du dispositif de maintien au chaud par induction

Cet appareil s'installe sous un plan de travail approprié et l'unité de commande est insérée dans ce plan de travail. Lors du montage, veuillez suivre les consignes suivantes.

Mesures de précautions lors du montage

- La distance entre le bord du plan de travail et le bord du dispositif de maintien au chaud par induction doit être d'au moins 20 mm, de même que la distance entre 2 appareils installés côte à côte

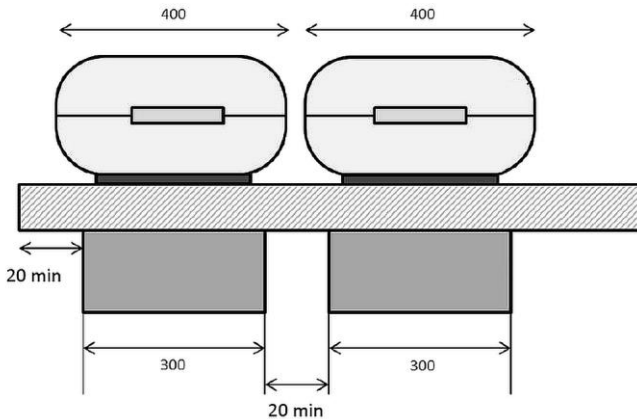
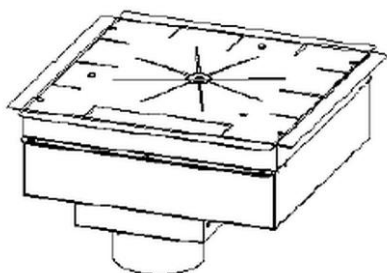


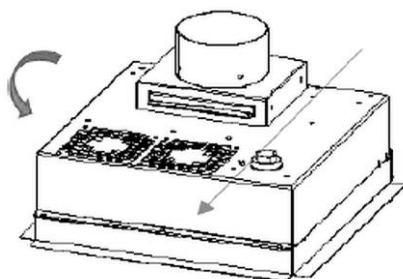
Fig. 2

- Lors de l'installation, veuillez à ce que le capteur de température situé au centre de l'ensemble de montage soit bien en contact avec le plan de travail.
- Il est indispensable d'alimenter en air frais par un tuyau, qui devra être raccordé à la bouche d'admission située sous l'appareil.
- Il faut veiller à ce que le meuble dans lequel l'appareil est installé soit bien ventilé pour permettre l'évacuation de l'air chaud des ventilateurs de l'appareil à induction.
- L'épaisseur du plan de travail peut être de 20 mm maximum. Si le plan de travail a une épaisseur supérieure à 20 mm, des adaptations sont nécessaires.

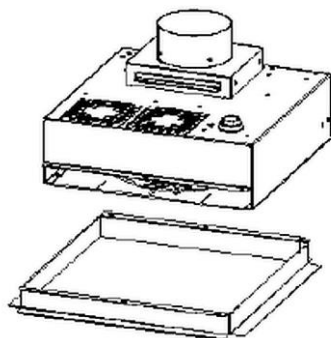
Fixation de l'appareil au plan de travail



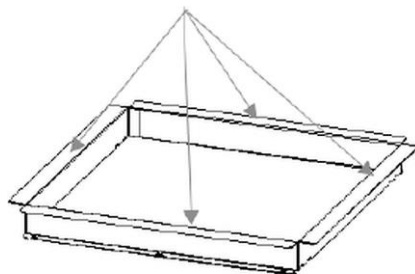
1. Déballez et vérifiez l'état de l'appareil.



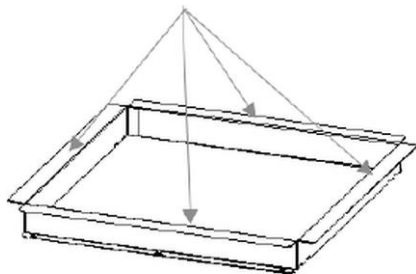
2. Retirez les vis du cadre.



