

IK 30S-EB**105936S**

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



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

1. Généralités.....	38
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	38
1.2 Explication des symboles	38
1.3 Responsabilité et garantie	39
1.4 Protection des droits d'auteur.....	39
1.5 Déclaration de conformité	40
2. Sécurité	40
2.1 Généralités.....	40
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	40
2.3 Utilisation conforme.....	41
3. Transport, emballage et stockage	42
3.1 Inspection suite au transport	42
3.2 Emballage	42
3.3 Stockage	42
4. Données techniques	43
4.1 Indications techniques.....	43
4.2 Aperçu des composants.....	43
4.3 Éléments de commandes et fonctions.....	44
5. Installation et utilisation	45
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	45
5.2 Consignes de sécurité.....	46
5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée.....	47
5.4 Installation et branchement	48
5.5 Utilisation.....	49
6. Nettoyage et maintenance.....	51
6.1 Consignes de sécurité.....	51
6.2 Nettoyage.....	52
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	52
7. Anomalies de fonctionnement	53
8. Elimination des éléments usés	54

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



ATTENTION ! Champs magnétiques !
Ne pas ouvrir le cache arrière de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications 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. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi. Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



REMARQUE !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et 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 de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- 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.
- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.

Le réchaud à induction est destiné uniquement à **préparer et à chauffer** des plats dans des récipients adaptés.

Ne pas utiliser le **réchaud à induction** pour, entre autres :

- chauffer des liquides ou matériaux inflammables, dangereux pour la santé et volatiles.



ATTENTION !

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

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Réchaud à induction IK 30S-EB	
Code-no.:	105936S	
Confection :	surface de cuisson : Schott Ceran, encadrement : plastique	
Valeurs de raccordement :	3000 W / 230 V 50 Hz	
Puissance totale :	3000 W quand les deux zones de cuisson chauffent	
Niveaux de puissance :	plaque chauffante avant : 1 - 8 (400 - 1300 W)	plaque chauffante arrière : 1 - 8 (500 - 1800 W)
Dimensions :	larg. 290 x prof. 510 x H. 83 mm	
Poids :	4,5 kg	

Sous réserve de modifications techniques !

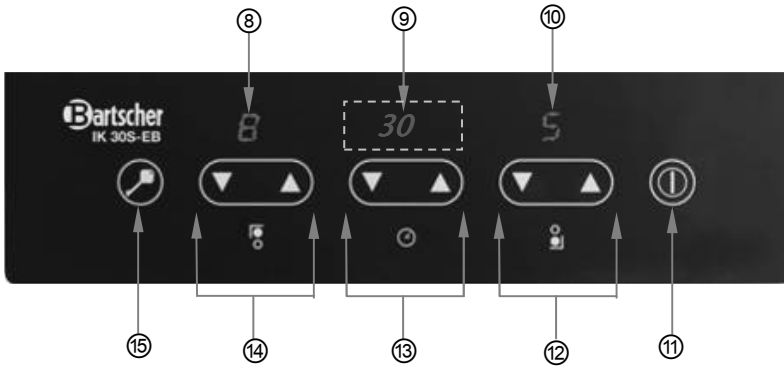
4.2 Aperçu des composants



- ① Plaque chauffante avant
- ② Plaque chauffante arrière
- ③ Surface de cuisson
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Pieds
- ⑥ Ouvertures de ventilation
- ⑦ Encadrement


4.3 Eléments de commandes et fonctions

Touches et indicateurs



- ⑧ Ecran numérique pour la plaque de cuisson arrière
- ⑨ Ecran numérique de la minuterie
- ⑩ Ecran numérique pour la plaque de cuisson avant
- ⑪ Touche **ON/OFF**
- ⑫ Touches de réglage de la plaque de cuisson avant
- ⑬ Touches de réglage de la minuterie
- ⑭ Touches de réglage de la plaque de cuisson arrière
- ⑮ Bouton de verrouillage / sécurité enfant

Bouton de verrouillage / sécurité enfant

L'appareil est équipé d'un bouton de verrouillage .

