

IKF 72-2Z



105862

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

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



Version: 2.0

Date de création : 2023-03-22

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	17
6	Nettoyage	32
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	32
6.2	Nettoyage	32
7	Indications et conseils	34
8	Défaillances possibles	36
9	Élimination des déchets	38



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.
- 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.

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.

Sécurité

- 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.

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.

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 par les enfants à partir de 8 ans, ainsi que 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. Ne pas laisser les enfants s'amuser avec l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance en présence des enfants.
- Ne pas laisser les enfants nettoyer ou procéder à l'entretien de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.

FR

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 :

- Cuisson et réchauffement des plats dans un ustensile approprié.

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 :

- Chauffage des pièces
- 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.

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.

FR

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 :	Plaque à induction IKF 72-2Z
Numéro d'article :	105862
Matériau:	aluminium, plastique
Matériau de la zone chauffante :	SCHOTT CERAN®
Nombre de zones de cuisson / zones à induction :	4 / 2
Dimensions de la plaque en verre (L x P) en mm:	590 x 520
Dimensions des zones à induction (L x P) en mm :	220 x 400
Diamètre des zones de cuisson, en mm :	220
Puissance des zones de cuisson :	1,8 kW / 3 kW
Puissance des zones à induction :	3 kW / 4 kW
Niveaux de puissance :	9
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 99
Intervalles du réglage de la durée en min. :	1
Puissance de raccordement :	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/ 50-60 Hz
Taille de montage (L x P) en mm :	560 x 490
Dimensions (L x P x H) en mm :	590 x 520 x 60
Poids en kg :	13,5

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

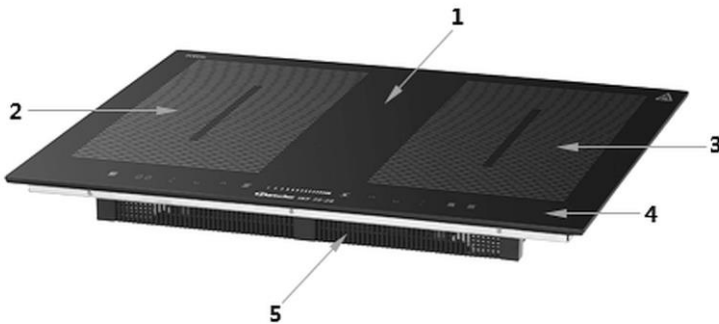
Version / caractéristiques

- Raccord d'appareil : 2NAC
- Type de zones de cuisson : surface à induction combinée
- Commande : électronique, tactile
- Réglage : puissance, durée
- Minuterie

Paramètres techniques

- Système de détection de casserole
- Fonction pause
- Fonction Boost
- Touche d'arrêt (sécurité enfants)
- Écran d'affichage numérique
- Protection contre la surchauffe
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoins lumineux de contrôle : MARCHE/ARRÊT, puissance, durée

4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Plaque en verre | 2. Zones de cuisson (2x) / zone à induction (1x) gauche |
| 3. Zones de cuisson (2x) / zone à induction (1x) droite | 4. Panneau de commande |
| 5. Orifices de ventilation | |

4.3 Fonctions de l'appareil

La puissance 7,2 kW peut être divisée au choix sur : 4 zones de cuisson ou 2 zones à induction. Ainsi, il est possible d'exploiter entièrement la surface à induction, en utilisant des casseroles de différentes dimensions et formes.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.

Installation et utilisation

- 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.

Installation encastrée

L'appareil est adapté au montage sur une table de travail. Avant l'installation de la plaque de cuisson, s'assurer que :

- le plateau de la table de travail est mis à niveau et qu'aucun élément n'influence le besoin de place,
- le plateau de la table de travail est fabriqué à partir d'un matériau résistant aux températures élevées et isolé, pour éviter sa déformation thermique,
- la plaque de cuisson n'est pas installée directement au-dessus du lave-vaisselle, frigo, congélateur, lave-linge ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque,
- le four possède une bonne ventilation, si la plaque de cuisson est installée au-dessus de lui,
- l'installation est conforme à toutes les autorisations nécessaires et à toutes les normes et règles en vigueur,
- les câbles fixes sont équipés d'un interrupteur intégré, monté et installé conformément aux règles en vigueur correspondantes. Il doit assurer l'isolation complète de l'alimentation,
- l'interrupteur possède l'autorisation correspondante et dispose d'une intervalle d'air de 3 mm entre les points de contact sur tous les pôles (ou sur chaque conduite active [phasée]), si les réglementations locales correspondantes permettent ces exigences.
- l'interrupteur est facilement accessible pour l'utilisateur, à proximité de la plaque de cuisson,
- les matériaux utilisés sur les surfaces des murs autour de la plaque à induction sont résistants aux températures élevées et faciles à nettoyer (p.ex. des carreaux céramiques),
- la paroi arrière, les surfaces contiguës et avoisinantes doivent résister à une température de 90 °C.