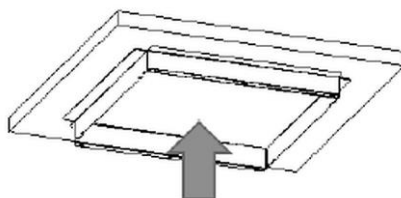
3. Séparer le cadre de l'appareil.



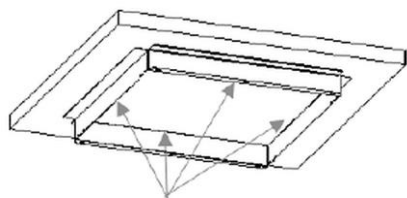
4. Nettoyer le cadre et le tampon auto-adhésif



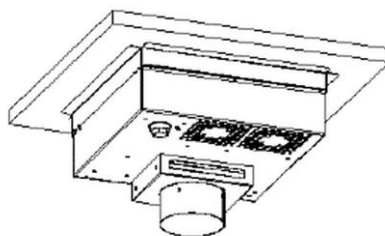
5. Appliquer la bande auto-adhésive autour du cadre.



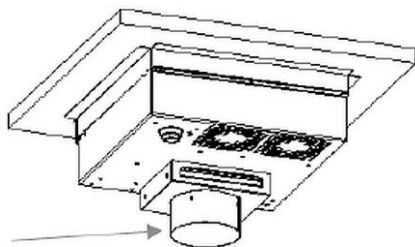
6. Appuyer fermement le cadre sur le tampon pour que la bande auto-adhésive adhère au cadre.



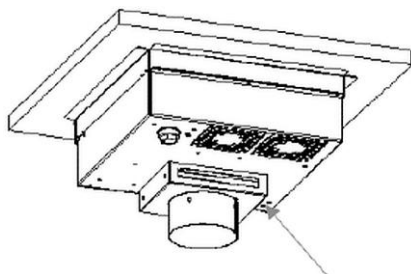
7. Nettoyer les zones où la bande auto-adhésive a été fixée. Découper l'excédent de colle perpendiculairement au bord du cadre.



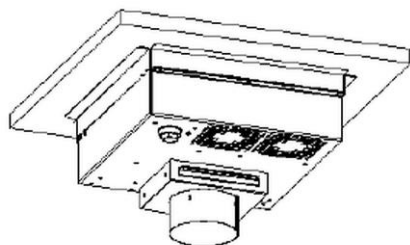
8. Fixer le cadre à l'appareil et le revisser à l'aide des vis d'assemblage.



9. Raccorder un tuyau de 100 mm de diamètre à la bouche d'admission en air.



10. Brancher l'unité de commande à l'appareil.

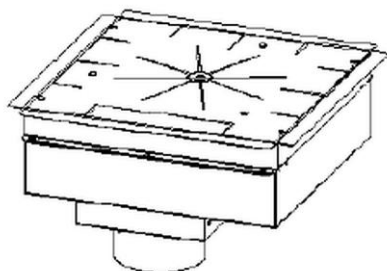


11. Effectuer le raccordement électrique conformément aux informations de la section "Raccordement - Électricité".

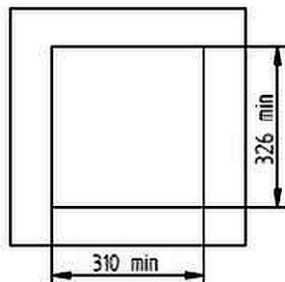
FR

Encastrement dans le plan de travail

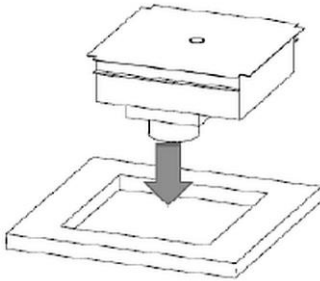
Si le plan de travail présente une épaisseur supérieure à 20 mm, des adaptations seront nécessaires. Dans ce cas, veuillez suivre les étapes suivantes.



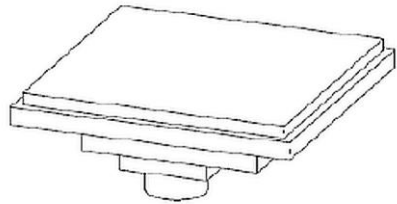
1. Débarrer et vérifier l'état de l'appareil.



