

IK 334Z



105.934

| | |
|---|--------------|
| 1. Généralités | 38 |
| 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation | 38 |
| 31.2 Explication des symboles | 38 |
| 1.3 Responsabilité et garantie | 39 |
| 1.4 Protection des droits d'auteur | 39 |
| 1.5 Déclaration de conformité | 39 |
| 2. Sécurité | 40 |
| 2.1 Généralités | 40 |
| 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil | 40-41 |
| 2.3 Utilisation conforme | 41 |
| 3. Transport, emballage et stockage | 42 |
| 3.1 Inspection suite au transport | 42 |
| 3.2 Emballage | 42 |
| 3.3 Stockage | 42 |
| 4. Caractéristiques techniques | 43 |
| 4.1 Indications techniques | 43 |
| 4.2 Aperçu des composants | 43 |
| 5. Installation et utilisation | 44 |
| 5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction | 44 |
| 5.2 Consignes de sécurité | 44-46 |
| 5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée | 46-47 |
| 5.4 Installation et branchement | 47 |
| 5.5 Utilisation | 48-52 |
| 6. Nettoyage et maintenance | 52 |
| 6.1 Consignes de sécurité | 52 |
| 6.2 Nettoyage | 53 |
| 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance | 53 |
| 7. Anomalies de fonctionnement | 53-54 |
| 8. Elimination des éléments usés | 54 |

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

1.2 Explication des symboles

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



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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



ATTENTION !

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



REMARQUE !

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



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!

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

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

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

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne.

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

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

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

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

2.1 Généralités

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ATTENTION !

- L'appareil 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.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

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

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

Ne pas utiliser la plaque à induction avec une minuterie externe ou une télécommande.

La plaque à induction est uniquement destiné à **préparer et à réchauffer** des aliments dans des récipients adaptés.

Ne pas utiliser la plaque à induction pour :

- Chauffer des liquides ou des substances inflammables, présentant des risques pour la santé ou volatiles ;
- Chauffer des boîtes fermées ou autres récipients. Les boîtes peuvent exploser, il est donc important de les ouvrir et de retirer le couvercle avant de les utiliser.



ATTENTION !

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

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

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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



REMARQUE !

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

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

3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

| Nom | Plaque à induction IK 334Z |
|-----------------------------|--|
| N° d'article : | 105.934 |
| Confection : | Boîtier: synthétique, surface: verre |
| Niveaux de puissance : | Zones de cuisson: 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10 |
| Plages de température : | 60°C - 240°C, avec intervalles de 20°C |
| Minuterie : | Jusqu'à 180 minutes, avec intervalles de 5 minutes |
| Puissance de raccordement : | 3,4 kW 230 V 50/60 Hz |
| Dimensions : | larg. 510 x prof. 485 x H. 66 mm |
| Poids : | 6,9 kg |

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



- ① Zone de cuisson 1
- ② Zone de cuisson 2
- ③ Zone de cuisson 3
- ④ Panneau de commande à affichage digital
- ⑤ Boîtier

5. Installation et utilisation

5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

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

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

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

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

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

D'autres avantages des plaques à induction

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

5.2 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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

Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.

- Veiller à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!
Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup.
Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.
Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson.
Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.



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

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer.
- Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.
- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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

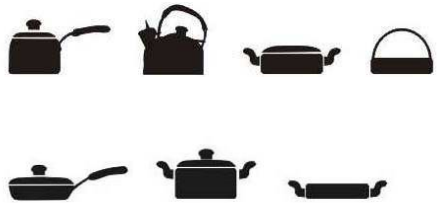
Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

Respecter les consignes de sécurité !

5.3 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.



Toutes les casseroles et poêles doivent avoir un fond magnétique afin que le plaque à induction fonctionne (le fond doit agir comme un aimant).

Pour de meilleurs résultats, n'utiliser que des poêles et casseroles d'un diamètre de 16 à 26 cm.

Par exemple

casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces

Acier chrome-nickel • bord verseur • Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

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

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

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

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

N° de commande Bartscher A130.442

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 !

N'utiliser que les récipients dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction.

