

IK 25-1TCK - IK 35-1TCK



105917 - 105919

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

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



Version: 1.0

Date de création : 2024-02-19

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	13
4.3	Fonctions de l'appareil	13
5	Installation et utilisation	14
5.1	Installation	14
5.2	Utilisation	16
6	Nettoyage	22
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	22
6.2	Nettoyage	22
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.

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.

Sécurité

- 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

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.

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.

Ces appareils sont destinés à une utilisation commerciale p.ex. dans les restaurants, cantines, hôpitaux et commerces comme les boulangeries, boucheries, etc. Cependant, ils ne peuvent pas être utilisés pour la production continue de grandes quantités d'aliments.

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

Version / Propriétés 105917 / 105919

- Raccord de l'appareil : prêt à être branché
- Couleur : acier inoxydable| noir
- Type de zone de cuisson : à induction
- Commande : tactile | bouton de réglage rotatif
- Détection des récipients
- Protection contre la surchauffe
- Écran d'affichage numérique
- Réglage : puissance | température
- Propriétés :
 - diamètre min. de la casserole : 160 mm
 - diamètre max. de la casserole : 280 mm
 - poids max. de la casserole : 20 kg

Paramètres techniques

Nom :	Plaque à induction IK 25-1TCK
Numéro d'article :	105917
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la plaque de cuisson :	vitrocéramique
Dimensions de la zone en verre (larg. x prof.) en mm :	280 x 280
Nombre de zones de cuisson :	1
Diamètre de la zone de cuisson, en mm :	195
Puissance max. par zone de cuisson :	2,5 kW
Niveaux de puissance :	30
Plage des températures de – à , en °C :	30 - 250
Nombre de niveaux de température :	45
Intervalles du réglage de la température en °C :	5
Puissance :	2,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	310 x 385 x 130
Poids en kg :	5,0

FR

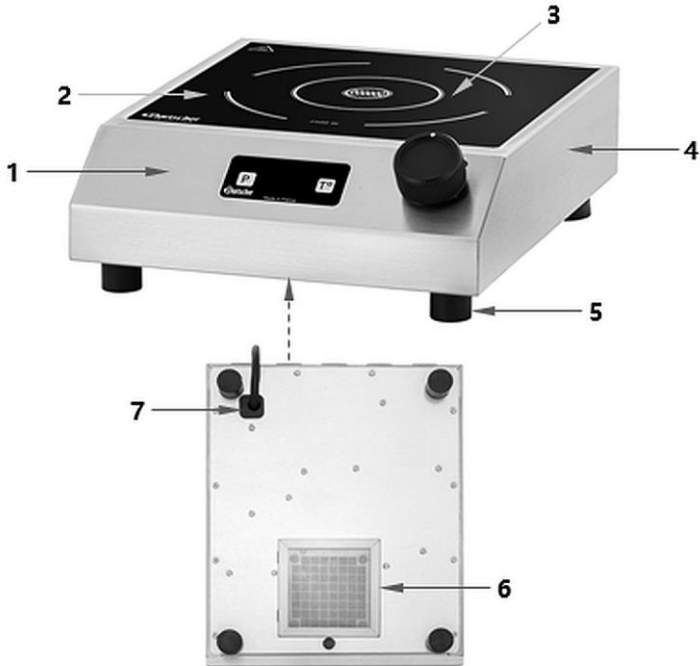
Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

Nom :	Plaque à induction IK 35-1TCK
Numéro d'article :	105919
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la plaque de cuisson :	vitrocéramique
Dimensions de la zone en verre (larg. x prof.) en mm :	280 x 280
Nombre de zones de cuisson :	1
Diamètre de la zone de cuisson en mm :	195
Puissance max. par zone de cuisson :	3,5 kW
Niveaux de puissance :	35
Plage des températures de – à , en °C :	30 - 250
Nombre de niveaux de température :	45
Intervalles du réglage de la température , en °C :	5
Puissance :	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	310 x 385 x 130
Poids en kg :	5,0

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

4.2 Éléments de l'appareil

105917 / 105919



FR

Fig. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Panneau de commande de la surface de chauffe | 2. Plaque chauffante |
| 3. Zone de cuisson | 4. Corps |
| 5. Pieds (4x) | 6. Filtre anti-poussière et anti-graisse |
| 7. Câble d'alimentation | |

4.3 Fonctions de l'appareil

En utilisant les réglages et les casseroles adaptés, il est possible de préparer et de chauffer les plats.

