

IK 35NG-1TCKS



105604

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

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



Version: 1.0

Date de création : 2024-09-18

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	14
6	Nettoyage et maintenance	21
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	22
6.2	Nettoyage	22
6.3	Maintenance	22
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.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

Matières inflammables

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

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

Responsabilité de l'opérateur

L'opérateur est responsable du respect des lois nationales, des règles et des directives en vigueur, relatives à la prévention des accidents, à la protection de l'environnement, ainsi que du respect des instructions de travail, d'exploitation et de sécurité en vigueur sur le lieu de travail et d'installation de l'appareil.

Obligations de l'opérateur :

- Exploitation de l'appareil et des accessoires connectés uniquement si l'état technique des dispositifs est parfait et si les éléments de protection et de sécurité fonctionnent correctement.
- Préparation de l'évaluation des risques sur les postes de travail.
- Entraînement et formations régulières du personnel. Prendre connaissance et suivre en particulier les dispositions indiquées dans le chapitre concernant la sécurité et les consignes de sécurité.
- Fourniture d'un équipement de protection individuelle (EPI) adapté.

- Respect des délais de maintenance et d'entretien.
- Documentation des formations / entraînements, remplacement des composants de l'appareil.

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.

Cet appareil est destiné à un usage ménager et dans des endroits semblables, comme par exemple :

- dans des cuisines pour les employés des magasins, des bureaux et autres locaux similaires ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, les motels et autres logements ;
- dans les chambres d'hôtes.

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

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 :	Réchaud à induction IK 35NG-1TCKS
Numéro d'article :	105604
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la surface chauffante :	SCHOTT CERAN®
Nombre de zones de cuisson :	1
Dimensions de la zone en verre (larg. x prof.) en mm :	285 x 285
Diamètre de la zone de cuisson, en mm :	250
Diamètre minimal de la casserole, en mm :	140
Puissance de la zone de cuisson :	3,5 kW
Niveaux de puissance :	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
Capacité de charge max. de la zone de cuisson. en kg :	30
Indice de protection :	IPX3
Puissance de raccordement :	3,5 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	340 x 450 x 120
Poids en kg :	7,2

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

Version/caractéristiques

- Raccord de l'appareil : prêt à être branché
- Type de zone de cuisson : à induction
- Commande :
 - tactile
 - bouton rotatif
- Réglage :
 - puissance
 - température
- Détection des récipients
- Affichage numérique
- Protection contre la surchauffe
- Filtre anti-poussière/anti-graisse
- Propriétés :
 - Cuisson basse température possible

4.2 Fonctions de l'appareil

FR

Le réchaud à induction avec 3500 Watts et verre SCHOTT CERAN® convient parfaitement pour le domaine du Frontcooking ou pour la cuisine. Grâce à sa technologie optimisée, la cuisson à basse température est aussi possible. Avec la commande à bouton et tactile combinée, le réchaud peut être contrôlé confortablement aussi bien en termes de niveau de puissance que de plage de température.

4.3 Éléments de l'appareil



Fig. 1

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Zone de cuisson en verre | 2. Éléments de commande |
| 3. Filtre anti-poussière et anti-graisse | 4. Corps |
| 5. Câble de raccordement | 6. Orifices de ventilation |
| 7. Pied (4x) | |

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.

Branchement à l'alimentation électrique

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

5.2 Utilisation

FR

Mode de fonctionnement des zones chauffantes à induction

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

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

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

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

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

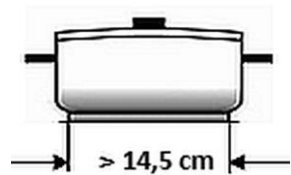
Récipients de cuisson adaptés

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



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 14,5 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



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 le filtre à poussière et à graisse par le fond de l'appareil.
4. Placer un récipient rempli adapté au centre de la zone de cuisson.
5. Procéder aux réglages souhaités en suivant les consignes présentées dans les chapitres suivants.

Filtre anti-poussière et anti-graisse

La plaque à induction est équipée d'un filtre anti-poussière et anti-graisse. Il se trouve dans la partie inférieure de l'appareil et le protège contre la pénétration de la saleté et de la graisse aspirées par le ventilateur avec l'air.

ATTENTION !

Pour éviter les blessures des personnes utilisant l'appareil et les dommages de l'appareil, il est interdit de brancher l'appareil et de l'utiliser sans avoir au préalable installé le filtre anti-poussière et anti-graisse.



Fig. 2

1. Pour le nettoyage, retirer le filtre anti-poussière et anti-graisse.
2. Nettoyer régulièrement le filtre anti-poussière et anti-graisse à l'aide d'eau chaude et d'un produit nettoyant doux ou dans le lave-vaisselle.
3. Sécher soigneusement le filtre anti-poussière et anti-graisse.
4. Toujours avant d'utiliser l'appareil, le filtre anti-poussière et anti-graisse entièrement séché doit être placé dans l'appareil.

