

# IK 235Z



105.838

|   |              |
|---|--------------|
| <b>1. Généralités</b>   | <b>34</b>    |
| 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation           | 34           |
| 1.2 Explication des symboles                                  | 34           |
| 1.3 Responsabilité et garantie                                | 35           |
| 1.4 Protection des droits d'auteur                            | 35           |
| 1.5 Déclaration de conformité                                 | 35           |
| <b>2. Sécurité</b>  | <b>36</b>    |
| 2.1 Généralités   | 36           |
| 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil   | 36-37        |
| 2.3 Utilisation conforme                                      | 37           |
| <b>3. Transport, emballage et stockage</b>                    | <b>38</b>    |
| 3.1 Inspection suite au transport                             | 38           |
| 3.2 Emballage   | 38           |
| 3.3 Stockage  | 38           |
| <b>4. Caractéristiques techniques</b>                         | <b>39</b>    |
| 4.1 Indications techniques                                    | 39           |
| 4.2 Aperçu des composants                                     | 39           |
| <b>5. Installation et utilisation</b>                         | <b>40</b>    |
| 5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction | 40           |
| 5.2 Consignes de sécurité                                     | 40-41        |
| 5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée          | 42           |
| 5.4 Installation et branchement                               | 43           |
| 5.5 Utilisation   | 44-46        |
| <b>6. Nettoyage et maintenance</b>                            | <b>46</b>    |
| 6.1 Consignes de sécurité                                     | 46           |
| 6.2 Nettoyage   | 47           |
| 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance          | 47           |
| <b>7. Anomalies de fonctionnement</b>                         | <b>47-48</b> |
| <b>8. Elimination des éléments usés</b>                       | <b>48</b>    |

## 1. Généralités

### 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

### 1.2 Explication des symboles

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



#### **AVERTISSEMENT !**

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



#### **AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

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



#### **ATTENTION !**

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



#### **REMARQUE !**

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



#### **ATTENTION ! Champs magnétiques !**

*Ne pas ouvrir le cache arrière de l'appareil.*

### 1.3 Responsabilité et garantie

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

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

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



#### **REMARQUE !**

***Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.***

***Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.***

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

### 1.4 Protection des droits d'auteur

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



#### **REMARQUE !**

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

### 1.5 Déclaration de conformité

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

Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

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

## 2. Sécurité

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

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

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

### 2.1 Généralités

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

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

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

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

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

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

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

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

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



### **ATTENTION !**

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

## **2.3 Utilisation conforme**

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

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

L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.

La **plaque à induction** est uniquement destiné à la préparation et au réchauffement de produits alimentaires en utilisant de la vaisselle appropriée.

Il est **interdit** d'utiliser la **plaque à induction** pour :

- le chauffage de pièces intérieures;
- chauffer des liquides ou substances inflammables, qui peuvent nuire à la santé ou qui se volatilisent facilement ;
- chauffer des boîtes closes. Les boîtes pourraient exploser, c'est pourquoi il convient en tout cas d'enlever le couvercle.



### **ATTENTION !**

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

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

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

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

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

### 3.2 Emballage

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



#### **REMARQUE !**

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

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

### 3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

## 4. Caractéristiques techniques

### 4.1 Indications techniques

| Nom                                | Plaque à induction IK 235Z                   |
|------------------------------------|--|
| N° d'article :                     | <b>105.838</b>                               |
| Confection :                       | Boîtier en inox, surface de cuisson en verre |
| Niveaux de puissance :             | 10 (800 – 3500 W / 800 - 3500 W)             |
| Puissance de raccordement totale : | 3 NAC 400 V / 7,0 kW                         |
| Dimensions :                       | larg. 405 x prof. 700 x haut. 138 mm         |
| Poids :                            | 15,0 kg                                      |

Sous réserve de modifications !

### 4.2 Aperçu des composants



- ① Zones de cuisson
- ② Boîtier
- ③ Tableau de commandes
- ④ Pieds à hauteur réglable

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

Une tension électrique est induite aux bornes d'une bobine conductrice en dessous du verre vitrocéramique. Lors de ce processus, des champs magnétiques sont créés qui chauffent directement le fond de la casserole par un effet physique. Cela permet d'économiser du temps et de l'énergie, car, contrairement aux tables de cuisson traditionnelles, il n'est pas nécessaire de chauffer préalablement l'élément de chauffage et la vitrocéramique.

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

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

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

### D'autres avantages des plaques à induction

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

### 5.2 Consignes de sécurité



**AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !**

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

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



**AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !**

**Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup. Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surfaces qu'avec précaution.**

**Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson.**

***Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.***

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



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

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

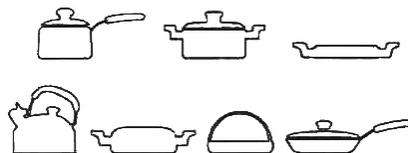


***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !  
L'appareil peut causer des blessures en cas d'installation non conforme.  
Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).  
Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité! Respecter les consignes de sécurité ! Respecter les consignes de sécurité !***

## 5.3 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

### Batterie de cuisine appropriée

- Acier ou fonte émaillée;
- Fer, acier ou fonte non émaillée;
- Inox 18/0 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).