La puissance ou la température peuvent être réglées facilement à l'aide de de la commande tactile et du bouton rotatif.

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.

FR

Déballage / installation

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



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- 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

Installation et utilisation

- suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- Assurer une distance suffisante des bords de la table. Dans le cas contraire, l'appareil pourrait basculer et tomber.
 - 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.

Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

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.

FR

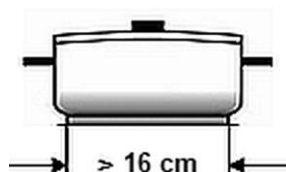
Récipients de cuisson adaptés

- 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 16 à 28 cm de diamètre.



Installation et utilisation

Par exemple

Casseroles pour réchauds à induction, ensemble de 9 casseroles de la marque Bartscher
acier inoxydable, rebord anti-égouttement, poignées résistantes aux températures élevées

4 casseroles avec couvercles

2,0 litres, diamètre 16 cm, hauteur 10,0 cm

2,7 litres, diamètre 18 cm, hauteur 11,0 cm

5,1 litres, diamètre 24 cm, hauteur 11,5 cm

6,1 litres, diamètre 20 cm, hauteur 20,0 cm

1 poêle

2,8 litres, diamètre 24 cm, hauteur 6,5 cm

N° de l'article : A130442

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 16 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 un récipient rempli adapté au centre de la zone de cuisson.
4. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.

ATTENTION !

L'appareil dispose d'un système de détection des récipients.

Si l'appareil est mis en marche et sur la zone de cuisson est placé un récipient inadapté ou si la zone est vide, le niveau de puissance choisi clignotera sur l'écran d'affichage numérique.

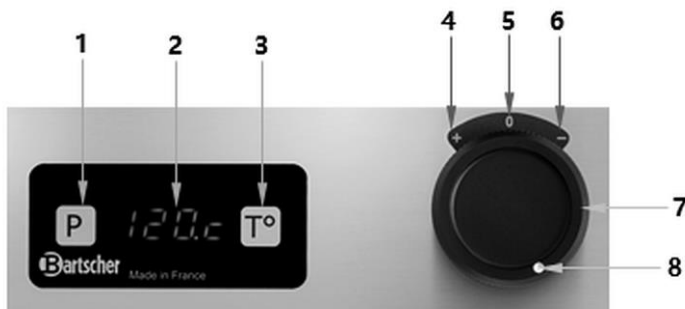
Dès qu'un récipient adapté est placé sur la zone de cuisson, le niveau de puissance réglé reste allumé en continu sur l'écran numérique et l'appareil commence à chauffer.

N'utiliser que des récipients adaptés à l'induction.

Ne pas mettre en marche l'appareil sans récipients ou avec des récipients vides.

FR

Éléments de commande / messages affichés



Des. 2

- | | |
|--|---|
| 1. Réglage de la puissance sur la commande tactile | 2. Écran d'affichage numérique |
| 3. Réglage de la température sur la commande tactile | 4. Touche d'augmentation des valeurs réglées (puissance ou température) |
| 5. Position ARRÊT de la manette | 6. Touche de réduction des valeurs réglées (puissance ou température) |
| 7. Régulateur rotatif | 8. Indicateur de réglage du régulateur rotatif |

Réglages

L'appareil dispose d'un bouton rotatif permettant de régler les valeurs de puissance et de température. Deux champs tactiles (« P » pour la puissance et « T » pour la température) se trouvent à côté de l'écran d'affichage numérique. Par défaut, c'est la puissance qui est affichée.