- l'épaisseur du plateau de la table de travail correspond aux charges et est d'au moins 30 mm.

Préparation

1. Découper dans la table de travail un trou selon les données indiquées sur le dessin et dans le tableau ci-dessous.
2. Lors de l'installation, maintenir une distance d'au moins 50 mm autour du trou.

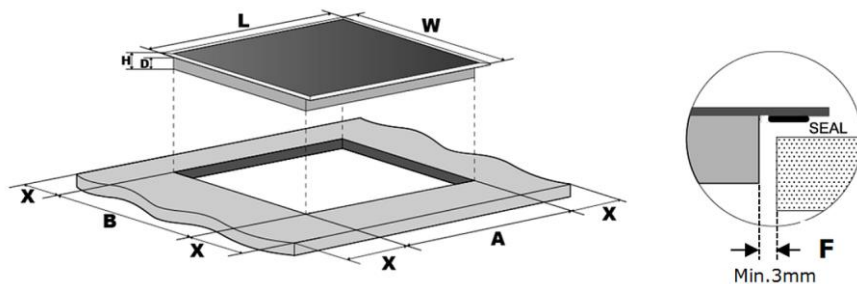


Fig. 2

FR

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 +4 +1	490 +4 +1	min. 50	min. 3

Tab. 1

INDICATION !

La distance de sécurité entre la zone de cuisson et le placard au-dessus de la zone de cuisson doit être d'au moins 760 mm.

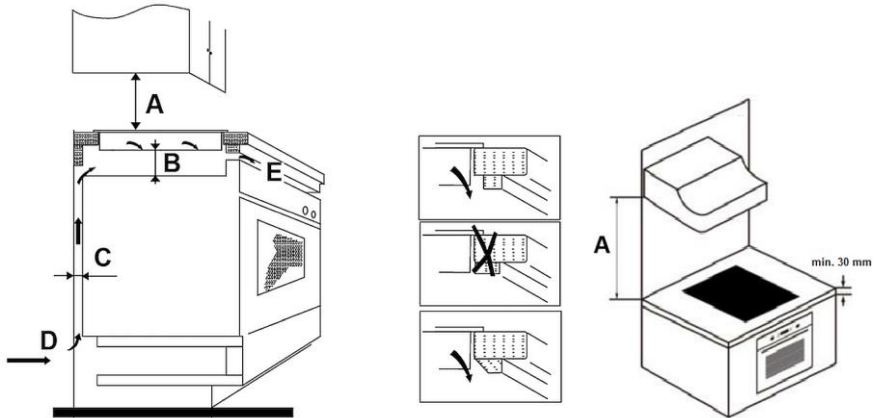


Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	min. 50	min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Tab. 2

FR

- Assurer une bonne ventilation de la plaque à induction et empêcher l'obturation de l'entrée et de la sortie d'air.

AVERTISSEMENT !

Toucher accidentellement la base de la plaque à induction surchauffée peut causer des brûlures ou un choc électrique.

- Fixer à l'aide de vis un insert en bois à une distance minimale de 50 mm de la partie inférieure de la plaque à induction. Prendre en considération les distances indiquées sur la fig. 4.

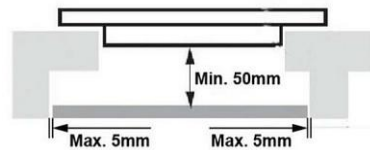


Fig. 4

- Après installation, fixer la plaque à induction à la surface de travail à l'aide des 4 vis sur la partie inférieure de la plaque de cuisson (voir la fig. 5). Ajuster l'emplacement du support de montage aux différentes épaisseurs de la table de travail.

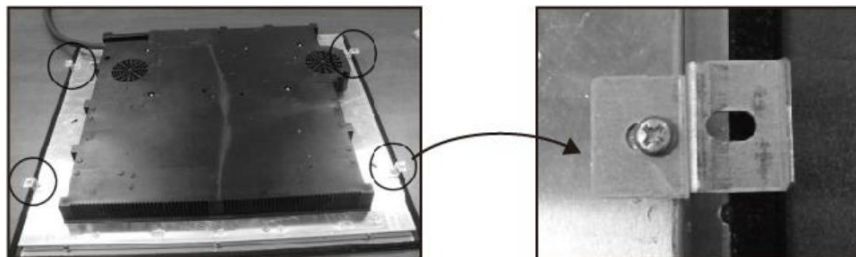


Fig. 5

- Veiller à ce que les supports de montage, après installation, ne touchent pas les surfaces intérieures de la table de travail (voir la fig.6).