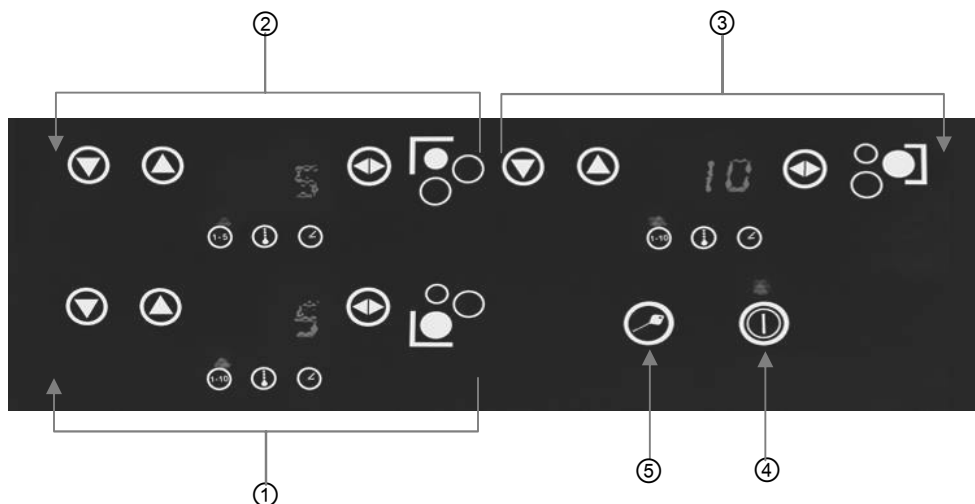
Si la plaque à induction détecte une incompatibilité trop importante vis-à-vis du récipient utilisé, cela entraîne une perte de puissance, puis l'arrêt complet de l'appareil, déclenché par le système de sécurité anti-surchauffe. Par conséquent, ne pas utiliser de récipients en aluminium, en bronze ou en matériaux non métalliques.



5.4 Installation et branchement

- Désemballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. : une nappe, un tapis, etc.).
- N'installez pas la plaque à induction à proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.
- Ne placez pas la plaque à induction à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex. des radios, des téléviseurs).
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun répartisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement si nécessaire.








5.5 Utilisation

Panneau de commandes



- ① Commandes de la zone de cuisson 1
- ② Commandes de la zone de cuisson 2
- ③ Commandes de la zone de cuisson 3
- ④ Interrupteur ON / STANDBY 
- ⑤ Touche de verrouillage 

Commandes et fonction des touches

-  Réduit la puissance, la température ou la durée
-  Augmente la puissance, la température ou la durée
-  Touche de sélection de la fonction
-  DEL de la minuterie
-  DEL du niveau de température
-   DEL du niveau de puissance

Mise en marche de l'appareil

- L'appareil dispose de 3 zones de cuisson à utilisation indépendante. Pour régler les paramètres, utiliser les commandes des zones de cuisson séparément.
- Pour brancher l'appareil, introduire la fiche dans une prise électrique simple raccordée à la terre. Un signal sonore retentit.
- Les lettres « L- » ou « H- » apparaissent sur l'affichage de chaque zone de cuisson (la lettre « L- » s'affiche si la température de la zone de cuisson est inférieure à 50°C, la lettre « H- » s'affiche si la température de la zone de cuisson est supérieure à 50°C).
- L'appareil est prêt à être utilisé.
- Placer au milieu de la zone de cuisson choisie le récipient contenant le plat à cuire ou à chauffer de son choix.



ATTENTION !

Ne jamais placer de récipients vides sur la plaque de cuisson.

Le fait de chauffer une casserole ou une poêle vide active le système de sécurité anti-surchauffe, déclenche un signal d'alarme et éteint l'appareil.

Le message d'erreur suivant s'affiche sur le panneau de commande « E05 ».

Dans ce cas, retirer le récipient de la plaque de cuisson et attendre que l'appareil refroidisse. Au bout de quelques minutes, l'appareil doit fonctionner normalement.

- Appuyer sur l'interrupteur **ON / STANDBY** . La DEL se trouvant au-dessus de la touche **STANDBY** clignote.