Si c'est la température qui doit être affichée, appuyer sur le champ tactile « T ». C'est alors que l'affichage numérique affiche la température réglée.

Puissance

À l'aide du bouton rotatif il est possible de changer à tout moment la valeur réglée de la puissance.

9. Appuyer sur le champ tactile « P ».

L'écran numérique affiche le niveau de puissance réglé.

10. Tourner le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter les valeurs réglées ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour les diminuer, jusqu'à ce que l'écran d'affichage numérique affiche le niveau de puissance souhaité.

11. Les réglages du niveau de puissance suivants sont possibles :

	105917	105919
Niveau de puissance	Puissance en watts	Puissance en watts
1	50	100
2	100	200
3	150	300
4	200	400
5	250	500
6	300	600
7	350	700
8	400	800
9	450	900
10	500	1000
11	600	1100
12	700	1200
13	800	1300
14	900	1400

15	1000	1500
16	1100	1600
17	1200	1700
18	1300	1800
19	1400	1900
20	1500	2000
21	1600	2100
22	1700	2200
23	1800	2300
24	1900	2400
25	2000	2500
26	2100	2600
27	2200	2700
28	2300	2800
29	2400	2900
30	2500	3000
31		3100
32		3200
33		3300
34		3400
35		3500

Tab. 1

CONSEIL !

Ne pas chauffer les plats en réglant le niveau de puissance maximal, si des récipients avec un revêtement anti-adhérent (téflon) sont utilisés sans liquide ou avec une petite quantité de graisse.

Utiliser le niveau de puissance maximal pour la cuisson et la friture.

Température

Il est possible de changer la température à tout moment dans une étendue de 30 °C à 250 °C.

Les intervalles de température sont différents pour les deux appareils :

105917: par pas de 1 °C de 30 à 140 °C / par pas de 5 °C de 140 à 250 °C

105919: par pas de 5 °C de 30 à 250 °C

1. Appuyer sur le champ tactile « T ».

L'affichage numérique affiche la température réglée en °C.

2. Tourner le bouton rotatif dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour augmenter les valeurs réglées ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour les diminuer, jusqu'à ce que l'écran d'affichage numérique affiche la température souhaitée.

Préparations des plats

1. Préparer les plats souhaités en réglant la puissance et la température adéquates.
2. Lors de la préparation des plats, observer la cuisson et le cas échéant, modifier les réglages de la puissance ou de la température, selon les étapes de la cuisson.

FR

Arrêt de l'appareil

1. Une fois la cuisson ou le réchauffement des plats terminés, tourner le bouton rotatif sur la position « 0 » ARRÊT.

L'appareil s'éteint immédiatement.

Une fois le travail terminé, le ventilateur refroidit l'électronique de l'appareil pendant quelques minutes et s'éteint après.

2. Retirer le récipient de cuisson de la zone de cuisson.
3. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne pas se baser uniquement sur la détection des récipients.

AVERTISSEMENT !

Surfaces brûlantes ! Risque de brûlures!

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.

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 régulièrement l'appareil en fin de journée de travail, voire plusieurs fois par jour le cas échéant.
2. Nettoyer la plaque de cuisson vitrée, le panneau de commande et le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit de nettoyage doux non-abrasif.
3. Essuyer avec un chiffon propre.
4. Si des taches de brûlure apparaissent sur la plaque en verre, les humidifier avec un chiffon ou une éponge. Enlever ensuite les taches à l'aide d'un racloir spécial pour les surfaces vitrées.
Retirer la saleté avec un chiffon doux.
5. En cas de taches de tartre, appliquer un peu de vinaigre d'alcool chaud sur les taches et laisser reposer quelques minutes. Ensuite, essuyer la plaque vitrée à l'aide d'un chiffon doux. Utiliser un produit ménager.
6. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces lavées en utilisant un chiffon doux.
7. Les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ne peuvent pas être bouchés par la saleté ou la poussière. Les nettoyer avec une brosse ou un aspirateur.
8. Essuyer le câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.

