

IK 35 dpS



105854

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	42
1.1 Explication des symboles	42
1.2 Consignes de sécurité	43
1.3 Utilisation conforme	48
2. Généralités	49
2.1 Responsabilité et garantie	49
2.2 Protection des droits d'auteur	49
2.3 Déclaration de conformité	49
3. Transport, emballage et stockage	50
3.1 Inspection suite au transport	50
3.2 Emballage	50
3.3 Stockage	50
4. Données techniques	51
4.1 Données techniques	51
4.2 Panneau de commandes	52
5. Installation et utilisation	53
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	53
5.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée	53
5.3 Dispositions	55
5.4 Raccordement électrique	55
5.5 Utilisation (des 2 plaques de cuisson)	56
6. Nettoyage	58
7. Anomalies de fonctionnement	59
8. Elimination des éléments usés	60

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

Tél.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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 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.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

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.

Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent suivre scrupuleusement les instructions et indications figurant dans ce manuel d'utilisation.

1.1 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.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



ATTENTION ! Champ magnétique !

Cette indication informe que les champs magnétiques émis lors du fonctionnement de l'appareil peuvent provoquer des interférences.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.

- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- 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 !**
- 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.
- 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.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter 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 couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. 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.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlures!

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Pendant le fonctionnement, la surface de cuisson devient très chaude. **Veillez vous rappeler** que le réchaud à induction lui-même ne génère pas de chaleur pendant la cuisson. Cependant, la surface est chauffée jusqu'à température d'ébullition par les ustensiles de cuisson ! **Après l'utilisation, la surface est brûlante. Ne pas la toucher !**

- Sur le champ de cuisson, surtout ne déposer aucun ustensile, couvercle de récipient, poêle, ni aucun autre objet en métal. Après la mise en marche de l'appareil, de tels objets pourraient chauffer très fortement.
- Veuillez vous rappeler que des objets tels que des bagues, montres etc. peuvent chauffer s'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas placer de feuille d'aluminium ni de plaque de métal sur la surface de l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risques d'incendie !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Eviter à tout prix la chauffe prolongée des huiles et des graisses! Surchauffées, la graisse ou l'huile peuvent s'enflammer rapidement. Si une flamme se produit sur la surface de cuisson, débrancher l'appareil et étouffer la flamme à l'aide d'un grand couvercle, d'une assiette ou d'un chiffon humide.

Ne jamais éteindre l'incendie avec de l'eau !

Après avoir éteint la flamme, attendre que les récipients sur la surface de cuisson refroidissent et aérer suffisamment le local.



AVERTISSEMENT ! Risques d'explosion !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes.

- A proximité de l'appareil ne laisser aucun matériau inflammable (très inflammable), récipient en plastique, matériaux acides ou basiques, car cela peut raccourcir la durée de vie de l'appareil, et aboutir lors de la mise en marche à un risque d'explosion.

- Sur la surface de cuisson à induction, ne pas chauffer de récipients fermés, par ex. de boîtes de conserves. En raison de l'excès de pression produit par augmentation de température, le récipient ou la boîte peuvent exploser. Pour réchauffer le contenu d'une boîte de conserve, il convient de l'ouvrir et d'en verser le contenu dans une casserole avec un fond d'eau puis de poser cette casserole sur le champ de cuisson.



ATTENTION ! Risques liés au champ électromagnétique !

Afin d'éviter les conséquences de ces risques, veuillez suivre les instructions suivantes:

- Les objets magnétiques tels que les cartes de crédit, clés de données USB, ou calculateurs ne doivent pas se trouver dans le voisinage immédiat de l'appareil en marche. Leur fonctionnement peut être perturbé par les champs électromagnétiques.
- Ne pas ouvrir la fermeture de dessous !
- Veillez à ce que le récipient de cuisson soit toujours placé au centre du champ de cuisson, de manière à ce que le fond du récipient recouvre au maximum le champ électromagnétique.
- Les tests scientifiques ont confirmé qu'une cuisinière à induction ne constitue pas un danger. Cependant, les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque doivent se tenir à 60 cm minimum de l'appareil en fonctionnement.



ATTENTION !

Afin d'éviter des dommages éventuels à l'appareil, veuillez respecter les consignes ci-dessous.

