

IK 70dpZ-EB



105893

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: 2.0

Date de création : 2025-03-27

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	7
2	Généralités	8
2.1	Responsabilité et garantie	8
2.2	Protection des droits d'auteur	8
2.3	Déclaration de conformité	8
3	Transport, emballage et stockage	9
3.1	Inspection suite au transport	9
3.2	Emballage	9
3.3	Stockage	9
4	Paramètres techniques	10
4.1	Indications techniques	10
4.2	Fonctions de l'appareil	11
4.3	Éléments de l'appareil	12
5	Installation et utilisation	13
5.1	Installation	13
5.2	Utilisation	18
6	Nettoyage	23
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	23
6.2	Nettoyage	23
7	Défaillances possibles	23
8	Élimination des déchets	24



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !

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.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

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.
- Dérrouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

- Ne jamais exposer l'appareil à des températures élevées comme les cuisinières, les fours, la flamme nue, les appareils de maintien de la chaleur, etc.
- Nettoyer régulièrement l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne pas couvrir l'appareil avec p.ex. du papier aluminium ou des serviettes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec les matières y destinées et en réglant les températures sur des valeurs adéquates. Les matières, les produits alimentaires et les restes de nourriture dans l'appareil peuvent s'allumer.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité des produits inflammables comme l'essence ou l'alcool. Les températures élevées entraînent 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

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

- Lors du fonctionnement de l'appareil, la zone chauffante devient très chaude.
Information : La plaque chauffante à induction à elle seule ne génère pas de chaleur lors de la cuisson. Mais la température des ustensiles de cuisson chauffe la zone chauffante et la surface après utilisation reste chaude. Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil.
- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.
- Ne pas placer sur la zone chauffante d'ustensiles de cuisine en métal, de couvercles, de couteaux et d'autres objets en métal. Ces objets pourraient se chauffer après la mise en marche de l'appareil.

Sécurité

- Noter que les bijoux et objets portés tels que les bagues, les montres, etc. peuvent se chauffer à proximité de la plaque de cuisson.
- Afin d'éviter la surchauffe, ne pas placer de feuilles d'aluminium ou de plaques en métal sur la surface chauffante.
- Ne pas chauffer sur la zone chauffante de la plaque chauffante à induction de récipients fermés tels que les boîtes et conserves. La surpression peut entraîner l'explosion du récipient ou de la boîte (éclatement). Pour chauffer les conserves, les ouvrir d'abord et ensuite les placer dans une casserole avec une petite quantité d'eau pour la chauffer sur la zone chauffante.
- La surface de la zone chauffante est fabriquée en verre résistant aux températures élevées. En cas de dommage, même s'il s'agit d'une petite fissure, débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique et contacter le service.

Champ électromagnétique

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

FR

Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

Personnel utilisant l'équipement

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

Utilisation incorrecte et non conforme

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

1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

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

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

FR

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

3 Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

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

FR

3.3 Stockage

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

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

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

4 Paramètres techniques

4.1 Indications techniques

Nom :	Plaque à induction IK 70dpZ-EB
Numéro d'article :	105893
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la surface de cuisson :	verre
Nombre de zones de cuisson :	2
Dimensions de la plaque vitrée (L x P) en mm :	645 x 315
Diamètre de la zone de cuisson gauche max. en mm :	235
Diamètre de la zone de cuisson droite max. en mm :	235
Puissance de la surface de cuisson gauche :	3500 W
Puissance maximale de la surface de cuisson gauche à pleine puissance :	5000 W
Puissance de la zone de cuisson à droite :	3500 W
Puissance maximale de la zone de cuisson à droite lorsque la zone de cuisson gauche est à pleine puissance :	2000 W
Nombre d'intervalles de puissance à gauche / à droite :	11 / 10
Plage de température de – à en °C :	60 - 240
Nombre de niveaux de température :	10
Intervalles du réglage de la température en °C :	20
Puissance de raccordement :	7 kW 400 V 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	715 x 485 x 140
Poids en kg :	14,8

