

IK 3341



105940

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	50
1.1 Explication des symboles	50
1.2 Consignes de sécurité	51
1.3 Utilisation conforme	56
2. Généralités.....	57
2.1 Responsabilité et garantie	57
2.2 Protection des droits d'auteur	57
2.3 Déclaration de conformité.....	57
3. Transport, emballage et stockage	58
3.1 Inspection suite au transport	58
3.2 Emballage	58
3.3 Stockage	58
4. Données techniques	59
4.1 Données techniques.....	59
4.2 Aperçu des composants.....	59
5. Installation	60
5.1 Dispositions	60
5.2 Raccordement électrique.....	61
6. Utilisation.....	61
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	61
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée.....	62
6.3 Consignes d'utilisation.....	64
7. Nettoyage.....	70
8. Anomalies de fonctionnement	71
9. Elimination des éléments usés	72

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

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



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

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

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

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

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

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

1. Sécurité

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

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

1.1 Explication des symboles

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

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



ATTENTION ! Champ magnétique !

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



INDICATION !

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

1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil. Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

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

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail.

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



SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlures!

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

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

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



AVERTISSEMENT ! Risques d'incendie !

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

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

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

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



AVERTISSEMENT ! Risques d'explosion !

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

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

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



ATTENTION ! Risques liés au champ électromagnétique !

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

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



ATTENTION !

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

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

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

1.3 Utilisation conforme

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

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

L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.

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

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

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

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

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



ATTENTION !

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

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

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

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

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

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement.

Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

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



ATTENTION !

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

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



INDICATION!

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

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



INDICATION!

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

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

3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Données techniques

4.1 Données techniques

Nom	Réchaud à induction IK 3341
Code-no. :	105940
Matériaux :	boîtier : matière synthétique, surface de cuisson : verre
Degrés de puissance :	zones de cuisson : 1 – 1-10 , 2 – 1-5 , 3 – 1-10
Plage des températures :	60 °C - 240 °C, par intervalles de 20 °C
Minuterie :	jusqu'à 180 minutes, par intervalles de 1 minute
Valeurs d'alimentation :	3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Charge maximale :	15 kg
Dimensions :	L. 510 x P. 485 x H. 65 mm
Masse :	6,6 kg

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



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

5. Installation

5.1 Dispositions

- Avant de commencer l'utilisation, déballer l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage.



ATTENTION !

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

- Placer l'appareil sur une surface résistante aux hautes températures, égale, stable, sèche et résistante à l'eau.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- **Ne pas** placer l'appareil à proximité de flammes, de fours électriques, de fours et autres sources de chaleur.
- **Ne pas** bloquer ou couvrir les voies d'aération servant à l'aération et à la ventilation de l'appareil. Cela peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- Maintenir une distance d'au moins 5 – 10 cm de cloisons inflammables ou d'autres objets.
- Ne pas placer le réchaud à induction à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).
- L'appareil doit être placé de manière à ce que, en cas de besoin, il soit facile d'accéder à la fiche pour la débrancher du réseau.

5.2 Raccordement électrique



DANGER! Risque de chocs électriques ou d'électrocution !

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

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

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

- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.

6. Utilisation

6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

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

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

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

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

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

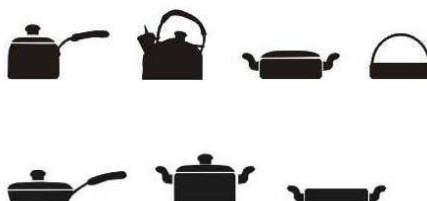
D'autres avantages des plaques à induction

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

6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

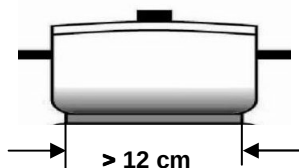
Batterie de cuisine appropriée

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



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

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



Par exemple

Bartscher casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces
Acier chrome-nickel • bord verseur • Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

