

IK3342



105858

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 : 2019-09-17

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Paramètres techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	10
4.3	Fonctions de l'appareil	11
5	Installation et utilisation	11
5.1	Installation	11
5.2	Utilisation	12
6	Nettoyage	20
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	20
6.2	Nettoyage	20
7	Défaillances possibles	21
8	Élimination des déchets	22



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.

FR

1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



DANGER !

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



AVERTISSEMENT !

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



ATTENTION !

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

ATTENTION !

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

REMARQUE !

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

1.2 Consignes de sécurité

Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- 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.

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.

FR

Champ électromagnétique

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

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

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

FR

Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

Utilisation 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.

FR

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

3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

4 Paramètres techniques

4.1 Paramètres techniques

Nom :	Réchaud à induction IK3342
Numéro d'article :	105858
Matériau :	plastique ABS
Matériau de la zone chauffante :	IK3342
Nombre de zones de cuisson:	3
Niveaux de puissance / puissance max. de la zone de cuisson à droite :	1 - 10 / 1400 W
Puissance totale des zones de cuisson à gauche, max. :	2000 W
Niveaux de puissance / puissance max. de la zone de cuisson avant à gauche :	1 - 10 / 2000 W
Niveaux de puissance / puissance max. de la zone de cuisson arrière à gauche :	1 - 5 / 1000 W
Nombre de niveaux de température:	10
Plage de température de - à en °C:	60 - 240
Intervalles du réglage de la température en °C :	20
Réglage de la durée de - à en min. :	1 - 180
Intervalles du réglage de la durée en min. :	1
Puissance de raccordement:	3,4 kW / 220-240 V / 50-60 Hz
Dimensions de la surface de chauffe (largeur x profondeur) en mm :	510 x 485
Diamètre de la zone de cuisson à droite en mm :	106
Diamètre de la zone de cuisson avant à gauche en mm :	207
Diamètre de la zone de cuisson arrière à gauche en mm :	207
Charge max. en kg :	15
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm:	510 x 485 x 70
Poids en kg :	6,6

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

Version / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être raccordé
- Type de zone de cuisson : à induction
- Emplacement des zones de cuisson : 2 à gauche, 1 à droite
- Réglage : puissance, température, durée
- Touche Marche/Arrêt
- Écran d'affichage numérique
- Témoins lumineux : puissance, température, durée
- Commande : tactile
- Système de détection de casserole
- Protection contre la surchauffe
- Touche d'arrêt (sécurité enfants)

4.2 Éléments de l'appareil

FR



1. Zone de cuisson avant à gauche
2. Zone de cuisson arrière à gauche
3. Zone de cuisson à droite
4. Panneaux de commande avec des affichages numériques
5. Corps

4.3 Fonctions de l'appareil

Le réchaud à induction est conçu exclusivement pour la préparation et le chauffage des plats en utilisant des récipients appropriés.

5 Installation et utilisation

5.1 Installation

Déballage / installation

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



ATTENTION !

Risque d'étranglement !

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

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

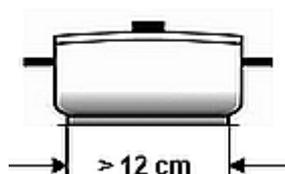
- Récipients de cuisson en fer
- Récipients de cuisson en fer émaillé
- Casseroles/poêles en acier ou en fonte émaillée
- Casseroles/poêles en fonte
- Récipients de cuisson en acier inoxydable 18/0 et en aluminium, s'ils sont adaptés à la cuisson à induction (vérifier la description des ustensiles)



Installation et utilisation

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 12 à 26 cm de diamètre.