- Afin de nettoyer la surface de la plaque, ne pas utiliser d'instruments acérés ni de produits nettoyants abrasifs.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plateau de rangement, ne pas y placer de récipients vides.

- La surface de cuisson est réalisée en verre résistant à de hautes températures. En cas d'endommagement, y compris lorsqu'apparaissent de petites fissures, il faut immédiatement débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et prévenir nos services.

1.3 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 destiné à un usage industriel permanent.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les magasins, bureaux ou lieux de travail similaires;
- dans les lieux d'activités agricoles;
- pour les clients des hôtels, motels et autres lieux de séjour similaires;
- dans les locaux de petit-déjeuner.

Le réchaud à induction est destiné uniquement à **préparer et réchauffer** des mets à l'aide des récipients de cuisson appropriés.

Le réchaud à induction ne doit pas être utilisé entre autre pour :

- chauffer ou réchauffer des liquides ou des matériaux inflammables, nocifs pour la santé et volatils, etc.



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.

2. Généralités

2.1 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.



ATTENTION !

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.

2.2 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.



INDICATION!

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.

2.3 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.

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.



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,
- éviter 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.

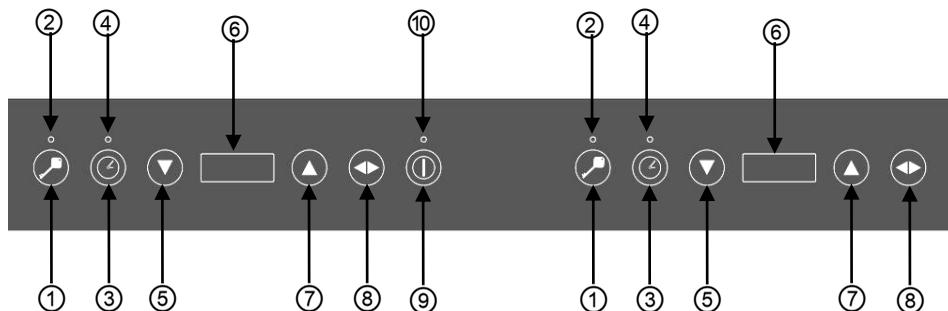
4. Données techniques

4.1 Données techniques

Nom	Réchaud à induction IK 35dpS
Code-No. :	105854
Matériau :	boîtier : plastique surface de cuisson : SCHOTT CERAN®
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ Nombre de zones de cuisson : 2▪ Détection des récipients▪ Affichage numérique▪ Thermostat de sécurité▪ Commande : électronique, bouton▪ Réglage de : la puissance, la température et la durée▪ Interrupteur de marche/arrêt▪ Touche de verrouillage (sécurité enfant)▪ Témoin lumineux : marche/arrêt, puissance, température, durée
Niveaux de puissance :	10
Puissance :	de la zone de cuisson gauche : max. 2000 W de la zone de cuisson droite : max. 1500 W
Niveaux de température / Plage de température :	10 / 60 °C - 240 °C, réglage par intervalles : 20 °C
Réglage de la durée :	0 à 180 minutes, Intervalles pour le réglage : 5 minutes
Puissance :	3,5 kW / 230 V / 50 Hz
Dimensions :	L 605 x P 360 x H 60 mm
Dimensions de la plaque en verre :	L 586 x P 274 mm
Diamètre de la zone de cuisson	gauche : 210 mm ; droite : 210 mm
Poids :	5,9 kg

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

4.2 Panneau de commandes



- ① Touche de verrouillage
- ② Témoin lumineux touche de verrouillage
- ③ Touche de réglage du temps
- ④ Témoin lumineux de réglage du temps
- ⑤ Touche de choix ▼: diminution du temps, de la température ou de la puissance
- ⑥ Affichage numérique
- ⑦ Touche de choix ▲: augmentation du temps, de la température ou de la puissance
- ⑧ Touche de choix pour le niveau de puissance ou pour les niveaux de température
- ⑨ Interrupteur marche/arrêt
- ⑩ Témoin lumineux marche/arrêt

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.