**Pour un bon fonctionnement, tous les casseroles et poêles doivent avoir un fond plane et magnétique (un aimant doit y adhérer). Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles et casseroles d'un diamètre de 12 à 30 cm.**

### Par exemple

**casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces**

**Acier chrome-nickel • bord verseur • Poignées athermiques**

#### 4 casseroles avec couvercle

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

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

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

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

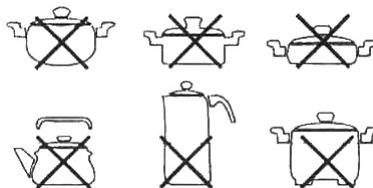
**N° de commande Bartscher A130.442**

#### 1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

### Batterie de cuisine non appropriée

- Casseroles et poêles d'un diamètre de moins de 12 cm;
- Casseroles en céramique ou en verre résistant à la température;
- Inox, aluminium, bronze ou cuivre, sauf si marqué explicitement approprié à l'induction;
- Batterie de cuisine munie de pieds;
- Récipients ayant un fond bombé.



### **REMARQUE !**

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

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

## 5.4 Installation et branchement

### Installation

- Déballer l'appareil et éliminer tout le matériel d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et sûre, supportant le poids de l'appareil et non sensible à la chaleur.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme par ex. du tissu).
- Ne pas placer la plaque à induction à proximité d'un feu ouvert, de fours électriques, de fours ou autres sources de chaleur.
- Ne pas obstruer et ne pas couvrir les ouvertures de ventilation servant à conduire et à évacuer l'air de l'appareil. Cela peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- Conserver une distance minimale de 5 – 10 cm des murs et autres objets inflammables.
- Ne pas placer la plaque à induction à proximité d'autres appareils ou objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).

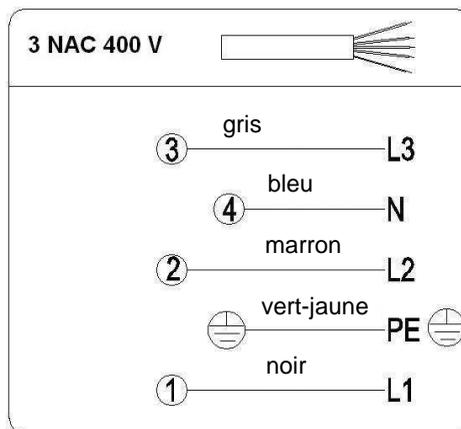
### Raccordement électrique



#### **ATTENTION !**

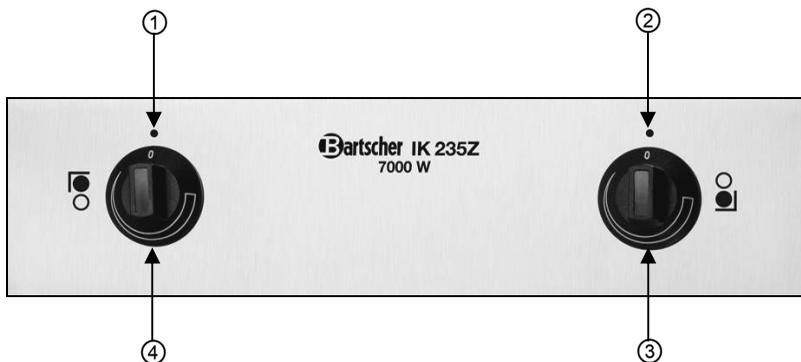
***L'installation électrique de l'appareil ne peut s'effectuer que par un personnel qualifié et disposant d'une autorisation spéciale pour agir conformément aux dispositions légales et aux spécifications nationales et locales !***

- Les appareils à induction sont équipés d'un câble réseau. Le câble réseau doit être connecté à la fiche ou branché à la prise murale.
- Procéder au branchement comme indiqué dans le schéma ci-dessous :



## 5.5 Utilisation

### Tableau de commandes



### Ecran numérique



|   |   |
|---|---|
| ① | Point de réglage de la plaque de cuisson arrière  |
| ② | Point de réglage de la plaque de cuisson avant    |
| ③ | Bouton de la plaque de cuisson avant              |
| ④ | Bouton de la plaque de cuisson arrière            |
| ⑤ | Ecran numérique pour la plaque de cuisson arrière |
| ⑥ | Ecran numérique pour la plaque de cuisson avant   |

## Mise en marche de l'appareil

- Avant d'allumer la plaque à induction, tourner les deux boutons sur la position **Arrêt** (placer l'inscription « 0 » en face du point de réglage).
- Placer un ustensile de cuisson adapté au centre de la plaque de cuisson choisie.