Une fois que le niveau de puissance et la minuterie sont réglés, appuyer sur cette touche pour verrouiller les fonctions. Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche s'allume, ce qui indique qu'aucune autre touche ne peut être utilisée pendant ce temps (sauf la touche **ON/OFF**).

Afin d'interrompre le verrouillage, appuyer de nouveau sur la touche en la maintenant appuyée pendant env. 3 secondes, jusqu'à ce que le témoin lumineux de verrouillage s'éteigne. Toutes les touches peuvent alors à nouveau être utilisées.

Système anti-surchauffe

L'appareil possède un système de **protection anti-surchauffe**. En cas de dépassement d'une température critique déterminée, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

Indication : Ne jamais placer des récipients de cuisson vides sur la surface de cuisson. Le fait de faire chauffer des casseroles ou des poêles vides active le système anti-surchauffe, ce qui entraîne un bip et l'arrêt de l'appareil. Le message d'erreur « **E2** » apparaît à l'écran numérique.

Dans ce cas, retirer les plats de la surface de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Continuer à utiliser l'appareil normalement une fois qu'il a refroidi.

5. Installation et utilisation

5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

Une tension électrique est induite aux bornes d'une bobine conductrice en dessous du verre vitrocéramique. Lors de ce processus, des champs magnétiques sont créés qui chauffent directement le fond de la casserole par un effet physique.

Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie, car, contrairement aux tables de cuisson traditionnelles, il n'est pas nécessaire de chauffer préalablement l'élément de chauffage et la vitrocéramique.

Le fait que les temps de préparation se réduisent en raison des caractéristiques techniques décrites ci-dessus constitue un autre avantage.

De plus, toute modification de l'apport de chaleur est immédiatement suivie d'effet, et le système permet un réglage fin. La plaque à induction réagit aussi rapidement à des modifications du réglage qu'une table de cuisson à gaz, car l'énergie atteint immédiatement la casserole sans que d'autres matériaux doivent être chauffés d'abord.

Le principe de l'induction combine cette vitesse de réaction et l'avantage principal de l'électricité, à savoir la possibilité de doser exactement l'apport de chaleur.

D'autres avantages des plaques à induction

- Comme la plaque de cuisson n'est chauffée qu'indirectement par le biais du fond de la casserole, les débordements éventuels ne brûlent pas et le risque de brûlure pour l'utilisateur est minimisé. L'échauffement de la vitrocéramique est uniquement dû à la chaleur dégagée par la batterie de cuisine chaude.
- Si l'appareil est allumé sans récipient ou si le récipient est retiré de la plaque, un signal d'avertissement se fait entendre et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- L'appareil reconnaît si un récipient adéquat a été placé sur la plaque chauffante. Si le récipient ne convient pas à l'appareil vitro-céramique, le flux électrique n'est pas transmis et l'appareil s'éteint au bout de 30 secondes.
- Lors du fonctionnement de la plaque avec un récipient vide, un capteur de température assure la mise hors circuit automatique.

5.2 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble; toujours tirer par la fiche.

- Éviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

N'enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela peut entraîner une électrocution.

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Ne pas poser d'objets métalliques sur la surface de cuisson, comme des couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles. Une fois que l'appareil est allumé, de tels objets peuvent devenir très chauds.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.

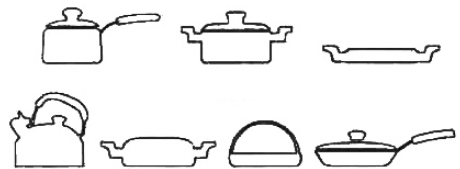
Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson. Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

- Noter que les objets tels que les montres ou les bagues peuvent devenir chauds lorsqu'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.
- La surface de cuisson est conçue dans un verre résistant à la chaleur. Lorsque la surface se fracture (même pour une petite fracture), débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation pour éviter tout choc électrique et contacter le service clients.
- Ne pas poser d'objets magnétiques, comme des cartes de crédit, systèmes de stockage d'information ou cassettes, sur la plaque de cuisson pendant que l'appareil est en marche.
- Ne pas poser de papier aluminium ou de plaque métallique sur la surface de cuisson pour éviter toute surchauffe.
- Ne pas faire chauffer de récipients fermés sur le réchaud à induction, comme les boîtes de conserve par exemple. La pression induite peut entraîner l'éclatement du récipient. Pour chauffer les boîtes de conserve, les ouvrir et les faire chauffer dans une casserole sur un fond d'eau.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.