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

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

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

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

Code-no. A130442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

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

**ATTENTION !**

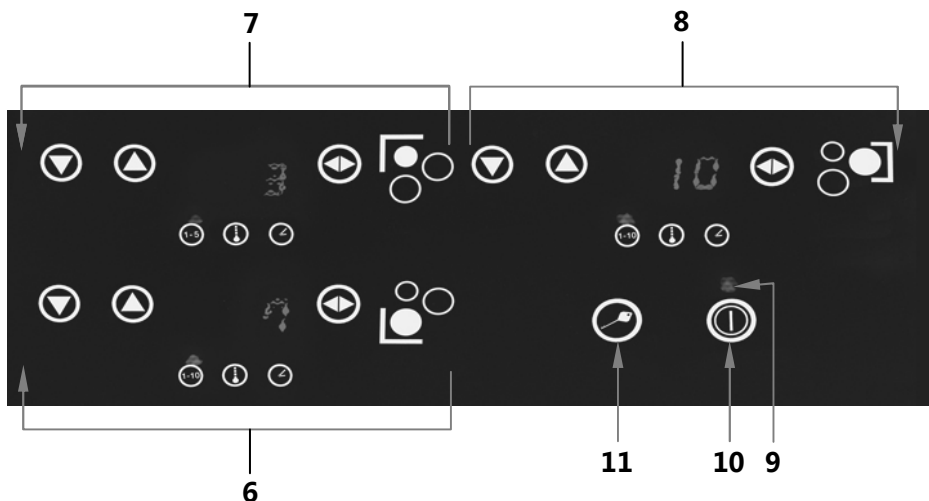
Veillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

Si le réchaud à induction reconnaît une trop grande différence de champ magnétique, une baisse de puissance survient. Cela peut entraîner le fonctionnement du verrouillage de sécurité évitant ainsi la surchauffe de l'appareil. C'est pourquoi il faut éviter d'utiliser des récipients en aluminium, en bronze ou non-métalliques.

6.3 Consignes d'utilisation

- Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez le nettoyer conformément aux indications figurant au point 7 „Nettoyage“.
- L'appareil possède 3 zones de cuisson qui peuvent être utilisées séparément. Les réglages s'effectuent via des éléments de commande propres à chaque zone.

Éléments de commande des zones de cuisson



6 Éléments de commande, **zone de cuisson 1**

7 Éléments de commande, **zone de cuisson 2**

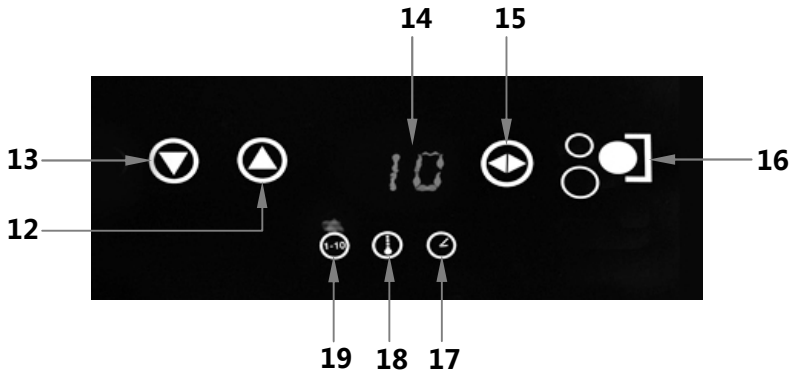
8 Éléments de commande, **zone de cuisson 3**

9 Témoin LED du mode **VEILLE**

10 Touche **ON/VEILLE** 

11 Touche de verrouillage 

Témoins et touches de fonction des zones de commande



- 12** Touche d'augmentation de la puissance, de la température ou du temps
- 13** Touche de diminution de la puissance, de la température ou du temps
- 14** Ecran numérique
- 15** Touche de sélection de la fonction
- 16** Touche de choix de la zone de cuisson
- 17** Témoin LED du mode minuteur
- 18** Témoin LED de sélection de la température
- 19** Témoin LED de sélection de la puissance

Utilisation des zones de cuisson

- L'appareil possède 3 zones de cuisson qui peuvent être utilisées indépendamment et en même temps.
- A l'aide des touches appropriées de choix de zone de cuisson, il est possible de sélectionner une ou plusieurs zones de cuisson:

Zone de cuisson 1	
Zone de cuisson 2	
Zone de cuisson 3	

- Le réglage est effectué à l'aide des éléments de commande, séparément pour chaque zone.
- **La zone de cuisson 3** a 10 degrés de puissance et peut être réglée séparément des deux autres zones de cuisson.
- **La zone de cuisson 1** et **la zone de cuisson 2** peuvent être utilisées indépendamment et simultanément, avec la répartition d'une puissance disponible de 2000 W.