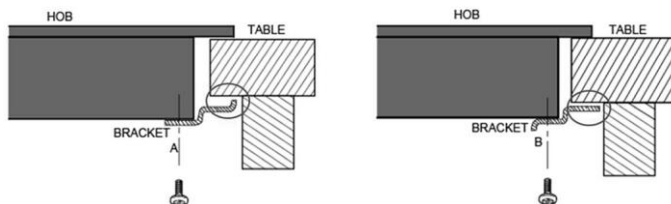


Fig. 6

ATTENTION

Des orifices de ventilation sont placés sous la plaque de cuisson. Lors du montage, veiller à ne pas les bloquer par la table de travail.

Ne pas oublier que la colle utilisée pour coller le plastique ou le bois aux meubles doit résister à une température dépassant 150 °C, pour éviter le détachement du revêtement.

Après l'installation de la plaque de cuisson, s'assurer que :

- le câble de raccordement est facilement accessible, non bloqué par les portes des placards ou les tiroirs,
- une arrivée d'air frais suffisante est assurée de l'extérieur du placard vers la base de l'appareil,
- en cas d'une installation au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une paroi d'isolation thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson,

- l'interrupteur est facilement accessible pour l'utilisateur.

Raccordement - courant électrique

- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- La plaque à induction est équipée d'un câble d'alimentation. Il doit être raccordé à une fiche ou branché directement à une prise murale adaptée.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de multiprises pour brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
- Le câble d'alimentation ne peut toucher aucun élément chaud et doit être posé de manière à n'être exposé à aucun moment à une température supérieure à 75 °C.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

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 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 18/0 et en aluminium, s'ils sont adaptés à la cuisson à induction (vérifier la description des ustensiles)



En raison de la spécificité du fonctionnement des plaques à induction, les seuls récipients adaptés sont ceux qui possèdent des fonds magnétisés.

Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utiliser que des poêles/casseroles de 14 à 28 cm de diamètre.

Récipients de cuisson inadaptés

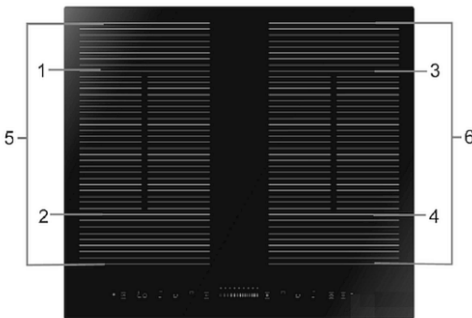
- Récipients avec fond bombé
- Récipients de cuisson en aluminium, bronze ou cuivre, sauf s'ils sont marqués comme adaptés à l'induction
- Casseroles/poêles d'un diamètre inférieur à 14 cm
- Récipients de cuisson à pieds
- Récipients de cuisson céramiques
- Récipients de cuisson en verre



Avant d'utiliser l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher l'appareil soigneusement.
3. Placer sur la zone de cuisson ou la zone à induction un récipient rempli adapté.
4. Réaliser les réglages exigés selon les consignes ci-dessous.

Répartition de la puissance zone de cuisson/zone à induction



1. max. 1800/3000 W zone de cuisson
2. max. 1800/3000 W zone de cuisson
3. max. 1800/3000 W zone de cuisson
4. max. 1800/3000 W zone de cuisson
5. Zone à induction gauche 3000/4000 W
6. Zone à induction droite 3000/4000 W

FR

Fig. 7

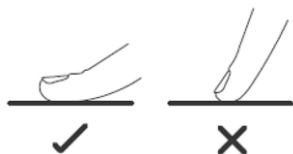
Éléments de commande / messages affichés



Fig. 8


- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Champ de réglage niveaux de cuisson / durée | 2. Sélection des zones de cuisson |
| 3. Touche départ/pause | 4. Écran d'affichage numérique |
| 5. Touche de la fonction de maintien au chaud | 6. Touche de la fonction Booster |
| 7. Touche de verrouillage | 8. Touche Marche/Arrêt |

- Les éléments de la commande réagissent au toucher, sans nécessité de pression.
- Utiliser la pulpe du doigt pas la pointe.



- À chaque enregistrement du toucher, un signal sonore est émis.
- Veiller à ce que les éléments de commande soient toujours propres et secs et à ce que rien ne les recouvre (ni les ustensiles, ni les torchons, etc.). Même une fine couche d'eau peut rendre difficile l'utilisation des éléments de commande.