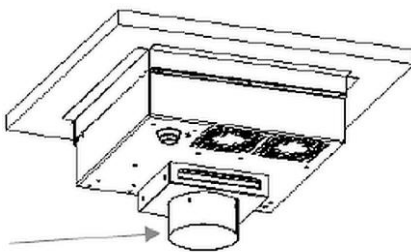
2. Découper une ouverture de 310 x 326 mm dans le plan de travail.



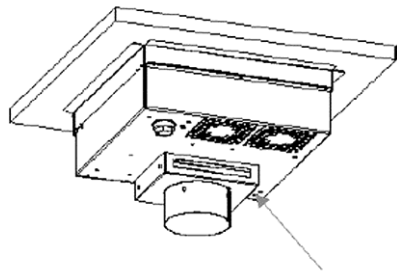
3. Encastrer l'ensemble à monter dans la découpe.



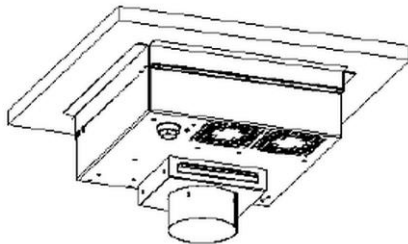
4. Recouvrir l'ensemble à monter avec une partie de l'élément du plan de travail.



5. Raccorder un tuyau de 100 mm de diamètre à la bouche d'admission en air.



6. Brancher l'unité de commande à l'appareil.



1. Effectuer le raccordement électrique conformément aux instructions.

Encastrement de l'unité de commande

1. Découper une ouverture dans le plateau de travail pour y placer l'unité de commande.

Dimensions de l'ouverture : **162 x 46 mm**

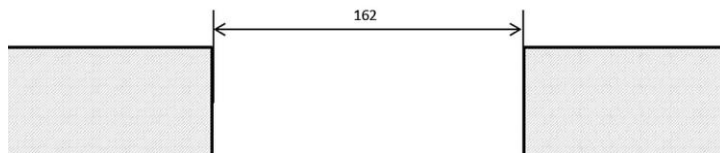


Fig. 3

2. Encastrer l'unité de commande dans la découpe.

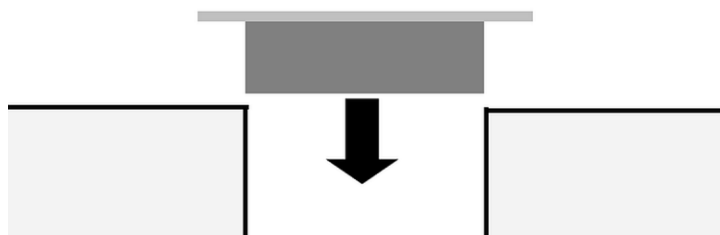


Fig. 4

3. Visser l'unité de commande au plan de travail à l'aide des vis fournies.



Fig. 5

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.
- Les câbles de raccordement de l'appareil et de l'unité de commande sortent et sont branchés sous l'appareil.
- L'appareil est raccordé à l'alimentation électrique à l'aide du câble de raccordement branché à une prise individuelle adaptée.
- Le raccordement entre l'unité de commande et le système de maintien au chaud par induction se fait à l'aide de la fiche et de la prise D-Sub.

5.2 Utilisation

Mode de fonctionnement des zones chauffantes à induction

Dans les plaques à induction l'électricité passe par la bobine de transmission sous le verre. Cela entraîne la création d'un champ magnétique qui, en tant qu'effet physique, chauffe directement le fond du récipient.

Ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie, car ici le réchauffement préalable de l'élément chauffant et de la zone chauffante en verre n'a pas lieu comme dans le cas des zones chauffantes traditionnelles.

Un autre avantage de l'induction est la courte durée de cuisson, grâce aux caractéristiques décrites ci-dessus.

De plus, l'arrivée de la chaleur change immédiatement après la modification du réglage, ce qui permet des réglages précis. La plaque chauffante à induction réagit aux changements des réglages aussi vite qu'une plaque à gaz, car l'énergie arrive immédiatement à la casserole, sans nécessité de chauffer au préalable d'autres éléments.