REMARQUE !



Lorsqu'aucun réglage n'est effectué pendant les 30 secondes suivant l'activation de la touche , l'appareil passe automatiquement en mode veille.

- Sélectionner une ou plusieurs zones de cuisson à l'aide de la touche appropriée :

Zone de cuisson 1 

Zone de cuisson 2 

Zone de cuisson 3 

- La lettre « L- » ou « H- » s'affiche pour chaque zone de cuisson allumée.
- Les DEL du niveau de puissance  ou  s'allument pour les zones de cuisson activées, et le niveau de puissance par défaut « 5 » s'affiche.
- L'appareil est prêt pour régler les fonctions suivantes.









REMARQUE !

Sélectionner un niveau de puissance identique pour les cuissons standard ou à la vapeur (température max. 170°C).

Sélectionner un niveau de puissance identique pour la cuisson à la poêle ou la friture (température max. 240°C).

Réglages





1. Réglage de la puissance

- Pour sélectionner le niveau de puissance, utiliser les touches  ou  pour régler le niveau de puissance souhaité. L'écran affiche le niveau de puissance sélectionné pour la zone de cuisson donnée.
- Le niveau de puissance peut être réglé à tout moment à l'aide des touches  ou .
- **La zone de cuisson 3** dispose de 10 niveaux de puissance pouvant être réglés indépendamment des deux autres zones de cuisson.
- **Les zones de cuisson 1 et 2** peuvent être utilisées individuellement ou simultanément. Pour ces deux zones, une puissance de 2000 W est divisée entre elles.
- Lorsque **seule la zone de cuisson 1** est utilisée, le niveau de puissance peut être réglé sur .
- Lorsque **seule la zone de cuisson 2** est utilisée, le niveau de puissance peut être réglé sur .
- Lorsque **les zones de cuisson 1 et 2** sont utilisées simultanément, les deux zones de cuisson sont programmées pour chauffer au niveau de puissance « 5 ».
- Lorsque la puissance réglée pour la **zone de cuisson 1 est supérieure à « 5 »**, cela réduit automatiquement la puissance de la **zone de cuisson 2**, de sorte que la puissance totale soit 10. Les niveaux de puissance correspondants sont affichés à l'écran.
- Lorsque la puissance réglée pour la **zone de cuisson 1 est inférieure à « 5 »**, il est alors possible de régler le niveau de puissance de la **zone de cuisson 2 sur « 5 »**.

Réglages possibles pour l'utilisation simultanée des zones de cuisson 1 + 2

| | Réglage des niveaux de puissance | | | | | | | | | |
|-------------------------|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Zone de cuisson 1 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| Zone de cuisson 2 (max) | 0 | 0 | 2 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |





2. Réglage de la température

- Il est possible de régler la température des zones de cuisson séparément.
- Appuyer sur la touche de sélection d'une fonction  de la zone de cuisson souhaitée jusqu'au mode de réglage de la température. L'écran affiche la température préprogrammée sur « 120°C » et la DEL de niveau de température  s'allume.
- Utiliser la touche  ou  pour modifier à tout moment la température entre 60 et 240°C, par intervalles de 20°C.

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



- Lorsque l'appareil a réchauffé le plat à la température souhaitée, cette température est ensuite maintenue. La régulation de la puissance se fait dans ce cas automatiquement.

3. Réglage de la minuterie

- Une fois le niveau de puissance ou de température sélectionné, appuyer à nouveau sur la touche de sélection d'une fonction , pour régler la minuterie. La DEL de réglage de la minuterie  s'allume et l'écran affiche la valeur « 0 ».
- Utiliser la touche  pour **prolonger** la minuterie par **intervalles de 5 minutes** (5,10, 15...) jusqu'à 180 minutes.
- Utiliser la touche  pour **réduire** la minuterie **par intervalles de 1 minute**.
- La durée réglée est décomptée par intervalles de 1 minute, et la durée restante s'affiche à l'écran.
- Une fois la durée sélectionnée écoulée, un signal sonore retentit, ce qui met l'appareil automatiquement en mode veille.







REMARQUE !