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

FR

Récipients de cuisson inadaptés

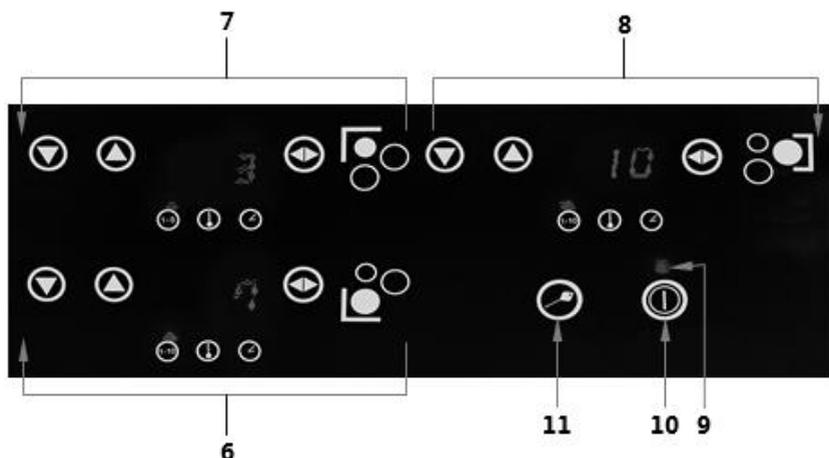
- Récipients avec fond bombé
- Récipients de cuisson en aluminium, bronze ou cuivre, sauf s'ils sont marqués comme adaptés à l'induction
- Casseroles/poêles d'un diamètre inférieur à 12 cm
- Récipients de cuisson à pieds
- Récipients de cuisson céramiques
- Récipients de cuisson en verre



Avant d'utiliser l'appareil

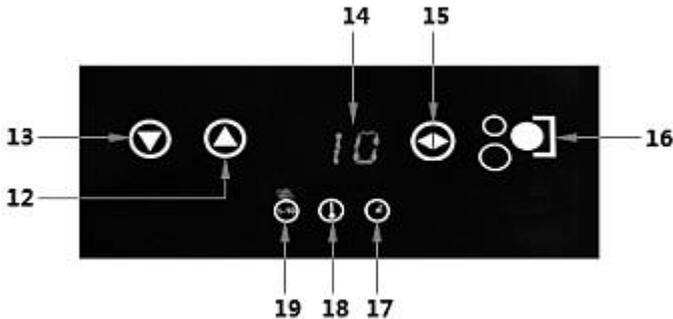
1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point 6 « **Nettoyage** ».
2. Sécher l'appareil soigneusement.
3. Placer au centre de la zone de cuisson un récipient rempli adapté.

Éléments de commande des zones de cuisson



6. Éléments de commande de la zone de cuisson avant à gauche
7. Éléments de commande de la zone de cuisson arrière à gauche
8. Éléments de commande de la zone de cuisson à droite
9. Témoin de contrôle LED pour STANDBY
10. Touche Marche/Arrêt
11. Touche d'arrêt (sécurité enfants)

Messages affichés et fonctions des touches des panneaux de commande



- 12. Touche d'augmentation de la valeur de la température
- 13. Touche de réduction de la valeur de paramètres
- 14. Affichage numérique
- 15. Touche de sélection de la fonction
- 16. Symbole de la position de la zone cuisson
- 17. Témoin de contrôle LED du réglage de la durée
- 18. Témoin de contrôle LED du réglage de la température
- 19. Témoin de contrôle LED du réglage de la puissance

FR

Utilisation des zones de cuisson

- L'appareil dispose de 3 zones de cuisson qui peuvent être utilisées séparément ou simultanément.
- L'emplacement des zones de cuisson sur la surface de cuisson est signalé par les symboles suivants :

Zone de cuisson avant à gauche	
Zone de cuisson arrière à gauche	
Zone de cuisson à droite	

- Les réglages doivent être faits à l'aide des éléments de commande pour la zone de cuisson correspondante.
- La zone de cuisson à droite possède 10 niveaux de puissance, elle peut être réglée séparément des deux autres zones de cuisson à gauche.
- Les zones de cuisson avant et arrière à gauche peuvent être utilisées séparément ou simultanément. Dans le cas d'une utilisation simultanée, la puissance de 2000 W est divisée.