Réglages possible lors de l'utilisation simultanée des zones de cuisson 1 + 2

Zone de cuisson	Réglage de la 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

- En cas d'utilisation **uniquement** de la zone de cuisson 1, les réglages de puissance possibles sont **1 – 10**.
- En cas d'utilisation **uniquement** de la zone de cuisson 2, les réglages de puissance possibles sont **1 – 5**.
- En cas d'utilisation simultanée des **zones de cuisson 1 et 2**, l'appareil est mis en marche à la puissance „5“ pour chacune des zones.
- Si la **zone de cuisson 1** est réglée à un niveau de puissance **supérieur à „5“**, le niveau de puissance de la **zone de cuisson 2** sera automatiquement réduit de telle sorte que la puissance totale soit 10. Les niveaux de puissance appropriés sont affichés sur les écrans digitaux.
- Lorsque le niveau de puissance de la **zone de cuisson 1** est **inférieure à „5“**, alors le niveau de puissance le plus élevé „5“ est à nouveau disponible sur la zone de cuisson 2.

Mise en marche de l'appareil

- Sélectionnez la zone de cuisson et placez en son centre un récipient de cuisson avec les aliments préparés.



ATTENTION !

Ne pas placer un récipient vide sur la zone de cuisson.

L'échauffement d'un récipient ou d'une poêle vide déclenche la protection contre la surchauffe à vide, suivi par un signal sonore et l'arrêt de l'appareil.

L'écran numérique affiche le message d'erreur „E05“.

Débranchez l'appareil de la prise (retirer la fiche!), Retirer le récipient de la zone de cuisson et laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes.

Ensuite, vous pouvez replacer le récipient ou la poêle avec le contenu approprié et remettre l'appareil en marche.

- Brancher l'appareil sur une prise monophasée avec mise à la terre. Un signal sonore est émis.
- Sur les écrans digitaux de chaque zone de cuisson apparaissent les lettres „-L-“ ou „-H-“. Lorsque la température de la zone de cuisson est inférieure à 50 °C, apparaît l'indication „-L-“, et lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 50 °C apparaît l'indication „-H-“.
- L'appareil est en mode veille.
- Presser la touche **ON/VEILLE** . Le témoin LED du mode **VEILLE** clignote.



INDICATION !

Si 30 secondes après avoir pressé la touche  aucun réglage n'est réalisé, l'appareil retourne automatiquement en mode VEILLE.

- Les indications „-L-“ ou „-H-“ des différentes zone de cuisson disparaissent.
- Les témoins LED de niveau de puissance  ou  s'allument pour chaque zone de cuisson et l'écran digital affiche le niveau de puissance „5“ par défaut. L'appareil est prêt à recevoir la sélection de fonction.



INDICATION !

Pour les cuissons à l'eau ou à l'étouffée (température max. de 170 °C), choisissez un des niveaux de puissance.

Pour rôtir ou frire (température max. de 240 °C), choisissez l'un des degrés de température (60 °C - 240 °C).

Réglages

❖ Réglage de la puissance

- Après avoir sélectionné le mode puissance, régler le niveau de puissance souhaité à l'aide des touches  ou . Le niveau de puissance choisi s'affiche sur l'écran digital correspondant à la zone de cuisson.
- A l'aide des touches  et  il est possible de modifier le réglage à tout moment.

❖ Réglage de la température

- La température peut être réglée indépendamment pour chaque zone de cuisson.
- Presser la touche de fonction  correspondant à la zone de cuisson afin de la mettre en mode réglage de température. Sur l'écran digital apparaît la température de „120 °C“ réglée par défaut, et le témoin LED de degré de température  s'allume.
- A l'aide des touches  et  il est possible de modifier à tout moment le réglage de la température par intervalles de 20°C dans la plage de 60 – 240°C.

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

- L'appareil chauffe la nourriture préparée et maintient la température réglée. La puissance est régulée automatiquement en conséquence.

❖ Réglage du minuteur

- Après le réglage de la puissance ou de la température, pressez à nouveau la touche , afin de pouvoir régler le minuteur.

Le témoin LED s'allume pour le mode réglage du minuteur , et l'écran digital affiche „0“.

- A l'aide de la touche  vous pouvez **prolonger** la durée de fonctionnement **par intervalles de 5 minutes** (5, 10, 15, ...) jusqu'à 180 minutes max.
- A l'aide de la touche  vous pouvez **diminuer** la durée de fonctionnement jusqu'à **1 minute**.
- La durée de fonctionnement sélectionnée est décomptée à 1 minute d'intervalle, avec le temps restant affiché sur l'écran digital.
- Après l'écoulement de la durée de consigne, un signal sonore est émis et l'appareil passe automatiquement en mode veille.