Allumage de l'appareil

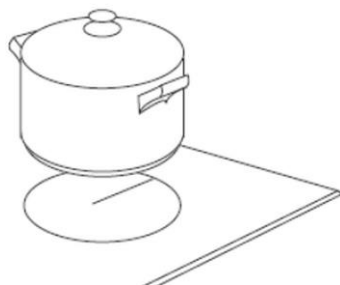
1. Appuyer sur la touche marche/arrêt  sur le panneau de commande.

Suite à la mise en marche un signal sonore est émis et l'écran d'affichage numérique indique « 00 ».

Sur le champ de sélection des zones de cuisson s'affiche „ — “, „ □ “ i, „ □ “, la plaque à induction passe en mode Standby.



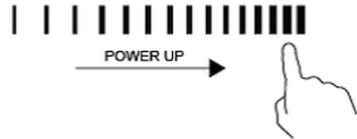
2. Placer une poêle ou une casserole sur la zone de cuisson qui doit être utilisée.
3. S'assurer que le dessous du fond de la poêle/casserole et la surface de la plaque de cuisson sont propres et secs.



Une fois la zone de cuisson sélectionnée, l'indicateur « 0 » clignote.



- Régler le niveau de cuisson de 1 à 9 en glissant le doigt sur la zone de réglage, jusqu'à ce que le niveau de cuisson requis s'affiche sur le champ de sélection des zones de cuisson.



Niveau de cuisson 1 = niveau inférieur

Niveau de cuisson 9 = niveau supérieur

- Si dans la première minute aucun niveau de température n'est choisi, la plaque à induction s'éteint automatiquement. Commencer alors de nouveau avec l'étape 1.

Le réglage du niveau de cuisson peut être modifier à tout moment au cours du processus de cuisson.

Si $\Rightarrow \Leftarrow$ et le niveau de cuisson clignotent en alternance sur l'écran d'affichage, ceci signifie que :

- qu'aucun récipient de cuisson n'a été placé sur la zone de cuisson correspondante
- le récipient utilisé n'est pas adapté à l'induction
- le récipient est trop petit ou n'a pas été placé au centre de la zone de cuisson.

Si le réchauffement ne commence pas, ceci peut signifier que le récipient posé sur la zone de cuisson n'est pas adapté.

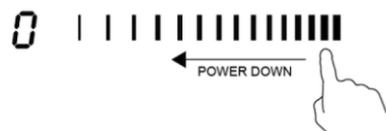
Si aucun récipient adapté n'est posé sur la zone de cuisson, l'écran d'affichage numérique s'éteint automatiquement après 1 minute.


Fin de la cuisson

- Appuyer sur le symbole de la zone de cuisson à utiliser se trouvant sur le champ de sélection des zones de cuisson.



- Glisser le doigt vers la gauche sur le champ de réglage du niveau, jusqu'à ce que « 0 » s'affiche sur le champ de sélection des zones de cuisson.



3. Éteindre toute la plaque de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. .



Attention - surfaces chaudes !

H indique quelle zone de cuisson est chaude. L'indicateur s'éteint quand la surface refroidit à une température qui n'est pas dangereuse. Cette fonction peut être utilisée pour économiser de l'énergie, si l'on souhaite chauffer un autre récipient.



ATTENTION !

Éteindre la plaque à induction à l'aide de l'interrupteur après chaque utilisation. Ne pas attendre que la plaque de cuisson s'éteigne automatiquement, car aucune casserole ni poêle se trouve dessus.

Utilisation de la fonction Booster

FR


AVERTISSEMENT !

Risque d'incendie !

L'huile et la graisse se chauffent très rapidement et peuvent s'enflammer.

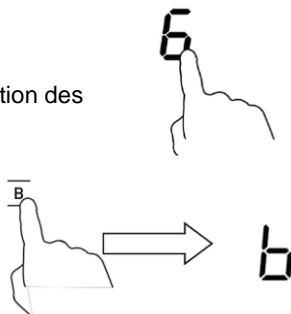
Lors de l'utilisation de la fonction Booster, faire particulièrement attention.

Activation de la fonction Booster

1. Choisir la zone à utiliser dans le champ de sélection des zones de cuisson.
2. Appuyer sur la touche de la fonction Booster .


Le symbole « b » s'affiche dans le champ de sélection des zones de cuisson pour la zone correspondante à la fonction activée.

Cette fonction entraîne l'utilisation de la puissance maximale sur la zone de cuisson correspondante.



Désactivation de la fonction Booster

1. Appuyer sur le symbole de la zone de cuisson précédemment sélectionnée se trouvant dans le champ de sélection des zones de cuisson, pour couper la fonction Booster.