Nettoyage

9. Retirer de l'appareil le filtre anti-poussière et anti-graisse pour le nettoyer.

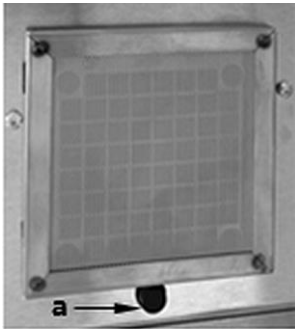


Fig. 3

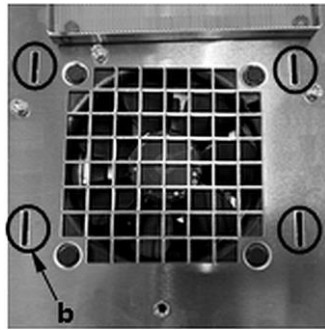


Fig. 4

10. Pour ce faire, dévisser la vis (a).
11. Retirer des fentes (b) le filtre anti-poussière et anti-graisse.
12. Nettoyer régulièrement (une fois par semaine) le filtre anti-poussière et anti-graisse à l'aide d'un produit nettoyant doux ou dans le lave-vaisselle.
13. En fin de nettoyage, replacer le filtre anti-poussière et anti-graisse entièrement séché dans les fentes (b).
14. Ensuite, déplacer le filtre anti-poussière et anti-graisse vers le haut dans les fentes.
15. Le fixer à l'aide de la vis (a).

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.

Messages sur les codes d'erreur

Code d'erreur	Cause probable	Élimination
F3	Court-circuit du capteur de température du verre céramique	Contacter le service après-vente
F4	Capteur de température du verre céramique débranché ou absence du capteur	Contacter le service après-vente
F5	Court-circuit du capteur de température de la vitre céramique (éléments de l'alimentation électrique)	Contacter le service après-vente
F6	Capteur de température de la vitre céramique déconnecté ou absence du capteur (éléments de l'alimentation électrique)	Contacter le service après-vente
F7	Surchauffe des éléments électroniques de l'alimentation	Laisser l'appareil refroidir et vérifier si les orifices de ventilation ne sont pas bloqués
F22	Température trop élevée de la vitre céramique	Si le code d'erreur s'affiche toujours, contacter le service après-vente
F24	Plaque du générateur électronique surchauffée à cause de la température ambiante	

Défaillances possibles

Code d'erreur	Cause probable	Élimination
F9	Tension de réseau faible	Problème de réseau électrique
F10	Tension de réseau élevée	Problème de réseau électrique
F11	Absence de capteur de température sur la plaque électronique et capteur déconnecté	Contacteur le service après-vente
F12	Court-circuit du capteur de température sur la plaque électronique	Contacteur le service après-vente
F8-13	Absence de ventilateurs ou ils sont endommagés	Contacteur le service après-vente
F8-14	Court-circuit des ventilateurs	Contacteur le service après-vente
F8-15 / 16	Problème de mesure du courant de la bobine (valeurs Ipp ou de synchronisation)	Contacteur le service après-vente
F8-18	Panne de tension (13,8 V sur la plaque du générateur)	Contacteur le service après-vente
F19 / F20	Panne de fréquence du réseau (>max ou <min)	Problème de l'installation électrique
F8-27	Erreur électronique sur la plaque principale	Contacteur le service après-vente
F8-28	Affectation erronée de la plaque électronique dans l'appareil Problème de configuration	Contacteur le service après-vente
F8-29	Sécurité électronique de l'appareil	Appuyer sur la touche ON / OFF pour confirmer l'erreur ou débrancher l'appareil de la prise et le brancher de nouveau Si le code d'erreur s'affiche toujours, contacter le service après-vente
F8-31	Erreur de communication entre la plaque de commande et la carte principale	Contacteur le service après-vente

8 Élimination des déchets

Appareils électriques



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

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