

## **IK 35-1 TC SW**



**105884**

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](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2025-07-31

---

**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 .....                | 19 |
| 6.1 | Consignes de sécurité pour le nettoyage ..... | 20 |
| 6.2 | Nettoyage .....                               | 20 |
| 7   | Défaillances possibles .....                  | 21 |
| 8   | Élimination des déchets .....                 | 22 |



**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 entraîne l'évaporation de ces produits et suite au contact avec des sources d'inflammation, cela peut conduire à une explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.

FR

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

- Lors du fonctionnement de l'appareil, la zone chauffante devient très chaude.

**Information : La plaque chauffante à induction à elle seule ne génère pas de chaleur lors de la cuisson. Mais la température des ustensiles de cuisson chauffe la zone chauffante et la surface après utilisation reste chaude. Ne toucher aucune surface chaude de l'appareil.**

- Transporter et nettoyer l'appareil une fois complètement refroidi.
- Ne pas asperger les surfaces chaudes d'eau froide ou de liquides inflammables.
- Ne pas placer sur la zone chauffante d'ustensiles de cuisine en métal, de couvercles, de couteaux et d'autres objets en métal. Ces objets pourraient se chauffer après la mise en marche de l'appareil.
- Noter que les bijoux et objets portés tels que les bagues, les montres, etc. peuvent se chauffer à proximité de la plaque de cuisson.

## Sécurité

- 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

FR

### 2.2 Protection des droits d'auteur

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

### 2.3 Déclaration de conformité

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

## **3 Transport, emballage et stockage**

### **3.1 Inspection suite au transport**

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

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

### **3.2 Emballage**

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

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

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

**FR**

### **3.3 Stockage**

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

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

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

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

|                                                           |                                  |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Nom :                                                     | Plaque à induction IK 35-1 TC SW |
| Numéro d'article :                                        | 105884                           |
| Matériau :                                                | acier inoxydable, revêtu         |
| Matériau de la surface de cuisson :                       | verre                            |
| Dimensions de la surface en verre (larg. x prof.) en mm : | 285 x 285                        |
| Nombre de zones de cuisson :                              | 1                                |
| Diamètre de la zone de cuisson, en mm :                   | 240                              |
| Puissance de la zone de cuisson :                         | 3,5 kW                           |
| Charge par zone de cuisson en kg :                        | 30                               |
| Niveaux de puissance :                                    | 15                               |
| Plage de température de – à en °C :                       | 60 - 240                         |
| Nombre de niveaux de température :                        | 37                               |
| Intervalles du réglage de la température en °C :          | 5                                |
| Réglage de la durée de - à en min. :                      | 1 - 180                          |
| Intervalles du réglage de la durée en min. :              | 1 / 10                           |
| Puissance de raccordement :                               | 3,5 kW   220-240 V   50/60 Hz    |
| Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :       | 340 x 435 x 130                  |
| Poids en kg :                                             | 6,2                              |

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

### Version / caractéristiques

- Couleur : noir, mat
- Raccord de l'appareil : prêt à être branché
- Type de zone de cuisson : à induction
- Commande : électronique| tactile
- Réglage :
  - Puissance
  - température
  - durée
- Minuterie : oui
- Reconnaissance de casserole : oui
- Affichage numérique : oui
- Protection contre la surchauffe : oui
- Interrupteur de marche/arrêt : oui
- Touche de verrouillage (sécurité enfants) : oui
- Témoins lumineux de contrôle :
  - Marche/arrêt
  - Puissance
  - Température
  - Durée
  - Sécurité enfants
- Filtre à poussière et à graisse : oui
- Encastrable : non
- Propriétés :
  - Technologie Half-Bridge
  - Cuisson fiable à basse température possible

## 4.2 Fonctions de l'appareil

Le réchaud à induction est conçu exclusivement pour la préparation et le chauffage des plats en utilisant des récipients appropriés.

Le réglage de la puissance, de la température et de la durée se fait simplement à l'aide des touches sur le panneau de commande.

## 4.3 Éléments de l'appareil



FR

- |                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Zone de cuisson         | 2. Plaque en verre       |
| 3. Pieds (4x)              | 4. Panneau de commande   |
| 5. Orifices de ventilation | 6. Câble de raccordement |
| 7. Corps                   |                          |

Fig. 1

### Filtre anti-poussière et anti-graisse

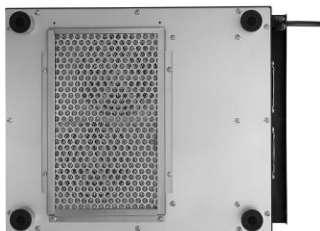


Fig. 2

La plaque à induction est équipée d'un filtre anti-poussière et anti-graisse.

Le filtre anti-poussière et anti-graisse protège l'appareil contre la pénétration de la saleté et de la graisse aspirées par le ventilateur avec l'air.

Avant l'exploitation, toujours placer le filtre à poussière et à graisse dans l'appareil.

## 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.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.

### 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 débâchage.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

FR

## 5.2 Utilisation

### Mode de fonctionnement des zones chauffantes à induction

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

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

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

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

## Installation et utilisation

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.