- une nouvelle pression sur la touche de la fonction Booster  le réglage précédent de la zone de cuisson est rétabli.

OU

- glisser le doigt sur le champ de réglage et ainsi, le réglage précédent de la zone de cuisson est rétabli.



OR

Conseils

- La fonction Booster peut être utilisée pour toutes les zones de cuisson.
- Après 5 minutes la zone de cuisson revient à son réglage précédent.
- Lorsque la fonction Booster pour la zone de cuisson 1, la puissance de la zone de cuisson 2 est automatiquement limitée au niveau de cuisson 2, et inversement.
- Si le réglage précédent est « 0 », la zone de cuisson revient au niveau de cuisson 9 après 5 minutes.


FR

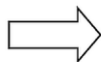
Fonction de maintien au chaud


Activation de la fonction de maintien au chaud

1. Choisir l'une des zones de cuisson en appuyant le symbole correspondant dans le champ de sélection des zones de cuisson.



- Appuyer sur la touche de la fonction de maintien au chaud .



«  » s'affiche pour la zone de cuisson correspondante dans le champ de sélection de la zone de cuisson.

Désactivation de la fonction de maintien au chaud

- Choisir la zone à utiliser sur le champ de sélection des zones de cuisson.



Revenir vers le réglage du niveau de cuisson en glissant le doigt sur le champ de réglage.



Zones à induction

Les zones à induction, selon les besoins, peuvent être utilisées comme des zones de cuisson simples ou comme deux zones de cuisson différentes.

Chaque zone à induction se compose de deux inducteurs indépendants, qui peuvent être contrôlés séparément. Si la zone à induction est utilisée comme une zone de cuisson simple, la casserole ou la poêle sont déplacées dans les limites de la zone à induction, d'une zone à l'autre, où la même puissance est maintenue que dans la zone où le récipient a été placé en premier. La surface qui n'est pas couverte par le récipient est automatiquement déconnectée.

ATTENTION !

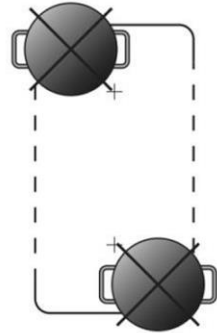
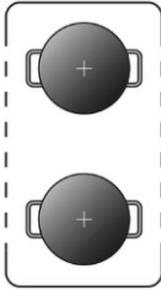
Toujours placer le récipient au milieu de la zone de cuisson utilisée.

Si des poêles ovales, rectangulaires ou allongées sont utilisées, veiller à placer la poêle au milieu de la zone de cuisson, pour couvrir les deux croix et pour que le récipient couvre plus de 3/4 de la zone de cuisson.

Il n'est pas conseillé de placer des casseroles rondes sur la zone centrale.

Installation et utilisation

Exemples de positionnements corrects et incorrects des poêles et des casseroles sur les zones de cuisson.



Utilisation comme une seule grande zone de cuisson

1. Pour activer la zone à induction comme une seule grande zone de cuisson, appuyer sur les symboles correspondants dans le champ de sélection des zones de cuisson.

Le réglage se fait comme pour chaque autre zone normale.

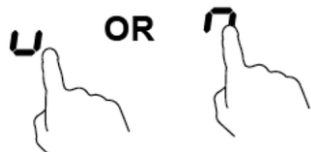


Si la casserole est déplacée de l'avant vers l'arrière (ou inversement), la zone à induction détecte automatiquement la nouvelle position et la même puissance est maintenue.

2. Pour ajouter une nouvelle casserole, appuyer de nouveau les symboles prévus à cet effet pour détecter le récipient.

Utilisation comme deux zones de cuisson indépendantes


1. Pour activer la zone à induction comme deux zones de cuisson indépendantes, appuyer sur les symboles correspondants dans le champ de sélection des zones de cuisson.



Verrouillage / déverrouillage de la commande


La commande peut être verrouillée pour empêcher l'utilisation accidentelle (p.ex. l'activation accidentelle des zones de cuisson par les enfants).

Il est possible de verrouiller la commande de cette manière :


1. Toucher la touche de verrouillage .

L'indicateur du Minuteur affiche « L ».


Il est possible de déverrouiller la commande de cette manière :

1. Maintenir pressée la touche de verrouillage  pendant quelques secondes.

INDICATION !

Lorsque l'appareil se trouve en mode de verrouillage, toute la commande, à l'exception de la touche Marche/Arrêt , est inactive.

En cas de besoin, il est possible d'éteindre l'appareil à tout moment à

l'aide de la touche Marche/Arrêt , mais il est nécessaire de déverrouiller la commande pour le processus de cuisson suivant.