La technologie à induction lie cette réactivité avec l'avantage principal de l'électricité permettant un réglage précis de l'arrivée de la chaleur.

Récipients de cuisson

L'appareil à induction dispose d'un système de détection de casserole.

Pour vérifier si les récipients possédés sont adaptés à l'induction, procéder au test suivant :

- placer le récipient de cuisson sur la zone chauffante,
- régler le niveau 4 à l'aide de l'unité de commande,
- si l'écran d'affichage ne clignote pas, ceci signifie que le récipient est compatible ;
- si l'écran d'affichage clignote, ceci signifie que le récipient n'a pas été détecté et qu'il ne peut pas être utilisé.

La compatibilité des récipients de cuisson peut être également vérifiée à l'aide d'un aimant : si l'aimant colle au fond du récipient de cuisson, ceci signifie que le récipient est adapté aux appareils à induction.

Récipients de cuisson adaptés :

- Récipients de cuisson en fer
- Récipients de cuisson en fer émaillé
- Casseroles/poêles en acier ou en fonte émaillée
- Casseroles/poêles en fonte
- Récipients de cuisson en acier inoxydable
- Récipients de cuisson en aluminium avec fond spécial.

Récipients de cuisson inadaptés :

- Récipients de cuisson en verre, céramique ou argile
- Récipients de cuisson en aluminium sans fond spécial
- Récipients de cuisson en bronze ou en cuivre
- Récipients de cuisson à pieds
- Récipients avec fond bombé

ATTENTION !

Ne pas déposer de récipients en plastique sur la zone chauffante chaude.

Avant d'utiliser l'appareil

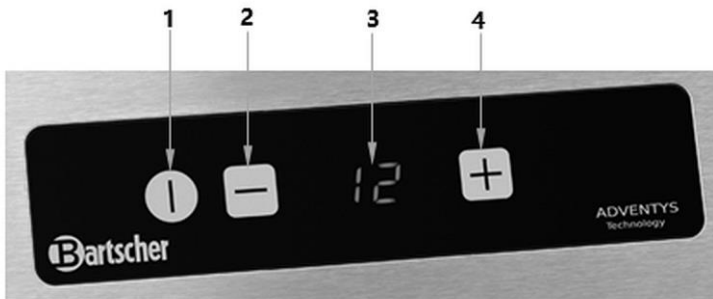
1. Avant de commencer l'utilisation de l'appareil, le nettoyer en suivant les recommandations du point 6. « **Nettoyage** ».
2. Le spacer doit toujours être placée entre la plaque de cuisson et le Chafing Dish approprié.

REMARQUE !

Marquer le centre de l'appareil avec un marqueur de votre choix.

3. Placer l'élément chauffant Chafing Dish sur le spacer.
4. Remplir le Chafing Dish d'eau chaude. Respecter les informations relatives au niveau de remplissage de l'élément chauffant.
5. Placer un récipient GN approprié avec l'aliment choisi dans le réchaud Chafing Dish.
6. Branchez l'appareil à une prise individuelle adaptée.

Éléments de commande



FR

Fig. 6

1. Touche Marche/Arrêt
2. Touche de réduction de la valeur de paramètres
3. Écran d'affichage numérique
4. Touche d'augmentation de la valeur de la température

Réglages

1. Allumer l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt de l'unité de commande. L'écran numérique affiche la valeur « 0 ». À ce moment-là, le dispositif n'est pas encore alimenté en courant électrique.

2. À l'aide des touches « + » et « - », sélectionner la puissance voulue dans une plage de 1 à 20, selon les plats.

L'écran numérique affiche le niveau de puissance réglé.

L'induction est transférée de l'appareil situé sous le plan de travail via le spacer vers le chauffe-plats Chafing Dish.

Les températures suivantes peuvent être obtenues lors du fonctionnement :

- système de maintien au chaud par induction : jusqu'à 55 °C
- plage des températures du chauffe-plats : jusqu'à 100 °C
- température maximale du plan de travail : 35 °C au maximum.

