

900 2 OU - 900 4 OU



299318 - 299319

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

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



Version: 1.0

Date de création : 2026-02-13

Manuel d'utilisation original

1	Sécurité	2
1.1	Explication des avertissements	2
1.2	Consignes de sécurité	3
1.3	Risques résiduels	7
1.4	Équipement de protection individuelle	9
1.5	Utilisation conforme à l'usage	10
1.6	Utilisation non conforme à l'usage	10
2	Généralités	11
2.1	Responsabilité et garantie	11
2.2	Protection des droits d'auteur	11
2.3	Déclaration de conformité	11
3	Transport, emballage et stockage	12
3.1	Inspection suite au transport	12
3.2	Emballage	12
3.3	Stockage	12
4	Paramètres techniques	13
4.1	Indications techniques	13
4.2	Fonctions de l'appareil	14
4.3	Éléments de l'appareil	15
5	Mode de installaton	16
5.1	Installation	16
5.2	Raccordement électrique	18
6	Mode d'emploi	19
7	Nettoyage et maintenance	23
7.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	23
7.2	Nettoyage	23
7.3	Maintenance	24
8	Défaillances possibles	24
9	Élimination des déchets	26



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

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas 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

FR

- 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 Risques résiduels

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Danger de glissement ou de chute	L'utilisateur, en raison de la présence d'eau ou de saleté, peut glisser sur le sol.	Lors de l'utilisation de l'appareil, porter des chaussures de protection antidérapantes.
Brûlures	L'opérateur touche délibérément les éléments de l'appareil. L'opérateur touche délibérément les substances chaudes (huile, eau, vapeur, ...).	
Choc électrique (Électrocution)	Toucher les éléments conducteurs d'électricité lors de la maintenance de l'appareil, sans avoir coupé au préalable l'alimentation électrique. L'opérateur réalise les opérations (à l'aide d'un outil électrique ou sans avoir coupé l'alimentation électrique de la machine), en restant allongé sur un sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être faite par un personnel qualifié qui est équipé d'un équipement de protection individuelle protégeant contre le choc électrique.
	Choc électrique causé par un système de mise à la terre défaillant ou par des dispositifs de protection défaillants au niveau électrique.	En amont de l'appareil, des dispositifs de protection doivent être installés conformément aux normes en vigueur.
Risque de chute	L'opérateur réalise des opérations sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou grimpe sur l'appareil).	Ne réaliser aucune opération sur la partie supérieure de l'appareil des opérations, en utilisant des éléments auxiliaires inadaptés (comme p.ex. une échelle à échelons ou en grimpant sur l'appareil).
Risque de basculement de la charge	Déplacement de l'appareil ou des éléments de l'appareil sans aide adaptée.	Lors du déplacement de l'appareil ou de son emballage, il est nécessaire d'utiliser des auxiliaires adaptés ou un équipement de levage.

Risques résiduels	Situation dangereuse	Avertissement
Produits chimiques	L'opérateur a affaire à des produits chimiques (p.ex. les produits de nettoyage, les produits de détartrage, etc.)	Prendre les précautions nécessaires. Toujours respecter les consignes sur les fiches de données de sécurité et les étiquettes des produits utilisés. Utiliser un équipement de protection individuelle recommandé dans les fiches de données de sécurité.
Risque de blessure	Lors des travaux de maintenance, il y a risque de blessure si les parties intérieures du cadre de la machine sont touchées.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection résistant aux coupures, protection des avant-bras).
Risque d'écrasement	Lors du déplacement des éléments mobiles, le personnel est exposé au risque d'écrasement des doigts et des mains.	Seul un personnel qualifié peut procéder aux travaux de maintenance, il doit être équipé d'un équipement de protection individuelle adapté (gants de protection).
Ergonomie	L'opérateur travaille sur la machine sans l'équipement de protection individuelle indispensable.	L'opérateur travaillant sur la machine doit utiliser un équipement de protection individuelle.

1.4 Équipement de protection individuelle

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de protection	Gants	Protection des yeux	Protection auditive	Protection des voies respiratoires	Protection de la tête
							
Transport		X					
Déplacement		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation standard	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage standard		X					
Nettoyage spécial		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Mise au rebut		X					

X	Équipement de protection individuelle prévu
	L'équipement de protection individuelle est disponible ou si nécessaire, il faut l'utiliser
	Équipement de protection individuelle non prévu

* Les gants destinés à une utilisation standard et aux travaux de maintenance doivent résister aux températures élevées pour protéger les mains de l'opérateur qui touche les éléments chauds de l'appareil ou les substances chaudes (huile, eau, vapeur,...)

1.5 Utilisation conforme à l'usage

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

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson et réchauffement des plats dans un ustensile approprié.

1.6 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.

FR

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.