5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

- Acier ou fonte émaillée;
- Fer, acier ou fonte non émaillée;
- Inox 18/0 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).



Pour savoir si une casserole est adaptée à la cuisson sur le réchaud à induction alors qu'aucune indication n'est présente sur le récipient, appliquer un aimant sur le fond du récipient. Si l'aimant est fortement attiré, cela signifie que le récipient est compatible pour une utilisation sur le réchaud à induction.

Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser uniquement des poêles / casseroles dont le diamètre est compris entre 12 et 24 cm.

Par exemple

casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces

Acier chrome-nickel • bord verseur • Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

2,0 Litres • Ø 16 cm • Hauteur 10,0 cm

2,7 Litres • Ø 18 cm • Hauteur 11,0 cm

5,1 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 11,5 cm

6,1 Litres • Ø 20 cm • Hauteur 20,0 cm

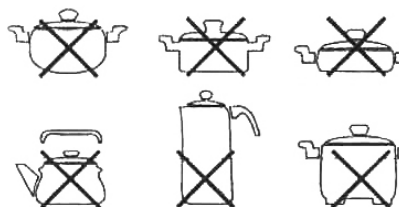
N° de commande Bartscher A130442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

- Récipients ayant un fond bombé;
- Casseroles en céramique ou en verre résistant à la température;
- Inox, aluminium, bronze ou cuivre, sauf si marqué explicitement approprié à l'induction;
- Casseroles et poêles d'un diamètre de moins de 12 cm;
- Batterie de cuisine munie de pieds.



ATTENTION!

Veillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

Si le réchaud à induction reconnaît une trop grande différence de champ magnétique, une baisse de puissance survient. Cela peut entraîner le fonctionnement du verrouillage de sécurité évitant ainsi la surchauffe de l'appareil. C'est pourquoi il faut éviter d'utiliser des récipients en aluminium, en bronze ou non-métalliques.

5.4 Installation et branchement

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- N'installez pas la plaque à induction à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.

- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex. des radios, des téléviseurs).



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement si nécessaire.

5.5 Utilisation

Allumage de l'appareil

- Brancher l'appareil à une prise simple raccordée à la terre.
- Un bip retentit et le témoin lumineux **ON / Standby** s'allume au-dessus de la touche **ON/OFF** ①. L'appareil est alors en mode veille.
- Placer le récipient contenant le plat à cuire au centre de la plaque chauffante désirée.



ATTENTION !

Ne jamais placer de récipients vides sur la surface de cuisson. Le fait de faire chauffer une poêle ou une casserole vide active le système anti-surchauffe et éteint automatiquement l'appareil.

- Appuyer sur la touche **ON/OFF** ① pour allumer l'appareil.



REMARQUE !

Si au bout d'une minute aucun réglage n'est effectué, l'appareil revient en mode veille.

Sélection du niveau de puissance

- Régler le **niveau de puissance désiré de 1 à 8** à l'aide des touches ▼ ou ▲ pour la plaque de cuisson choisie (les plaques de cuisson). Le niveau de puissance sélectionné s'affiche sur l'écran numérique de la plaque de cuisson correspondante.
- Le niveau de puissance est sélectionné séparément pour chaque zone de cuisson avec les touches de réglages correspondantes.

Les données relatives aux valeurs de chaque niveau de puissance sont indiquées dans le tableau ci-dessous.

Plaque de cuisson avant		Plaque de cuisson arrière	
Niveau	Puissance	Niveau	Puissance
1	400 W à l'impulsion	1	500 W à l'impulsion
2	500 W	2	800 W
3	800 W	3	1000 W
4	900 W	4	1100 W
5	1000 W	5	1300 W
6	1100 W	6	1500 W
7	1200 W	7	1600 W
8	1300 W	8	1800 W



REMARQUE !

Les valeurs peuvent être différentes en fonction du récipient de cuisson utilisé.