Réglages possibles pour l'utilisation simultanée des zones de cuisson à gauche

Zone de cuisson	Réglage des niveaux de puissance									
Zone de cuisson avant à gauche	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Zone de cuisson arrière à gauche	0	0	2	3	4	5	5	5	5	5

- Pour n'utiliser que la zone de cuisson avant à gauche, il est possible de régler les niveaux de puissance dans une étendue de **1 – 10**.
- Pour n'utiliser que la zone de cuisson arrière à gauche, il est possible de régler les niveaux de puissance dans une étendue de **1 – 5**.
- Pour une utilisation simultanée des zones de cuisson avant et arrière à gauche, les deux zones sont préréglées sur le niveau de puissance « **5** ».
- Si le niveau de puissance de la zone de cuisson avant à gauche est réglé sur une valeur supérieure à « **5** », la puissance de la zone de cuisson arrière à gauche est réduite automatiquement, car la valeur des deux ensemble doit être de 10. Les niveaux de puissance correspondants sont affichés sur les affichages numériques des zones de cuisson.
- Si le niveau de puissance de la zone de cuisson avant à gauche est réglé sur une valeur inférieure à « **5** », il est possible de régler le niveau de puissance maximal pour la zone de cuisson arrière à gauche dont la valeur est « **5** ».

FR

Allumage de l'appareil

1. Brancher l'appareil à une prise unique et avec mise à la terre.

Un signal sonore est émis.

Les affichages numériques des zones de cuisson correspondantes affichent « -L- » ou « -H- ». Si la température de la zone de cuisson est inférieure à 50 °C, le message « -L- » s'affiche et si la température est supérieure à 50 °C, le message « -H- » s'affiche.

L'appareil est en mode Standby.

2. Appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT

Le témoin de contrôle LED pour le mode STANDBY se trouvant au-dessus de la touche Marche/Arrêt clignote.

INDICATION: Si dans un délai de 30 secondes après avoir appuyé sur la touche MARCHE / STANDBAY aucun autre réglage n'est effectué, l'appareil revient automatiquement en mode Standby.

Les messages « -L- » ou « -H- » affichés pour la zone de cuisson correspondante s'éteignent.

Les témoins LED pour les niveaux de puissance **1-10** ou **1-5** associés aux zones de cuisson choisies s'allument et les affichages numériques correspondants affichent le niveau de puissance pré-réglé qui est « **5** ».

L'appareil est prêt pour la sélection d'une fonction.

INDICATION:

Pour faire cuire à la vapeur ou mijoter les plats (température max. 170 °C), choisir un des niveaux de puissance.

Choisir pour la friture (température max. 240 °C) un des réglages de la température (60 °C - 240 °C).

3. Appuyer sur la touche de sélection de la fonction.

FR

Réglages

Puissance

Une fois l'appareil branché et la touche Marche / Arrêt pressée, l'appareil est en mode de réglage de la puissance.

1. Régler le niveau de puissance souhaité pour la zone de cuisson correspondante à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction des valeurs de réglage.
2. Respecter les consignes indiquées au point « **Utilisation des zones de cuisson** ».

Le niveau de puissance choisi s'affiche sur l'affichage numérique de la zone de cuisson correspondante.

Il est possible de régler à tout moment les niveaux de puissance à l'aide des touches d'augmentation et de réduction des valeurs de réglage.

Température

La température de chaque zone de cuisson peut être réglée séparément des autres zones de cuisson.

1. Appuyer sur la touche de sélection de la fonction pour la zone de cuisson correspondante pour passer en mode température.

La température de « **120 °C** » pré-réglée s'affiche sur l'affichage numérique et le témoin de contrôle LED du réglage des températures s'allume.

À l'aide des touches d'augmentation et de réduction des valeurs de réglage, il est possible de modifier la température à tout moment, dans une étendue de 60 °C à 240 °C et par intervalles de 20 °C. Il est possible de régler les niveaux de puissance suivants :

60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C.

L'appareil réchauffe les aliments et maintient ensuite la température réglée. Le réglage de la puissance est alors effectué automatiquement.

Durée

1. Une fois la puissance ou la température réglée, appuyer de nouveau sur la touche de sélection de la fonction pour régler la durée.

Le témoin de contrôle LED du réglage de la durée pour la zone de cuisson correspondante s'allume et l'affichage numérique affiche « **0** ».

2. À l'aide des touches d'augmentation et de réduction de la valeur, augmenter la durée de cuisson par des intervalles de 5, 10, 15, ... jusqu'à 180 minutes au maximum.

3. Si c'est nécessaire, réduire la durée réglée à l'aide de la touche de réduction de la valeur par des intervalles de 1 minute.

Le décompte de la durée de fonctionnement se fait à rebours, par des intervalles de 1 minute. L'affichage numérique affiche le temps restant.