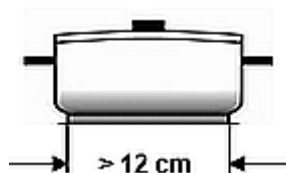
### Récipients de cuisson adaptés

- 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 12 à 24 cm de diamètre.



FR

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.

#### ATTENTION !

**Il est interdit de brancher l'appareil à l'alimentation électrique et de le mettre en marche sans filtre.**

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. Réaliser les réglages exigés selon les consignes ci-dessous.

## Éléments de commande / messages affichés

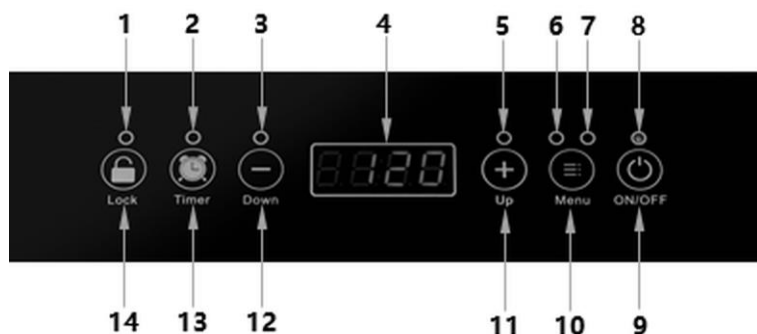


Fig. 3

- |                                                                                      |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Témoin LED sécurité enfants                                                       | 2. Témoin lumineux LED minuterie                                                   |
| 3. Témoin de contrôle LED de la réduction                                            | 4. Écran d'affichage numérique                                                     |
| 5. Témoin de contrôle LED de l'augmentation                                          | 6. Témoin de contrôle LED du mode de puissance                                     |
| 7. Témoin de contrôle LED du mode température                                        | 8. Témoin LED marche/arrêt                                                         |
| 9. Champ tactile de marche/arrêt                                                     | 10. Champ tactile du menu des modes température / puissance                        |
| 11. Champ tactile d'augmentation des valeurs réglées (puissance, température, durée) | 12. Champ tactile de réduction des valeurs réglées (puissance, température, durée) |
| 13. Champ tactile de réglage de la durée                                             | 14. Champ tactile de sécurité enfants                                              |

FR

## Mise en marche de l'appareil

1. Brancher la fiche à une prise individuelle adaptée.

Un signal sonore est émis et le témoin LED de Marche/Arrêt clignote.

L'appareil est en mode Standby.

2. Appuyer sur le champ tactile  pour mettre en marche l'appareil.

Les témoins LED de marche/arrêt et de la puissance (témoin LED gauche au-dessus du champ tactile menu) s'allument.

### Réglages

L'écran d'affichage numérique affiche la puissance par défaut 2000 W.

Les réglages de puissance suivants sont possibles :

**300, 400, 500, 800, 1000, 1300, 1800, 2000,  
2300, 2500, 2700, 2900, 3100, 3500 W**

1. Appuyer sur les champs tactiles  ou , pour régler la puissance souhaitée. L'affichage numérique affiche la puissance sélectionnée.

2. Pour passer en mode de réglage de la température, appuyer sur le champ tactile du menu .

Le témoin LED droit au-dessus du champ tactile menu s'allume.

L'écran d'affichage affiche la température de 120 °C réglée par défaut.

Il est possible de changer la température par pas de 5 °C, dans une étendue de 60 °C à 240 °C.

FR

3. Appuyer sur les champs tactiles  ou , pour régler la température souhaitée.

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

4. Pour régler la durée, appuyer sur le champ tactile .

5. Appuyer sur les champs tactiles  ou , pour régler la durée souhaitée de 1 à 180 minutes.

Une fois la durée réglée écoulée, un signal sonore est émis.

6. Pour arrêter la minuterie avant le temps écoulé, appuyer sur le champ tactile



L'appareil est éteint automatiquement.

Seul le ventilateur refroidissant l'électronique fonctionne encore pendant environ 1 minute et s'éteint après.

7. Appuyer de nouveau sur le champ tactile , pour continuer à utiliser l'appareil.

8. Appuyer sur le champ tactile  et le maintenir pressé pendant 5 secondes, pour activer/désactiver la sécurité enfants.

### Arrêt de l'appareil

1. Une fois la cuisson ou le processus de maintien de la chaleur terminés, éteindre l'appareil à l'aide du champ tactile .
2. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

### Protection contre la surchauffe

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

#### MISE EN GARDE !

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

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

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

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

L'appareil peut être ensuite utilisé normalement.

FR

## 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 et si besoin, plus souvent.
2. Essuyer la plaque en verre, le panneau de commande et le corpus de l'appareil avec un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux et qui ne raye pas, en cas de besoin.
3. Enfin, essuyer les surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
4. Nettoyer quotidiennement le filtre à poussière et à graisse à l'aide d'un produit nettoyant doux ou dans le lave-vaisselle. Pour ce faire, retirer le filtre de son support. En fin de nettoyage, replacer le filtre à poussière et à graisse entièrement séché dans l'appareil.
5. Les orifices de ventilation à l'arrière de l'appareil ne peuvent pas être bouchés par la saleté ou la poussière. Il faut les nettoyer à l'aide d'un pinceau ou d'un souffleur.

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

### 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.