Commande du Minuteur

Le Minuteur peut être utilisé de deux manière différentes :

- comme minuteur : dans ce cas, une fois la durée réglée écoulee, aucune zone de cuisson n'est désactivée
- il est possible de le régler aussi de manière à ce qu'il entraîne la désactivation de la (des) zone(s) de cuisson donnée(s), une fois la durée de cuisson réglée écoulee.

Le réglage maximale de la durée est de 99 minutes.

Utilisation du Minuteur comme minuteur

1. S'assurer que la plaque de cuisson est allumée.

INDICATION !

L'écran d'affichage du minuteur peut être aussi utilisé, si aucune zone de cuisson / zone à induction n'est sélectionnée.



2. Toucher le champ de réglage.

L'écran d'affichage numérique affiche « 10 » et « 0 » clignote.

3. Régler la durée choisie (p.ex. 6) en glissant le doigt sur le champ de réglage.



4. Toucher le champ de réglage.

Le chiffre « 1 » clignote sur l'écran d'affichage.



5. Régler la durée choisie (p.ex. 9) en glissant le doigt sur le champ de réglage.

La durée réglée est désormais de 96 minutes.



Une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis pendant 30 secondes et l'écran d'affichage affiche « 00 ».



FR

Réglage du Minuteur pour désactiver une ou plusieurs zones de cuisson

Réglage d'une seule zone de cuisson

1. Sélectionner dans le champ de sélection des zones de cuisson la zone de cuisson pour laquelle le réglage du Minuteur doit être effectué.



2. Toucher le champ de réglage.

L'écran d'affichage numérique affiche « 10 » et « 0 » clignote.



3. Régler la durée choisie (p.ex. 6) en glissant le doigt sur le champ de réglage.



4. Toucher le champ de réglage.

Le chiffre « 1 » clignote sur l'écran d'affichage.



5. Régler la durée choisie (p.ex. 9) en glissant le doigt sur le champ de réglage.



La durée réglée est désormais de 96 minutes.

Une fois le réglage effectué, le Minuteur commence immédiatement le compte à rebours. L'écran d'affichage affiche le temps restant et l'indication clignote pendant 5 secondes.



Une fois le temps réglé écoulé, la zone de cuisson donnée s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson travaillent toujours, si elles ont été activées auparavant.

Un point rouge s'allume à côté de l'affichage du niveau de puissance. Il indique que la zone de cuisson est sélectionnée, p.ex.





Réglage de plusieurs zones de cuisson

Pour régler la durée pour plusieurs zones de cuisson, suivre les mêmes étapes que pour une seule zone de cuisson.

Dans le cas du réglage simultané de la durée pour plusieurs zones de cuisson, la virgule des dizaines s'allume pour les zones de cuisson correspondantes. L'écran d'affichage affiche le Minuteur des minutes. Le point de la zone de cuisson correspondante clignote.

L'affichage se fait comme présenté ci-dessous :

 (réglé sur 15 minutes)

 (réglé sur 45 minutes)



Une fois le temps écoulé sur le Minuteur des minutes, la zone de cuisson correspondante s'éteint. Ensuite, un nouveau Minuteur des minutes est affiché et le point de la zone de cuisson correspondante clignote. Il est représenté comme à droite :


 (réglé sur 30 minutes)







Après pression sur le symbole dans le champ de sélection des zones de cuisson, le temps correspondant s'affiche sur l'affichage numérique.

FR


Utilisation de la fonction Départ/Pause

1. Pendant que les zones de cuisson travaillent, appuyer la touche Départ/Pause .

«  » s'affiche sur tous les affichages des zones de cuisson et le réchauffement s'arrête.

Dans ce cas, il n'est possible d'utiliser que les touches ,  et .



2. Toucher de nouveau la touche Départ/Pause , pour continuer la cuisson. Les réglages précédents s'affichent et les zones de cuisson se chauffent de nouveau.

Arrêt automatique / heures de travail standard

L'arrêt automatique est une fonction de sécurité dans la plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement, si l'utilisateur oublie de le faire.

Les heures de travail standard pour différents niveaux de cuisson sont présentées dans le tableau ci-dessous :

Niveau de cuisson	Maintien au chaud	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Heures de travail standard	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tab. 3

Si le récipient est enlevé de la zone de cuisson, la plaque à induction peut immédiatement arrêter de chauffer et après 2 minutes, elle s'éteint automatiquement.