Réglage de la minuterie

- Une fois le niveau de puissance sélectionné, régler le temps de cuisson à l'aide des touches correspondantes. Cette fonction ne peut pas être réglée séparément pour chaque plaque de cuisson ; si les deux plaques sont utilisées, le réglage s'applique aux deux plaques à la fois.
- Régler le temps de cuisson avec les touches ▼ ou ▲ par intervalles de **1minute** (pour un maximum de 99 minutes). Le temps s'affiche à l'écran numérique central et est décompté par intervalles d'une minute. Le temps restant s'affiche à l'écran numérique.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un bip retentit et l'appareil revient automatiquement en mode veille.



REMARQUE !

La minuterie peut être réglée à tout moment pendant la cuisson, à l'aide des touches ▼ ou ▲. Grâce à la mémoire de l'appareil, le réglage du niveau de puissance reste inchangé.


- Des modifications peuvent être apportées à tout moment. L'appareil prend en compte les réglages enregistrés en dernier.



REMARQUE !

Lorsque l'appareil est en marche pendant 2 heures et qu'aucune sélection / modification n'est effectuée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Eteindre l'appareil

- Une fois que les plats sont prêts à être servis, éteindre l'appareil avec la touche **ON/OFF**  et le débrancher de la prise (retirer la fiche !). **Ne pas se fier à la fonction de reconnaissance des récipients !**
- Une fois l'appareil éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant encore 1 minute env. pour refroidir l'appareil et le protéger contre la surchauffe.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil après avoir terminé de cuisiner.
- Nettoyer la surface de cuisson, le panneau de commandes et l'encadrement de l'appareil avec un chiffon souple et humide et un détergent non abrasif.
- Utiliser uniquement un chiffon souple, **ne jamais** utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer les surfaces.
- Ne pas utiliser de produits agressifs contenant de l'alcool ou des diluants ou tout objet pointu ou tranchant pour le nettoyage.
- Après le nettoyage, sécher et polir les surfaces avec un chiffon sec.
- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, le conserver dans un endroit sec, propre, à l'abri du gel, des rayons du soleil et hors de la portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none">• Aucun récipient ne se trouve sur la surface de cuisson, ou le récipient posé n'est pas compatible avec le système à induction.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas allumer l'appareil sans récipient dessus. Ne placer que des récipients compatibles avec le système à induction sur la surface de cuisson.
E01	<ul style="list-style-type: none">• La température de l'appareil augmente trop vite (par exemple parce que les ouvertures de ventilation sont obstruées).• Une pièce est défectueuse (ex. le transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Eliminer l'obturation des ouvertures de ventilation. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes, puis continuer à l'utiliser normalement. Si le message d'erreur persiste après le refroidissement, contacter le revendeur.• Contacter le revendeur
E02	<ul style="list-style-type: none">• Le système anti-surchauffe s'est activé et l'appareil s'est éteint.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. L'appareil est de nouveau prêt à l'emploi une fois refroidi.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Surtension ou sous-tension.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !). Rebrancher l'appareil après quelques minutes.

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

IK 30S-EB



105936S

Einbauanleitung
Induktionskocher

D/A/CH

Assembly manual
Induction cooker

GB/UK

Instructions d'installation
Réchaud à induction

F/B/CH

Istruzioni per il montaggio
Cucina ad induzione

I/CH

Instrucciones de montaje
Placa inducción

E

Manual de montagem
Placa de indução

P

Montagehandleiding
Inductiekookplaat

NL/B

Monteringsvejledning
Induktionskogeapparat

DK

Инструкция по монтажу
Индукционная плита

RUS

Instrukcja montażu
Kuchenka indukcyjna

PL

Návod k montáži
Indukční vařič

CZ

Beszereelési útmutató
Indukciós főzőlap

H

Οδηγίες συναρμολόγησης του
Επαγωγικής εστίας

GR

Informations techniques

Nom	Réchaud à induction IK 30S-EB
Code-no.:	105936S
Confection :	surface de cuisson : Schott Ceran, Encadrement : plastique
Dimensions :	L 290 x P 510 x H 83 mm
Poids :	4,5 kg

Sous réserve de modifications techniques !