Éléments de commande / messages affichés

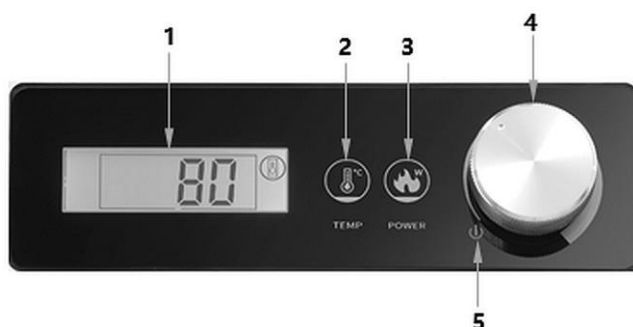


Fig. 3

1. Écran d'affichage numérique
2. Touche de réglage de la température
3. Touche de réglage de la puissance
4. Régulateur rotatif
5. Position Arrêt du régulateur rotatif

FR

Mise en marche de l'appareil

1. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique.
 2. Tourner le régulateur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre.
- L'affichage numérique s'allume et indique que l'appareil est branché à l'alimentation électrique.
- Ensuite, l'écran d'affichage numérique affiche la puissance par défaut 350 W.

Réglages

Puissance

1. Si nécessaire, changer la puissance en tournant le régulateur rotatif.

Les réglages du niveau de puissance suivants sont possibles :

350 | 700 | 1000 | 1400 | 1700 | 2100 | 2500 | 2800 | 3100 | 3500 W

L'affichage numérique affiche la puissance sélectionnée.

REMARQUE !

Grâce à la technologie optimisée, il est également possible d'assurer la cuisson à basse température.

Température

1. Pour sortir du mode de puissance, appuyer sur la touche **TEMP** afin de passer au réglage de la température.
2. Le régulateur rotatif permet de régler la valeur de température souhaitée.

Les réglages de la température suivants sont possibles :

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

La température choisie est affichée sur l'écran d'affichage numérique.

FR

Il est possible de changer de mode à tout moment, en appuyant sur les touches **TEMP** ou **POWER**.

REMARQUE !

Si, au cours du travail, aucun réglage/changement n'est effectué dans les 2 heures, l'appareil s'éteint automatiquement.

Réchauffement / maintien de la chaleur des plats

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Les surfaces accessibles de l'appareil se chauffent lors du fonctionnement de l'appareil sous l'effet de la température rendue par les ustensiles de cuisson et restent chaudes encore pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.

Ne pas toucher les surfaces chaudes.

Lors du fonctionnement de l'appareil et une fois l'appareil éteint, les ustensiles restent encore chauds un certain temps.

En retirant les récipients, utiliser des gants de cuisine.

Les casseroles / les poêles avec les aliments peuvent glisser ou se renverser, si l'appareil n'est pas posé sur une surface stable et plane.

Veiller à assurer une bonne surface de dépose de l'appareil.

Ne jamais déplacer l'appareil avec les récipients posés dessus, retirer d'abord les plats avant de déplacer l'appareil.

FR

1. Préparer ou chauffer les plats en réglant la puissance ou la température souhaitées.
2. Contrôler la cuisson ou le maintien de la chaleur.

Mise à l'arrêt de l'appareil

1. Une fois la cuisson ou le maintien de la chaleur terminés, éteindre l'appareil en tournant le régulateur rotatif sur la position .

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

2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise !).

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.

Après le refroidissement, l'appareil peut être normalement mis en marche.

6 Nettoyage et maintenance

L'opérateur doit veiller à ce que l'appareil et les éléments de sécurité restent en bon état. Vérifier l'efficacité des systèmes de commande et de sécurité.

Seul un personnel dûment formé et spécialisé peut procéder aux travaux de maintenance, d'entretien et de réparation.

Si, pour la maintenance, l'entretien ou la réparation, il est nécessaire de démonter les dispositifs de sécurité, les monter de nouveau immédiatement après la fin des travaux et vérifier leur fonctionnement correct.

Réaliser tous les travaux de maintenance et d'entretien selon les délais indiqués dans le mode d'emploi.

6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

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

6.2 Nettoyage

1. Nettoyer régulièrement l'appareil en fin de journée de travail, voire plusieurs fois par jour le cas échéant.
2. Nettoyer la plaque de cuisson, le panneau de commande et le corps à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit de nettoyage doux non-abrasif.
3. Essuyer avec un chiffon propre.
4. Ensuite, sécher soigneusement les surfaces lavées en utilisant un chiffon doux.
5. 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 avec une brosse ou un aspirateur.
6. Retirer le filtre anti-poussière et anti-graisse du support.
7. Nettoyer régulièrement le filtre anti-poussière et anti-graisse, en suivant les consignes du chapitre « **Filtre anti-poussière et anti-graisse** »
8. Essuyer le câble de raccordement avec un chiffon très légèrement humidifié.

6.3 Maintenance

Nous recommandons de faire réaliser la maintenance de l'appareil par un service technique au moins une fois par an et si nécessaire, de conclure un contrat de service.

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	Pas de récipient sur la zone de cuisson ou le récipient utilisé n'est pas adéquat	Placer sur la zone de cuisson un récipient adapté
E1	La température intérieure de l'appareil est trop élevée ou le ventilateur interne ne fonctionne pas	Maintenir une distance minimale de 10 cm entre les orifices de ventilation et les parois ou autres objets Retirer la fiche de la prise, laisser l'appareil refroidir, après le refroidissement remettre l'appareil en marche Contrôler les orifices de ventilation et si nécessaire, les déboucher/nettoyer
E2	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Retirer le récipient de l'appareil, laisser l'appareil refroidir, après le refroidissement remettre l'appareil en marche
	Capteur de température endommagé	Contacteur le service après-vente
E3	La tension d'entrée est trop élevée ou trop faible.	S'assurer que l'appareil est branché à une prise avec une tension correcte.

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.