La minuterie peut être modifiée à tout moment pendant le fonctionnement de l'appareil, avec les touches  ou .


Grâce à la fonction mémoire de l'appareil, les niveaux de puissance ou de température définis ne changent pas.

De la même manière, lorsque le niveau de puissance ou de température est modifié, cela ne change pas la minuterie.




- Faire attention à ce que le fond des récipients ne raye pas la surface des zones de cuisson, bien qu'une surface de cuisson rayée n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil.

- Pour éteindre une zone de cuisson donnée, appuyer sur la touche appropriée  , 
ou  . Afin d'éteindre l'ensemble de l'appareil, appuyer sur la touche interrupteur **ON / STANDBY**  .
- **Une fois la cuisson ou le réchauffement terminés, retirer la fiche de la prise électrique (ne pas compter uniquement sur la fonction de détection d'objets) !**


4. Touche de verrouillage

L'appareil est équipé d'une touche de verrouillage  .

La touche peut être activée après avoir sélectionné le mode (sélection du niveau de puissance ou de température), pour éviter toute erreur d'utilisation.

Maintenir la touche de verrouillage  enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur s'allume sous la touche. Après avoir appuyé sur la touche de verrouillage  **toutes les autres touches** sont verrouillées et **ne fonctionnent plus** (sauf l'interrupteur **ON/STANDBY** ).

La touche de verrouillage a également une fonction de verrouillage pour les parents afin que l'appareil ne puisse être allumé par les enfants.

Pour désactiver le verrouillage, maintenir la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'indicateur sous la touche s'éteigne. Ainsi, toutes les touches sont de nouveau actives et peuvent être utilisées normalement.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

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



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Nettoyer la plaque de cuisson et le boîtier de l'appareil avec un chiffon souple et humide, avec un produit d'entretien neutre et non corrosif.
- Ne pas laisser les voies d'aération s'obstruer ; retirer la saleté ou la poussière à l'aide d'un pinceau ou d'un aspirateur.
- **Ne jamais** utiliser de produits contenant de l'essence ou des solvants, car ceux-ci peuvent rayer les surfaces de l'appareil.
- Utiliser uniquement un chiffon souple, et ne **jamais** utiliser de produits d'entretien abrasifs, pouvant rayer les surfaces de l'appareil.
- Après le nettoyage, sécher et polir les surfaces de l'appareil avec un chiffon souple et sec.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

| Message d'erreur | Source | Résolution |
|------------------|---|--|
| E01 | <ul style="list-style-type: none">• Voltage trop faible (<160V). | <ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Rebrancher l'appareil après quelques minutes. |
| E02 | <ul style="list-style-type: none">• Surtension (>270V). | <ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Rebrancher l'appareil après quelques minutes. |
| E03 | <ul style="list-style-type: none">• Surchauffe de l'appareil (ex: due aux voies d'aération obstruées)• Pièces endommagées (ex: le transistor). | <ul style="list-style-type: none">• Dégager les voies d'aération. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes ; l'appareil est ensuite prêt à être utilisé. Si le message d'erreur s'affiche toujours à l'écran après que l'appareil a refroidi, contacter le revendeur.• Contacter le revendeur. |

| Message d'erreur | Source | Résolution |
|------------------|--|--|
| E05 | <ul style="list-style-type: none">En mode de niveau de puissance, le système de sécurité anti-surchauffe s'est activé (>150 °C). L'appareil s'éteint. | <ul style="list-style-type: none">Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes. L'appareil est ensuite prêt à être utilisé. |
| E06 | <ul style="list-style-type: none">Le capteur de température ou le court-circuit est endommagé. | <ul style="list-style-type: none">Contactez le revendeur. |
| E07 | <ul style="list-style-type: none">En mode de niveau de température, le système de sécurité anti-surchauffe s'est activé (>240 °C). L'appareil s'éteint. | <ul style="list-style-type: none">Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes. L'appareil est ensuite prêt à être utilisé. |
| E08 | <ul style="list-style-type: none">Défaut du capteur de température. | <ul style="list-style-type: none">Contactez le revendeur. |

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

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



AVERTISSEMENT !

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



REMARQUE !



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

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

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