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

Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : 3 phases AC+N+T
- Type de zone de cuisson : à induction
- Disposition des zones de cuisson : côte à côte
- Commande : électronique, manette, tactile
- Réglage :
 - puissance
 - température
- Détection des récipients
- Affichage numérique
- Protection contre la surchauffe
- Témoins lumineux de contrôle :
 - puissance
 - température
 - détection des récipients
- Caractéristiques : panneau de commande amovible, longueur du câble : 0,85 m

FR

4.2 Fonctions de l'appareil

La plaque à induction avec son panneau de commande amovible peut être utilisée aussi bien comme appareil autonome sur un plan de travail qu'encastree dans un meuble de cuisine. En fonction des besoins, la puissance de 7000 W peut être répartie librement entre les deux zones de cuisson - pour une cuisson rapide ou un bain de friture, la zone de cuisson gauche peut être réglée jusqu'à une puissance de 5000 W.

4.3 Éléments de l'appareil



Fig. 1

- | | |
|---|---|
| 1. Zone de cuisson gauche | 2. Zone de cuisson droite |
| 3. Surface de cuisson vitrée | 4. Boîtier |
| 5. Pieds (5x) | 6. Points de fixation de l'unité de commande |
| 7. Câble de raccordement entre l'appareil et l'unité de commande amovible | 8. Prise de raccordement de l'unité de commande |
| 9. Unité de commande | |

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.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
 - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
 - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
 - Assurer une position stable.
 - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
 - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
 - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- 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.

Encastrement de l'appareil

Les plaques à induction peuvent être installées sur un plan de travail de manière autonome ou être encastrées dans un plan de travail ou un mobilier de cuisine.

Retrait de l'unité de commande

Si l'appareil doit être encastré, il est nécessaire de retirer l'unité de commande.

1. Placer la plaque à induction sur le côté pour retirer l'unité de commande.
2. Retirer les deux vis de fixation par lesquelles l'unité de commande est fixée à la partie inférieure de l'appareil.
3. Retirer avec précaution l'unité de commande de l'appareil.
4. L'unité de commande est branchée par un câble à la plaque à induction. Pour retirer le câble de raccordement de l'appareil, dévisser les deux vis papillons et retirer la fiche.

Instructions pour l'encastrement de l'appareil

1. Le plan de travail pour l'installation de la plaque doit être résistant aux températures élevées pour éviter la déformation due au rayonnement thermique de la plaque.
2. Veuillez noter que l'épaisseur du plan de travail ne doit pas dépasser 50 mm.
3. Dans le plan de travail, découper une ouverture selon les dimensions figurant sur le dessin ci-après.

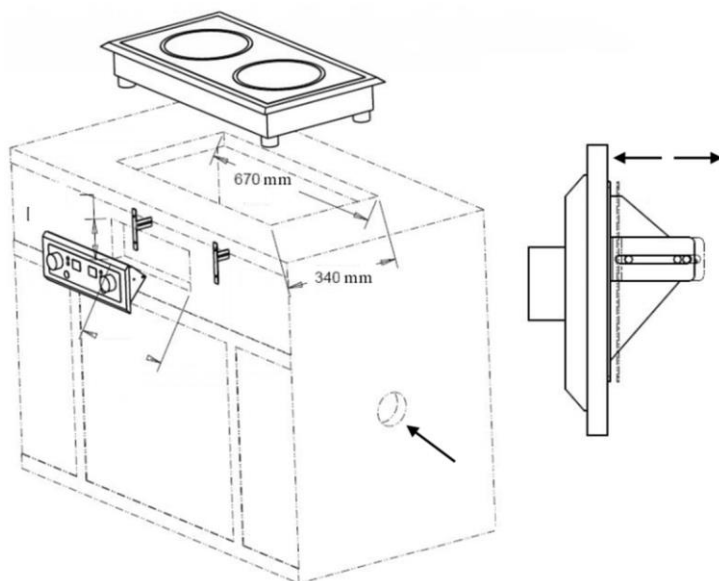


Fig. 2

FR

4. Poser le gabarit des plaques à induction sur la surface à préparer pour l'encastrement. Bien centrer le gabarit tout en veillant à laisser une marge d'au moins 100 mm sur le plan de travail de chaque côté de l'appareil. Le gabarit présente les dimensions suivantes : Longueur : 670 mm et largeur : 340 mm.
5. Pour insérer la plaque à induction dans cette ouverture, vous devez d'abord retirer l'unité de commande de l'appareil. Veuillez suivre les instructions figurant à la section « **Encastrement de l'appareil / retrait de l'unité de commande** ».
6. Pour assurer un fonctionnement correct, il convient d'assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil.
7. Veuillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation de l'appareil.