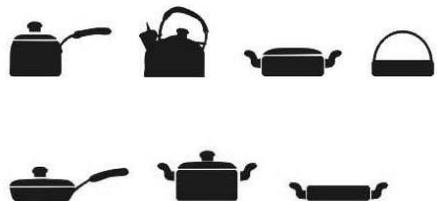
D'autres avantages des plaques à induction

- Comme la plaque de cuisson n'est chauffée qu'indirectement par le biais du fond de la casserole. 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.

5.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

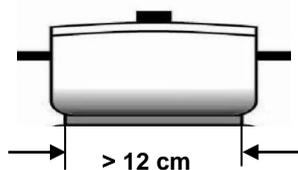
Batterie de cuisine appropriée

- Récipients en fer ;
- Récipients en fer recouverts d'émail ;
- Casseroles/poêles en acier ou en fonte émaillée ;
- Casseroles/poêles en fonte ;
- Récipients en inox 18/0 et en aluminium, dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction.



En raison du type particulier d'action du champ d'induction, seuls conviennent les ustensiles permettant une réception magnétique.

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles /cocottes dont le fond possède un diamètre compris entre 12 cm et 26 cm.



Par exemple

Bartscher 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

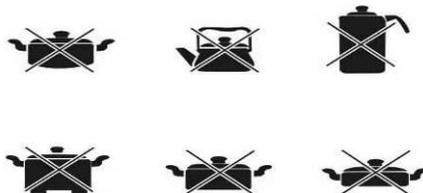
Code-No. : A130442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

- Récipients à fond bombé ;
- Récipients en aluminium, en bronze ou en cuivre. Exception : récipients dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction ;
- Casseroles/poêles d'un diamètre inférieur à 12 cm ;
- Récipients avec des pieds ;
- Récipients en céramique ;
- Récipients en verre.



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.

5.3 Dispositions

- Déballez l'appareil et éliminer l'emballage conformément aux lois en vigueur relatives à la protection de l'environnement.



ATTENTION !

Ne jamais retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.

- Placer l'appareil sur une surface plane, stable, sèche, imperméable et résistante aux hautes températures.
- **Ne pas** utiliser l'appareil à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Veiller à ce que les orifices d'aération ne soient pas couverts ou bloqués car cela pourrait entraîner la surchauffe de l'appareil.
- Assurer une distance minimale de 5 – 10 cm des parois inflammables ou autres objets inflammables.
- Ne **jamais** placer l'appareil sur le bord de la table, pour éviter qu'il ne bascule et ne tombe.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- Ne pas installer le réchaud à induction   proximité d'appareil ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (par exemple les radios, les télévisions, etc.).
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

5.4 Raccordement  lectrique



DANGER! Risque de chocs électriques ou d'électrocution !

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!

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise individuelle avec protection : ne pas utiliser de rallonges ou de multiprises.

5.5 Utilisation (des 2 plaques de cuisson)

- Insérer la fiche dans une prise de courant simple.
- Le témoin de contrôle se trouvant au-dessus de l'**interrupteur marche / arrêt** ① s'allume et un signal sonore se fait entendre. L'appareil se trouve à présent en état de veille.
- Placer un récipient adéquat sur la plaque chauffante qui doit être utilisée.

Réglage du niveau de puissance

- Appuyer sur la touche ◀▶.

Le niveau pré-réglé „5“ s'affiche et l'appareil s'allume.

A l'aide des touches ▼ ou ▲ il est possible de changer à chaque moment le réglage de 1 à 10. Le niveau choisi s'affiche sur affichage digital de la plaque utilisée.

Niveaux de puissance et puissance correspondante pour chaque zone de cuisson

Zone gauche (500-2000 W)		Zone droite (600-1500 W)	
1	500 W en intermittence	1	600 W en intermittence
2	800 W	2	700 W en intermittence
3	1000 W	3	800 W en intermittence
4	1200 W	4	900 W en intermittence
5	1400 W	5	1000 W
6	1550 W	6	1100 W
7	1600 W	7	1200 W
8	1800 W	8	1300 W
9	1900 W	9	1400 W
10	2000 W	10	1500 W



INDICATION !

Ces données peuvent changer en fonction du type de récipient utilisé.

Réglage du niveau de température

- Si vous ne désirez pas travailler avec les différents niveaux de puissance, vous pouvez passer au réglage de la température en appuyant sur la touche ◀▶.