Les aliments sont maintenus au chaud aux températures de consigne.

3. Servir les aliments chauds selon les besoins.

AVERTISSEMENT !

De la vapeur ou des aliments brûlants peuvent provoquer des brûlures sur les bras ou les mains lorsque vous ouvrez le couvercle ou servez les aliments.

Veillez faire preuve de prudence en ouvrant le couvercle du réchaud Chafing Dish et en servant des aliments chauds.

Utilisez des gants de protection appropriés.

4. Ouvrez délicatement le couvercle du Chafing Dish et retirez les aliments du récipient GN.

Arrêt de l'appareil

1. Une fois le résultat voulu atteint ou si l'appareil n'est plus utilisé, l'éteindre à l'aide de la touche marche/arrêt.

2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!).

6 Nettoyage

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 régulièrement.
2. Essuyer le corps de l'appareil situé sous le plan de travail à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
3. Après les avoir nettoyées, sécher soigneusement les surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
4. Les orifices de ventilation en-dessous de l'appareil ne doivent en aucun cas se trouver bouchées par la saleté ou la poussière. Il convient de les nettoyer régulièrement à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur.
5. Nettoyer régulièrement le filtre anti-poussière et anti-graisse sous l'appareil. Pour le nettoyer, vous pouvez :
 - retirer le filtre à poussière et à graisse (au niveau de la bouche d'admission en air),
 - placer le filtre à poussière et à graisse dans le lave-vaisselle ou le nettoyer sous l'eau chaude courante,
 - avant de replacer le filtre anti-poussière et anti-graisse dans l'appareil, le sécher soigneusement.

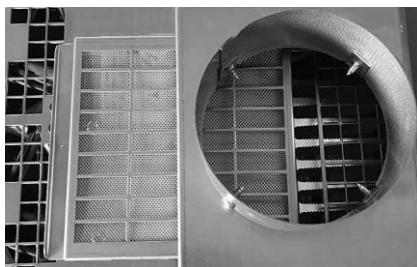


Fig. 7

6. Essuyer le spacer à l'aide d'un chiffon doux humide. Le sécher après l'avoir nettoyé.
7. Après chaque utilisation, nettoyer l'équipement utilisé au maintien de la chaleur (par ex. le Chafing Dish) conformément aux instructions d'utilisation de cet équipement.

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. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Code d'erreur	Cause	Élimination
Au démarrage, l'afficheur numérique s'illumine	Cet indicateur est normal	Effectuer les réglages voulus
Court-circuit lors de la mise en marche	Endommagement d'un raccord électrique	Vérifier les raccords électriques
Le ventilateur fonctionne pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil	L'appareil est en phase de refroidissement	Ceci est normal
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage numérique est éteint	Absence de courant	Vérifier le fusible
	Raccord électrique endommagé	Vérifier le disjoncteur de protection
L'affichage numérique affiche „F-“	Un bouton du boîtier de commande reste actif en permanence	Si l'erreur persiste, contacter le service technique

Défaillances possibles

Code d'erreur	Cause	Élimination
L'affichage numérique affiche „F“	Circuit électrique surchauffé	Vérifiez le circuit électrique de l'appareil et assurez-vous qu'il fonctionne
L'appareil ne fonctionne plus, l'écran affiche un code	Les circuits électriques fonctionnent mal	Contactez le service après-vente
Lorsque l'appareil et la zone de cuisson sont en marche, l'indicateur sélectionné continue de clignoter	Le récipient de cuisson utilisé n'est pas adapté à l'induction ou présente un diamètre inférieur à 12 cm	Veillez prendre en considération les consignes du chapitre « Récipients adaptés à la cuisson »
Lors du maintien au chaud, le récipient de cuisson émet un son	Ce sont les vibrations créées dans le récipient de cuisson générées par le courant	Avec certains types d'ustensiles de cuisson, ce symptôme est normal et ne présente pas de risque
Lors de la première utilisation, l'appareil dégage une odeur particulière	Appareil neuf	Faire fonctionner l'appareil pendant une demi-heure avec une poêle remplie d'eau

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.