INDICATION !

En mode minuterie, vous pouvez modifier à tout moment la durée de consigne en pressant les touches  ou .

Grace à la mémoire de l'appareil, le réglage du niveau de puissance relatif aux degrés de température reste constant.

De la même façon, il est possible de modifier le niveau de puissance en fonction du degré de température sans modifier le réglage du minuteur.

❖ Touche de verrouillage

- L'appareil est équipé d'une touche de verrouillage .
- Cette touche peut être pressée après la sélection du mode de fonctionnement (niveau de puissance ou température), afin d'empêcher des modifications involontaires.
- Maintenir pressée la touche de verrouillage , jusqu'à ce que le témoin de la touche s'allume.
- Après avoir pressé cette touche, l'appareil fonctionne avec les réglages effectués, et **toutes les touches** sur le panneau de commande (sauf **ON/VEILLE** ) sont bloquées et **ne** peuvent **pas** réagir à la pression. De cette manière, il est possible d'empêcher des modifications involontaires des valeurs de consigne.
- La touche de verrouillage remplit un rôle de protection par rapport aux enfants en les empêchant de mettre l'appareil en marche.
- Afin de supprimer le verrouillage, maintenir pressée la touche  jusqu'à extinction du témoin. Ensuite, vous pouvez utiliser à nouveau toutes les touches.

Eteindre l'appareil

- Pour éteindre l'une ou l'autre des zones de cuisson, veuillez presser la touche correspondante à cette zone : ,  ou .
- **Après avoir terminé l'utilisation de l'appareil, éteindre celui-ci à l'aide de la touche ON/VEILLE  et débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !).**

7. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche!). Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Ne jamais utiliser de jet d'eau sous pression pour le nettoyage de l'appareil!

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

- o Veuillez nettoyer l'appareil régulièrement.
- o Nettoyer la surface de cuisson et le boîtier à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un agent nettoyant doux et non-abrasif.
- o Utilisez systématiquement un chiffon doux, ne jamais utiliser de produits nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- o Les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil doivent toujours être exemptes de saleté ou de poussière, veuillez les nettoyer le cas échéant (par ex. à l'aide d'un pinceau ou d'une souffleuse).
- o Pour nettoyer l'appareil, ne **jamais** utiliser de produits contenant de l'essence ou des solvants afin de ne pas endommager la surface.
- o Après le nettoyage, la surface doit être séchée et polie à l'aide d'un chiffon sec.

Stockage de l'appareil

- o Si l'appareil doit rester inutilisé pour une période plus longue, veuillez le nettoyer selon les indications ci-dessus et le stocker dans un lieu sec, propre, à l'abri du gel, du soleil et hors de portée des enfants. Sur l'appareil, ne placer aucun objet lourd.

8. Anomalies de fonctionnement

Code erreur	Cause	Solution
E01	• Micro-chute de tension (<160V).	• Débranchez l'appareil de la prise (retirez la fiche !). La prise à laquelle est branché l'appareil doit fournir une tension conforme aux données figurant sur la plaque signalétique.
E02	• Courte surtension (>270V).	• Débranchez l'appareil de la prise (retirez la fiche !). La prise à laquelle est branché l'appareil doit fournir une tension conforme aux données figurant sur la plaque signalétique.
E03	• La température de l'appareil augmente exagérément (par ex. par l'obturation de l'ouverture de ventilation). • Partie endommagée (par ex. un transistor).	• Dégagez l'ouverture de ventilation. Attendez quelques minutes pour que l'appareil refroidisse et recommencez l'utilisation. Si le message d'erreur apparaît à nouveau, contactez le vendeur. • Contacter le vendeur.
E05	• Pendant le fonctionnement, la protection contre la surchauffe s'est déclenchée (>150 °C). L'appareil s'arrête.	• Débranchez l'appareil de la prise (retirez la fiche !) Retirez le récipient de la zone de cuisson. Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse et recommencez l'utilisation.
E06	• Sonde de température endommagée ou court-circuit.	• Contactez le vendeur.
E07	• En mode température, la protection contre la surchauffe s'est déclenchée (>240 °C). L'appareil s'arrête.	• Débranchez l'appareil de la prise (retirez la fiche!) Retirez le récipient de la zone de cuisson. Attendez quelques minutes que l'appareil refroidisse et recommencez l'utilisation.
E08	• Sonde de température endommagée.	• Contactez le vendeur.

9. 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.**



ATTENTION !



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