La température pré-réglée „120 °C“ s'affiche et l'appareil s'allume.

(Niveaux de température: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240°C).

A l'aide des touches ▼ ou ▲ vous pouvez régler à chaque moment la température de 60 à 240°C tous les 20°C. La température choisie s'affiche sur affichage digital.

L'appareil réchauffe le produit en gardant en permanence la température choisie.

La régulation de la température est automatique.



INDICATION !

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.

Réglage du temps

Après avoir choisi le type de fonctionnement (puissance ou température), appuyer sur la touche ⌚. Le chiffre „0“ s'affiche et le témoin du temps s'allume.

A l'aide des touches ▼ ou ▲ il est possible de régler le temps **avec des intervalles de 5 minutes** (maximum 180 minutes). Le temps est compté en minutes de manière décroissante, affichage digital l'affiche pendant quelques secondes, puis réaffiche les informations précédentes.

Afin de vérifier le temps qui reste pour la cuisson, appuyer sur la touche ⌚ et il s'affiche sur affichage digital.

Si le temps est écoulé, un signal sonore se fait entendre et l'appareil se met en veille.



INDICATION !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible de régler le temps de cuisson à chaque moment à l'aide des touches ▼ ou ▲ . Grâce à la fonction de mémoire dont l'appareil est équipé, le niveau de puissance ou de température restent inchangés.

Des changements peuvent être effectués à chaque instant. L'appareil fonctionne en tenant compte des derniers réglages effectués.



ATTENTION !

Ne jamais placer de récipients vides sur les plaques de cuisson.

Cela active la protection contre les surchauffes. Un signal sonore se fait entendre et l'appareil s'éteint.

Le code d'erreur „E02“ s'affiche sur affichage digital.

Dans ce cas, retirer le récipient de la plaque de cuisson et laisser l'appareil refroidir quelques minutes. L'appareil refonctionne alors sans problème.

- Veiller à ce que le fond des récipients ne griffent pas la plaque de cuisson, bien que les éraflures n'influencent en rien le fonctionnement de l'appareil.
- **Après la cuisson ou le réchauffement des plats, retirer la fiche de la prise de courant (ne pas se fier uniquement à la fonction de reconnaissance de présence de récipient sur la plaque)!**

Touche de verrouillage

L'appareil est équipé de deux touches de verrouillage  (pour chacune des plaques de cuisson).

Il est possible d'appuyer sur cette touche après avoir réglé le mode de fonctionnement (puissance ou température) afin de mémoriser cette fonction. Le témoin se trouvant au-dessus de cette touche indique alors que les autres touches sont verrouillées.

Afin de déverrouiller cette fonction, appuyer de nouveau sur cette touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Toutes les autres touches sont alors déverrouillées.

6. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !) et laisser refroidir.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil !

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.



ATTENTION !

Ne jamais utiliser des objets pointus ou des produits nettoyants rugueux pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent rayer la surface de l'appareil.

Ne jamais utiliser des produits à base d'essence ou des diluants.

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Nettoyer la **surface de cuisson et le panneau de commande** à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un nettoyeur doux qui ne raye pas les surfaces.
- Veiller à ce que les orifices d'aération soient propres et sans poussière, les nettoyer régulièrement (par exemple à l'aide d'un pinceau ou d'un souffleur).
- Enfin, sécher et polir les surfaces à l'aide d'un chiffon doux et sec.

7. Anomalies de fonctionnement

Si l'appareil présente des défaillances de fonctionnement et l'affichage numérique indique un code d'erreur, consulter le tableau ci-dessous pour vérifier si la défaillance peut être éliminée avant de contacter le service après-vente ou le distributeur.

Code d'erreur	Cause	Solution
E01	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil se chauffe trop fort (par exemple à cause des orifices d'aération couverts).• Pièce endommagée (par exemple le transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir les orifices d'aération. 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 revendeur.• Contacter le revendeur.
E02	<ul style="list-style-type: none">• La protection contre la surchauffe s'est enclenchée, l'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Brève panne de courant	<ul style="list-style-type: none">• 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 vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - le numéro d'article et de série numéro.

8. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.