Après écoulement du temps de cuisson réglé, un signal sonore retentit et l'appareil se met automatiquement en mode Standby.

INDICATION :

Lors du fonctionnement du timer, il est possible de changer à chaque moment le réglage de la durée à l'aide des touches d'augmentation ou de réduction de la valeur.

Grâce à la fonction de mémorisation de l'appareil, la puissance ou la température réglées restent inchangées.

Il est possible de cette même manière de changer le niveau de puissance ou éventuellement le niveau de température sans modifier le temps de cuisson.

INDICATION:

La plaque chauffante à induction s'éteint automatiquement, si au cours de 2 heures aucun réglage n'est effectué. Le ventilateur est en marche pendant un certain temps pour refroidir des composants électroniques.

Arrêt des zones de cuisson / de l'appareil

1. Il est impossible d'éteindre les zones de cuisson séparément. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt et éteindre l'appareil.
2. Appuyer de nouveau sur la touche Marche/Arrêt et saisir de nouveau les réglages pour les zones de cuisson voulues.
3. Une fois la cuisson ou le processus de maintien de la chaleur terminés, éteindre l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.
4. Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !).

Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose de la fonction de **protection contre la surchauffe**. L'appareil s'éteint pour des raisons de sécurité, si la limite critique de température est dépassée.

MISE EN GARDE !

Ne jamais placer de récipients vides sur la zone de cuisson. Le réchauffement d'un ustensile vide active la protection contre la surchauffe, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint. L'affichage numérique affiche le message d'erreur «E2».

Dans ce cas, retirer le récipient de la zone de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes. L'appareil peut être ensuite utilisé normalement.

FR

Touche d'arrêt (sécurité enfants)

L'appareil est équipé d'une touche d'arrêt.

Cette touche peut être enclenchée après la sélection du mode de fonctionnement (puissance ou température), pour éviter les erreurs pendant l'utilisation de l'appareil.

1. Maintenir pressée la touche d'arrêt jusqu'à ce que le témoin de contrôle au-dessus de la touche s'allume.

Une fois cette touche enclenchée, l'appareil fonctionne normalement selon les réglages effectués, toutes les touches sur le panneau de commande (à part la touche Marche/Arrêt) sont verrouillées et ne peuvent pas être utilisées. Cela permet d'éviter de changer accidentellement les valeurs saisies.

La touche d'arrêt assure également une protection contre la mise en marche de l'appareil éventuelle par les enfants.

2. Pour désactiver le verrouillage, appuyer sur la touche d'arrêt et la maintenir pressée jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Il est maintenant possible d'utiliser toutes les touches.

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 et si besoin, plus souvent.
2. Essuyer la surface chauffante et le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un nettoyant doux qui ne raye pas les surfaces.
3. Les orifices de ventilation à l'arrière et en-dessous de l'appareil ne peuvent pas être bouchés par la saleté ou la poussière. Il faut les nettoyer à l'aide d'un pinceau ou d'un souffleur.
4. Après le nettoyage, sécher et polir la surface de l'appareil avec un chiffon propre et sec.

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.

Code d'erreur	Cause	Élimination
E0	Absence d'ustensile sur la zone de cuisson ou l'ustensile n'est pas adapté.	Utiliser un ustensile adapté.
E1	L'appareil se chauffe trop fortement (p.ex. à cause des orifices de ventilation bouchés)	Découvrir les orifices de ventilation. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes, il sera prêt à l'emploi après cette courte période. Si le code d'erreur s'affiche toujours sur l'affichage numérique, une fois l'appareil refroidi, contacter le service.
	Pièce endommagée (par exemple le transistor).	Contacter le service.
E2	La protection contre la surchauffe s'est enclenchée, l'appareil s'éteint.	Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !). Retirer le récipient de la zone de cuisson. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes et le remettre en marche.
E3	Brève panne de courant.	Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !). Brancher l'appareil de nouveau après quelques minutes. Faire appel à un électricien pour vérifier le raccordement au réseau d'alimentation.

Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées :

- ne pas ouvrir le boîtier,
- informer le service ou contacter le revendeur, en préparant les informations suivantes :
 - type de défaillance ;
 - numéro de l'article et numéro de série (à lire sur la plaque signalétique de l'appareil).

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.

FR

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