Conseils de cuisson

- Commencer la cuisson sur un réglage supérieur et ensuite, réduire le niveau quand le plat est chauffé ou est en train de cuire.
- L'utilisation d'un couvercle réduit la durée de cuisson et permet d'économiser de l'énergie, car la chaleur est retenue.
- En cas de cuisson avec le couvercle, réduire le niveau de cuisson au moment où de la vapeur commencera à se dégager du récipient.
- Pour réduire la durée de cuisson, réduire la quantité de liquide ou de graisse.
- En réchauffant les purées, les veloutés et les sauces épaisses, les mélanger de temps en temps.
- Une fois la cuisson terminée, garder les plats au chaud dans des récipients fermés avant de les servir.
- Ne pas cuire les plats trop longtemps, pour garder leurs valeurs nutritives.
- Pour que les aliments soient plus sains, ne pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'au point de fumée.
- Pour gratiner les plats, les frire en petites portions, l'une après l'autre.
- Au cours de la cuisson, les récipients peuvent atteindre des températures très élevées. Utiliser des chiffons de cuisine ou des gants de protection.

Réglages des niveaux de cuisson

Les réglages suivants doivent être considérés uniquement comme des orientations. Le réglage précis dépend de nombreux facteurs, y compris du récipient utilisé et de la quantité des aliments qui est préparée. Il faut « expérimenter » avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui correspondent le mieux aux plats choisis.

Réglages	adaptés pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer légèrement de petites quantités de produits alimentaires• faire fondre le chocolat, le beurre et les produits alimentaires qui brûlent rapidement• faire bouillir légèrement• réchauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• réchauffer• faire bouillir rapidement• cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• les crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• frire• cuire les pâtes
9/P	<ul style="list-style-type: none">• frire• roussir• faire cuire les soupes• faire bouillir l'eau

Tab. 4

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.
- Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les détergents caustiques / abrasifs peuvent rayer le verre. N'utiliser que des produits nettoyeurs adaptés ou des éponges spéciales pour le vitrocéramique des plaques à induction. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné et les mesures auxiliaires.

FR

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail et si besoin, plus souvent. Ceci permet d'éviter que les restes d'aliments brûlent.
2. Nettoyer la surface de cuisson seulement après l'extinction de l'indicateur de la chaleur résiduel.
3. Nettoyer les taches de saleté (les traces de doigts; les taches de nourriture ou la saleté ne contenant pas de sucre) sur les surfaces de cuisson) l'aide d'un chiffon de vaisselle doux et humide.
4. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau.
5. Sécher soigneusement la surface de cuisson à l'aide d'un chiffon doux / d'un essuie-tout.

INDICATION !

Tant que la surface de cuisson est chaude ne pas utiliser de produits nettoyeurs, car des taches peuvent se former. Veiller à éliminer tous les résidus du produit nettoyant utilisé.

6. Éliminer immédiatement ou le plus vite possible les taches apparues sur la surface de cuisson après le débordement des aliments ou les restes contenant du sucre. Il peut s'avérer difficile de les éliminer une fois séchés sur la surface de cuisson et de plus, la surface en vitrocéramique peut être endommagée durablement.

ATTENTION ! Risque de brûlures !

La surface de cuisson reste très chaude après utilisation.

Ne pas toucher la surface de cuisson chaude.

7. Utiliser un racloir pour verre qui est adapté aux plaques de cuisson en verre. Suivre les consignes du fabricant du produit.

AVERTISSEMENT ! Risques de coupures !

Le côté tranchant du racloir est très coupant quand l'embout de protection est enlevé.

Faire attention en utilisant le racloir à verre.

Garder le racloir à verre dans un endroit hors de portée des enfants.

8. Tenir le racloir à un angle de 30° par rapport à la surface chauffante et déplacer les résidus alimentaires vers le côté froid de la surface de cuisson.
9. Enlever la saleté à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon et nettoyer la surface chauffante comme décrit ci-dessus.
10. Si les aliments se déversent sur le panneau de commande tactile, un signal sonore est émis et l'appareil peut ne pas fonctionner jusqu'à ce que les résidus ne soient pas éliminés.
11. Débrancher l'appareil et à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon essuyer les liquides déversés ou les résidus d'aliments.
12. Essuyer le champ de commande tactile à l'aide d'un chiffon humide et ensuite, sécher soigneusement à l'aide d'un chiffon/ d'un essuie-tout.