### **ATTENTION !**

***Ne jamais placer un récipient vide sur la surface de cuisson.***

***Le fait de chauffer une casserole ou une poêle vide active le mécanisme de sécurité contre la surchauffe, entraînant le déclenchement de l'alarme et éteignant l'appareil.***

***Le message d'erreur « E2 » s'affiche sur l'écran numérique.***

***Dans ce cas, retirer le récipient de la plaque et laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes.***

***L'appareil fonctionne ensuite normalement.***

## Réglage de la puissance

- Régler le bouton de la plaque de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance désiré (pages de réglage de 1 à 10).

| Plaque de cuisson avant<br>(bouton droit) | Plaque de cuisson arrière<br>(bouton gauche) |
|---|--|
| 800 W fonctionnement discontinu           | 800 W fonctionnement discontinu              |
| 1800 W                                    | 1800 W                                       |
| 2000 W                                    | 2000 W                                       |
| 2200 W                                    | 2200 W                                       |
| 2400 W                                    | 2400 W                                       |
| 2600 W                                    | 2600 W                                       |
| 2800 W                                    | 2800 W                                       |
| 3000 W                                    | 3000 W                                       |
| 3200 W                                    | 3200 W                                       |
| 3500 W                                    | 3500 W                                       |
| 5000 W                                    | 2000 W                                       |



### **INDICATION !**

***Les données ci-dessus peuvent varier en fonction du type de récipient utilisé.***

- La distribution de la puissance est déterminée de sorte que les deux plaques de cuisson puissent fonctionner simultanément à 3500 W.
- Les deux plaques de cuisson doivent être allumées afin de pouvoir utiliser la puissance maximale de l'appareil. Il est ainsi possible de régler la plaque de cuisson arrière sur 2000 W et la plaque avant sur 5000 W. Lorsque la puissance de la plaque avant est réglée sur 5000 W, la puissance de la plaque arrière passe automatiquement à 2000 W.
- La puissance définie pour chaque plaque de cuisson s'affiche sur l'**écran numérique** situé sur la surface de cuisson, à gauche (pour la plaque de cuisson arrière) et à droite (pour la plaque de cuisson avant).
- Si l'on souhaite utiliser **uniquement la plaque de cuisson avant** à une puissance de 5000 W, tourner le bouton de gauche de la plaque de cuisson arrière au niveau inférieur (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Lorsque l'appareil est en marche, faire en sorte que le fond des récipients ne raye pas la surface de cuisson, bien qu'une surface rayée n'altère pas le fonctionnement de l'appareil.

## Arrêt de l'appareil

- Une fois la cuisson terminée, tourner les deux boutons sur la position **Arrêt** (placer l'inscription « 0 » en face du point de réglage). **Ne pas attendre que la fonction de reconnaissance d'ustensiles s'active !**
- Une fois l'appareil éteint, le ventilateur fonctionne encore pendant environ 1 minute afin de refroidir l'appareil et de le protéger contre la surchauffe.



### **INDICATION !**

***Si, lors du fonctionnement de l'appareil, aucun réglage n'est modifié, l'appareil s'éteint automatiquement après 2 heures.***

## 6. Nettoyage et maintenance

### 6.1 Consignes de sécurité

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou d'effectuer des réparations.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



### **ATTENTION !**

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

## 6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Nettoyer les zones de cuisson, le tableau de commandes et le boîtier avec un tissu souple et humide, et avec un produit d'entretien neutre, non corrosif.
- Veiller à ce que les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil soient toujours protégées contre la poussière et la saleté ou les nettoyer (ex. : avec une brosse ou un ventilateur).
- **Ne jamais** utiliser de produits contenant de l'essence ou des diluants pour le nettoyage afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.
- Utiliser uniquement un tissu souple, et ne **jamais** utiliser de produits d'entretien abrasifs, pouvant rayer la surface.
- Après avoir lavé l'appareil, utiliser un tissu souple et sec pour sécher et polir la surface.

## 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

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

## 7. Anomalies de fonctionnement

| Message d'erreur | Cause   | Solution  |
|------------------|---|---|
| <b>E0</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la plaque ou l'ustensile est inapproprié.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Placer un ustensile de cuisine approprié sur la plaque de cuisson.</li> </ul>  |
| <b>E1</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil est trop chaud (ex.: parce que les voies d'aération sont obstruées)</li> <li>• Des pièces sont endommagées (ex. : le transistor)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyer la bouche d'aération. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi. Si, après refroidissement, le message d'erreur s'affiche toujours, contacter le revendeur.</li> <li>• Contacter le revendeur.</li> </ul> |

| Message d'erreur | Cause   | Solution   |
|------------------|---|--|
| E2               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a surchauffe et l'appareil s'éteint.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Retirer l'ustensile de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.</li></ul>            |
| E3               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Il y a surtension temporaire</li></ul>              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.</li></ul> |

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

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



#### **AVERTISSEMENT !**

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



#### **REMARQUE !**



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

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

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