IMPORTANT !

Si aucune hotte n'est prévue, préserver une distance de sécurité d'au moins 760 mm entre la zone de cuisson et un placard placé au-dessus.

ATTENTION !

Veuillez maintenir un espace libre d'une hauteur de 250 mm minimum sous l'appareil encastré.

Si la plaque à induction doit être encastrée dans un mobilier de cuisine, il est nécessaire d'aménager des ouvertures de ventilation (fig. 2).

La température à l'intérieur du meuble ne doit pas dépasser 32 °C.

8. Lorsque les plaques à induction sont placées dans l'ouverture découpée, le bord de l'appareil se trouve à 12,75 mm au-dessus de la surface du plan de travail.
9. La plaque à induction encastrée doit être scellée à l'aide d'un produit d'étanchéité approprié 100% en caoutchouc de silicone.

Encastrement de l'unité de commande

FR

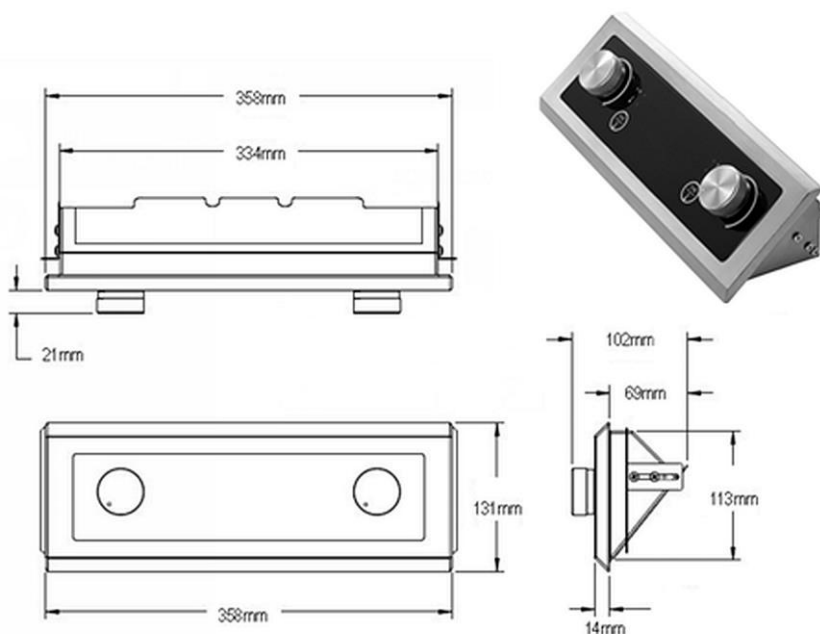


Fig. 3

Installation et utilisation

1. Utiliser le gabarit joint pour encastrer l'unité de commande. Placer le gabarit sur la paroi verticale du meuble et l'aligner dans la mesure du possible sur les plaques de cuisson.
2. Dessiner les marques de la découpe à effectuer.
3. Découper la zone marquée à l'endroit souhaité.

La découpe pour l'encastrement de l'unité de commande doit avoir une longueur de 340 mm et une largeur de 105 mm.

4. Encastrer l'unité de commande dans la découpe.
5. Fixer l'unité de commande à l'aide du support métallique fourni.
6. Enfin, raccorder les plaques à induction à l'unité de commande à l'aide du câble de raccordement.

Il est également possible d'encastrer à la fois l'appareil et l'unité de commande sur le plan de travail, comme illustré par la figure ci-dessous. Veuillez suivre les instructions d'installation comme pour les sections ci-dessus.