7 Indications et conseils

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne peut pas être mis en marche	L'appareil n'est pas branché à l'alimentation L'appareil n'est pas allumé	Brancher l'appareil à l'alimentation électrique et l'allumer Vérifier l'alimentation Si le problème persiste, contacter le service après-vente
La commande tactile ne réagit pas	La commande tactile est verrouillée	Déverrouiller la commande tactile en suivant les indications du chapitre « Verrouillage / déverrouillage de la commande »
La commande tactile s'utilise difficilement	Une fine couche d'eau ou de saleté se trouve sur la commande tactile Peut-être que vous utilisez la pointe du doigt	Veiller à ce que le champ de la commande tactile soit toujours propre et sec Toucher la commande tactile avec la pulpe du doigt
La plaque en verre est rayée	Les récipients utilisés ont des bords rugueux Les produits nettoyants et à récurer utilisés sont inadaptés à la plaque	Utiliser des récipients de cuisine adaptés (« Récipients adaptés et inadaptés à la cuisson ») Utiliser des produits nettoyants adaptés (« Nettoyage »)

Indications et conseils

Problème	Cause probable	Solution
Certaines poêles / casseroles émettent des craquements ou des clics	Ceci est dû à la construction des récipients de cuisine : les couches de différents métaux émettent différentes vibrations	Ceci est normal pour les récipients adaptés à la cuisson sur des plaques à induction et ne constitue pas une défaillance de fonctionnement ou une erreur
Léger bourdonnement lors du fonctionnement à un niveau de puissance élevé	Ceci est dû à la technologie de cuisson par induction	Ceci est normal, si une puissance moins importante est réglée, ce son diminue ou disparaît complètement
Bruit du ventilateur en marche	Les ventilateurs intégrés empêchent la surchauffe de l'électronique lors du travail de l'appareil et un court instant après son arrêt	Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention
Les récipients ne chauffent pas	L'appareil ne peut pas reconnaître le récipient de cuisine, car : <ul style="list-style-type: none"> – il n'est pas adapté à l'induction – il est trop petit pour la zone de cuisson donnée – il n'est pas placé au milieu 	N'utiliser que des récipients adaptés à l'induction S'assurer que le diamètre/la taille du fond de la casserole/poêle correspond à la zone de cuisson Toujours poser le récipient de cuisine au centre de la zone de cuisson


Tab. 5

8 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.

Code d'erreur	Cause	Élimination
Les témoins LED ne s'allument pas	Absence de courant	Vérifier l'alimentation
	Connexion entre la platine d'alimentation et le tableau d'affichage endommagée	Contacteur le service et demander la vérification de la connexion
	Éléments constitutifs de la platine d'alimentation endommagés	Contacteur le service après-vente
	Tableau d'affichage endommagé	Contacteur le service après-vente
Plusieurs touches ne fonctionnent pas ou les témoins LED ne sont pas corrects	Tableau d'affichage endommagé	Contacteur le service après-vente
	Pièce endommagée (par exemple le transistor).	Contacteur le service après-vente
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais la cuisson ne commence pas	Température de la plaque de cuisson trop élevée	Vérifier la température ambiante Dégager l'entrée et la sortie d'air
	Ventilateur(s) bloqué(s) ou endommagé(s)	Vérifier les ventilateurs ou demander au service de les remplacer
	La platine d'alimentation est endommagée	Contacteur le service après-vente

Défaillances possibles

Code d'erreur	Cause	Élimination
L'appareil arrête de chauffer lors de son fonctionnement et la lettre « u » clignote sur l'affichage	Récipient inadapté	Utiliser des récipients adaptés à la cuisson
	Trop petit diamètre du récipient utilisé	
	Capteur de détection des récipients endommagé	Contacteur le service après-vente
	Surface de cuisson surchauffée	Éteindre l'appareil à l'aide de la touche  et laisser refroidir et ensuite, remettre en marche
Les indicateurs des zones de cuisson du même côté (première et deuxième zone de cuisson) indiquent « u »	Erreur de branchement de la platine d'alimentation et du tableau d'affichage	Contacteur le service après-vente
	Tableau d'affichage endommagé	Contacteur le service après-vente
	Platine d'alimentation endommagée	Contacteur le service après-vente
Bruits forts provenant des ventilateurs	Ventilateur(s) endommagé(s).	Contacteur le service après-vente
L'appareil ou la zone de cuisson s'éteignent tous seuls Un signal sonore est émis et le code d'erreur s'affiche	Erreur technique	Noter le code d'erreur et contacter le service


Messages sur les codes d'erreur

Code d'erreur	Cause	Élimination
F1-F6	Capteur de température endommagé	Contacter le service après-vente
F9-FA	Capteur de température de l'erreur IGBT	Contacter le service après-vente
FC	La connexion entre le tableau d'affichage et la plaque principale a échoué	Contacter le service après-vente
E1/E2	Tension d'alimentation incorrecte	Vérifier l'alimentation électrique et allumer de nouveau l'appareil
E3/E4	Le capteur de température de la zone vitrée est trop chaud	Laisser refroidir l'appareil et le remettre en marche
E5	Le capteur de température IGBT est trop chaud	Laisser refroidir l'appareil et le remettre en marche

FR

9 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.