Montage

L'appareil est conçu pour être installé sur un plan de travail de cuisine. Respecter les indications ci-dessous lors de l'installation :

1. Pour les besoins de l'installation, choisir un matériau de plan de travail résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation résultant de la chaleur diffusée par l'appareil.
2. S'assurer que le plan de travail est suffisamment épais pour supporter le poids de l'appareil.
3. Découper un trou dans le plan de travail tel que décrit sur la figure ci-dessous. (Fig. 1)

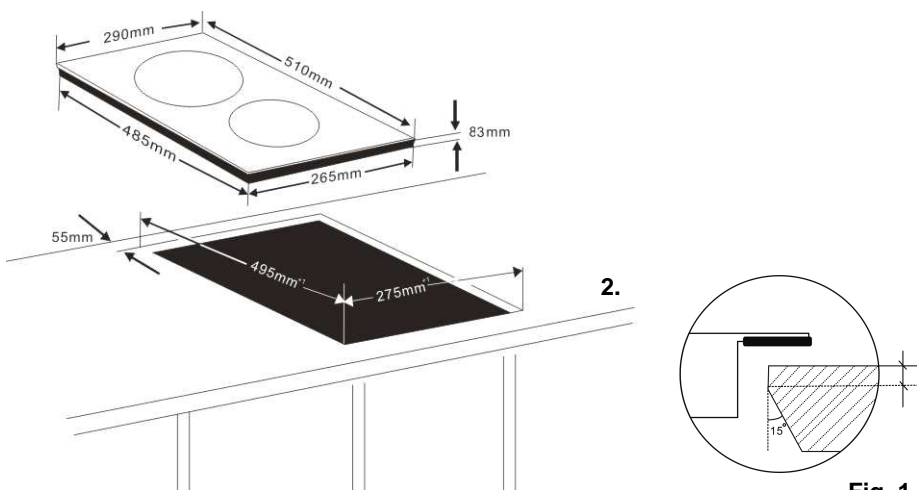


Fig. 1

4. Il est également possible, comme variante du procédé mentionné ci-dessus, d'installer le réchaud à induction au ras du plan de travail, uniquement dans la mesure où la surface est en inox ou conçue dans un matériau résistant à la chaleur. (Fig. 1)

5. Veiller à assurer une ventilation suffisante autour du réchaud à induction, sans obstruer l'arrivée et la sortie d'air. Une bonne ventilation est essentielle pour la préservation du réchaud à induction. (Fig. 2)
6. **Indication** : S'il n'y a pas de hotte, un espace minimum de 760 mm entre le réchaud à induction et les placards doit être maintenu par mesure de sécurité.

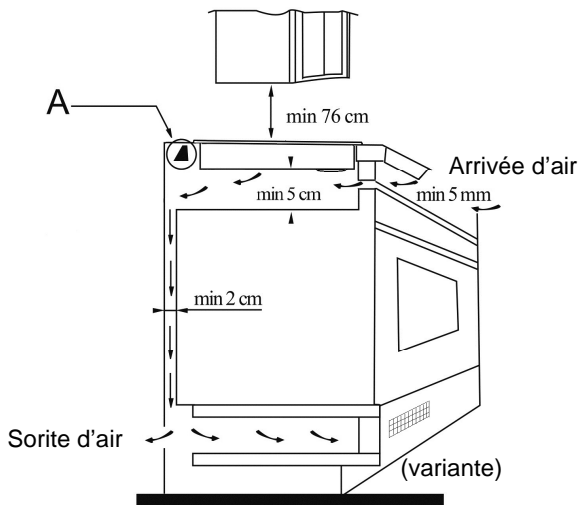
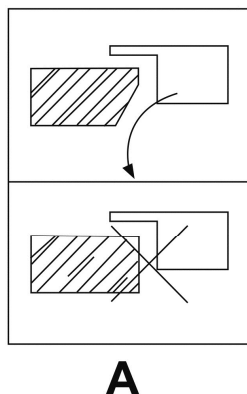


Fig. 2



7. Afin de maintenir le réchaud à induction en place sur le plan de travail et pour le protéger de l'eau, sceller le réchaud à l'aide d'un joint adapté.



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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120