FR

Fig. 4

Raccordement - courant électrique

- Vérifier si les données techniques (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- La plaque à induction est équipée d'un câble d'alimentation. Il doit être raccordé à une fiche ou branché directement à une prise murale adaptée.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.2 Utilisation

Mode de fonctionnement des zones chauffantes à induction

Dans les plaques à induction l'électricité passe par la bobine de transmission sous le verre. Cela entraîne la création d'un champ magnétique qui, en tant qu'effet physique, chauffe directement le fond du récipient.

Ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie, car ici le réchauffement préalable de l'élément chauffant et de la zone chauffante en verre n'a pas lieu comme dans le cas des zones chauffantes traditionnelles.

Un autre avantage de l'induction est la courte durée de cuisson, grâce aux caractéristiques décrites ci-dessus.

De plus, l'arrivée de la chaleur change immédiatement après la modification du réglage, ce qui permet des réglages précis. La plaque chauffante à induction réagit aux changements des réglages aussi vite qu'une plaque à gaz, car l'énergie arrive immédiatement à la casserole, sans nécessité de chauffer au préalable d'autres éléments.

La technologie à induction lie cette réactivité avec l'avantage principal de l'électricité permettant un réglage précis de l'arrivée de la chaleur.

FR

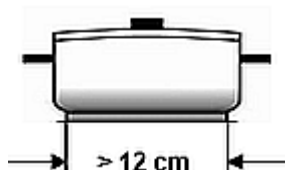
Récipients de cuisson adaptés

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



En raison de la spécificité du fonctionnement des plaques à induction, seuls les récipients munis d'un fond magnétisable sont appropriés.

Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utiliser que des poêles ou des récipients 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

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



FR

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 / témoins

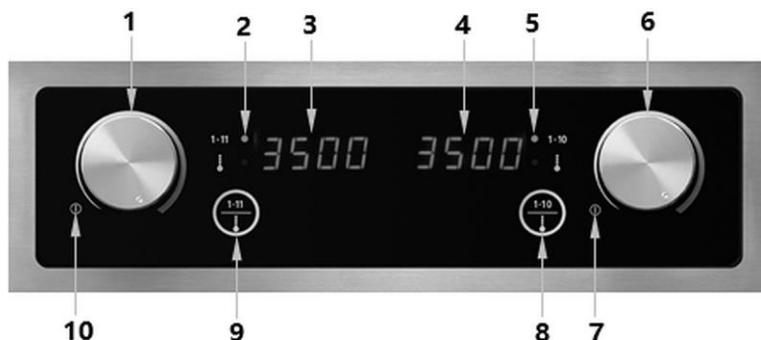


Fig. 5

FR

1. Bouton de réglage de la zone de cuisson gauche
2. Témoins LED de puissance et de température de la zone de cuisson gauche
3. Écran d'affichage de la zone de cuisson gauche
4. Écran d'affichage de la zone de cuisson droite
5. Témoins LED de puissance et de température de la zone de cuisson droite
6. Bouton de réglage de la zone de cuisson droite
7. Position « ARRÊT » du bouton de réglage de la zone de cuisson droite
8. Touche de sélection des fonctions puissance / température de la zone de cuisson droite
9. Touche de sélection des fonctions puissance / température de la zone de cuisson gauche
10. Position « ARRÊT » du bouton de réglage de la zone de cuisson gauche

Allumage de l'appareil

1. Avant de mettre en marche les plaques à induction, les deux boutons de réglage doivent être réglés sur la position « ARRÊT » .
2. Pour mettre en marche l'appareil, tourner le bouton de réglage de la zone de cuisson voulue dans le sens horaire jusqu'à entendre un déclic.

L'appareil passe en mode puissance et l'affichage numérique affiche le niveau de puissance réglé par défaut.

Le témoin LED de puissance s'allume.

Réglages

Puissance

1. Régler la puissance voulue à l'aide du bouton de réglage.
2. Tourner le bouton de réglage dans le sens horaire pour augmenter la puissance, et dans le sens antihoraire pour la réduire.

pour la **zone de cuisson gauche** - paliers n° 1 à 11 - (800 W, 1800 W, 2000 W, 2200 W, 2400 W, 2600 W, 2800 W, 3000 W, 3200 W, 3500 W, 5000 W)

pour la **zone de cuisson droite** - paliers n° 1 à 10 - (800 W, 1800 W, 2000 W, 2200 W, 2400 W, 2600 W, 2800 W, 3000 W, 3200 W, 3500 W)

L'écran d'affichage respectif affiche alors la puissance réglée.

La répartition de la puissance est définie de manière à ce que les deux zones puissent fonctionner jusqu'à 3500 W chacune.

La puissance maximale de l'appareil 7000 W peut être répartie sur les deux zones de cuisson lorsqu'elles fonctionnent en même temps. Il sera ainsi possible d'utiliser par ex. la zone de cuisson gauche avec une puissance de 5000 W et la zone de cuisson droite avec une puissance de 2000 W. Une fois que la zone de cuisson gauche est réglée sur 5000 W, la zone de cuisson droite sera alors automatiquement diminuée à la valeur de 2000 W.

Dans chaque cas, la puissance réglée s'affiche sur l'écran numérique correspondant de l'unité de commande :

FR

Température

1. Presser la touche de sélection de fonction pour la zone de cuisson correspondante pour passer du mode puissance au mode température.

L'appareil passe à la température préréglée qui apparaît sur l'affichage numérique de la zone de cuisson sélectionnée.

Le témoin LED de température s'allume.

2. À l'aide du bouton de réglage, définir la température souhaitée de la zone de cuisson sélectionnée.
3. Tourner le bouton de réglage dans le sens horaire pour augmenter la température, et dans le sens antihoraire pour la réduire.

Il est possible de régler les températures suivantes pour les deux zones de cuisson:

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

INDICATION !

Lors de l'utilisation de l'appareil, il est possible de passer d'un mode à l'autre à tout moment, en pressant la touche de sélection des fonctions et en choisissant la puissance ou la température voulue à l'aide du bouton de réglage.

Mise à l'arrêt de l'appareil

1. Lorsque vous avez achevé la préparation des mets, les deux bouton de réglage de l'appareil doivent être réglés sur la position ARRÊT  afin d'éteindre l'appareil.

Une fois l'appareil éteint, le ventilateur reste en marche pendant environ 1 minute, pour refroidir l'appareil et le protéger de la surchauffe.

INFORMATION :

Si aucune modification de réglage n'est détectée lors du fonctionnement de l'appareil, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures.

FR

Protection contre la surchauffe

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

ATTENTION !

Le réchauffement d'une casserole ou d'une poêle vide enclenche la protection contre la surchauffe, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint.

L'affichage numérique affiche le message d'erreur « E2 ».

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

En cas d'activation de la protection contre la surchauffe, retirer de la zone de cuisson le récipient et laisser l'appareil refroidir quelques minutes.

L'appareil peut être ensuite utilisé normalement.

6 Nettoyage

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail, voire plusieurs fois par jour le cas échéant.
2. Nettoyer la surface de cuisson, le boîtier et le panneau de commande amovible à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un nettoyant doux qui ne raye pas les surfaces.
3. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces lavées en utilisant un chiffon doux.
4. Ne pas laisser les orifices de ventilation situés à l'arrière et en-dessous de l'appareil s'obstruer avec la saleté ou la poussière. Les nettoyer régulièrement avec une brosse ou un aspirateur.

FR

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. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Code d'erreur	Cause	Élimination
E0	Absence d'ustensile sur la zone de cuisson ou l'ustensile n'est pas adapté	N'utiliser que des récipients adaptés à la cuisson
E1	L'appareil se chauffe trop fortement (p.ex. à cause des orifices de ventilation bouchés)	Déboucher les orifices de ventilation. Laisser l'appareil refroidir et remettre en marche. Si le code d'erreur s'affiche toujours sur l'affichage numérique, contacter le service.
	Pièce endommagée (par exemple le transistor).	Contacter le service après-vente
E2	La protection contre la surchauffe s'est enclenchée, l'appareil s'éteint	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Retirer le récipient de la zone de cuisson. Laisser refroidir l'appareil et le remettre en marche.
E3	Brève panne de courant	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Remettre l'appareil en marche après quelques minutes. Faire contrôler le raccordement électrique par un électricien.

FR

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

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

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