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

Désignation :	Fourneau à induction 900 2 plaques de cuisson OU
Référence :	299318
Matériau:	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson:	vitrocéramique
Dimensions de la surface de cuisson (L x P) en mm :	320 x 720
Nombre de zones de cuisson:	2
Répartition des zones de cuisson:	2 x 5 kW
Taille des zones de cuisson Ø en mm :	2 x Ø 260
Nombre de niveaux de puissance:	9
Puissance:	10 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions du soubassement (L x P x H) en mm :	340 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	400 x 900 x 900
Poids en kg :	47,5
Désignation :	Fourneau à induction 900 4 plaques de cuisson OU
Référence :	299319
Matériau:	CNS 18/10
Matériau de la surface de cuisson:	vitrocéramique
Dimensions de la surface de cuisson (L x P) en mm :	320 x 720 (2x)
Nombre de zones de cuisson:	4
Répartition des zones de cuisson:	4 x 5 kW
Taille des zones de cuisson Ø en mm :	4 x Ø 260
Nombre de niveaux de puissance:	9
Puissance:	20 kW 400 V 50-60 Hz
Dimensions du soubassement (L x P x H) en mm :	740 x 830 x 375
Dimensions (L x P x H) en mm :	800 x 900 x 900
Poids en kg :	83,0

Modèle / Caractéristiques

- Série : 900
- Type : appareil sur pied
- Mode de fonctionnement : électrique
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Degré de protection : IPX4
- Type de postes de cuisson : induction
- Reconnaissance de casserole : oui
- Type de support : ouvert
- Pieds réglables en hauteur : oui
- Hauteur réglable de 855 mm à 900 mm

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Fonctions de l'appareil

FR

Les cuisinières à induction de la série 900 ont été spécialement conçues pour offrir une grande capacité et une robustesse maximale.

Ces appareils conviennent parfaitement à la préparation de plats appropriés (rôtir, cuire, étuver, mijoter, cuire au four, etc.) dans les cuisines industrielles.

4.3 Éléments de l'appareil

299319



299318



1. Cheminée de ventilation
2. Cuisinière (2x ou 4x)
3. Panneau de commande
4. Meuble bas ouvert
5. Pieds (4x)
6. Boîtier
7. Plaque de cuisson en vitrocéramique

FR

5 Mode de installation

5.1 Installation



ATTENTION !

Une installation, un réglage, une utilisation, une maintenance ou une exploitation incorrects de l'appareil peuvent entraîner des dommages matériels et des blessures.

Le réglage, l'installation ainsi que les réparations peuvent être effectués uniquement par un service technique agréé et conformément aux dispositions légales en vigueur dans le pays d'installation.

INDICATION !

Le fabricant n'est pas responsable et n'accorde aucune garantie pour les dommages résultant du non-respect des règles et de l'installation incorrecte de l'appareil.

FR

- Transporter l'appareil dans l'emballage sur la palette en bois fournie à l'aide d'un chariot élévateur, jusqu'au lieu de l'installation.
- Prendre toutes les précautions nécessaires au cours du transport pour éviter le renversement de l'appareil.

Déballage / installation

- Déballez l'appareil et éliminez 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.

Mode de installation

- 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.
- L'appareil a été conçu pour une installation dans des pièces fermées et ne peut pas être utilisé à l'extérieur ou exposé à l'action de toute condition atmosphérique.
- L'appareil doit être installé dans un lieu où il n'existe aucun risque de contact accidentel avec l'eau.

- Ne jamais placer l'appareil directement contre les parois, les murs, les meubles ou autres objets fabriqués en matières inflammables.
- Assurer une distance d'au moins 200 mm des murs ou autres objets.
- Si le maintien de cette distance minimale n'est pas possible, isoler les parois à l'aide de matériaux ininflammables (p.ex. des films réfractaires qui peuvent assurer un maintien d'une température de sécurité des parois (allant jusqu'à 60 °C). Respecter la réglementation en matière d'incendie.

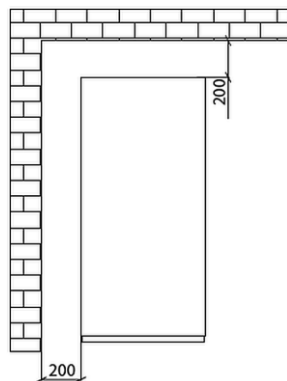


Fig. 1

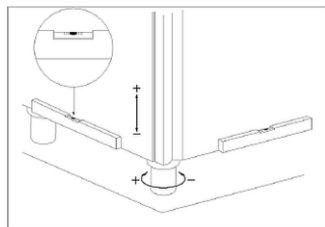


Fig. 2

- L'appareil doit être impérativement mis à niveau.
- Égaliser les petites irrégularités sur la surface où l'appareil doit être installé, en vissant ou en dévissant les pieds à hauteur réglable.
- Utiliser un niveau à bulles, comme montré sur la fig. 2.

5.2 Raccordement électrique

- Le système électrique doit être équipé d'une mise à la terre qui fonctionne bien, conformément aux recommandations et exigences définies dans les normes en vigueur. La sécurité électrique de l'appareil peut être garantie uniquement dans le cas où un système électrique normalisé est présent.
- En cas de raccordement direct au réseau d'alimentation électrique, il est impératif d'installer entre l'appareil et le réseau d'alimentation un dispositif dimensionné selon la charge et assurant la séparation.
- Les contacts du dispositif doivent assurer une disjonction totale dans les conditions de surtension de catégorie III, conformément aux principes d'installation. Le dispositif doit être également installé à un endroit et de manière à assurer son activation facile à tout moment par l'opérateur.
- Positionner sur la position 0 (zéro) l'interrupteur principal auquel doit être branchée la fiche du câble d'alimentation. Faire contrôler par un technicien qualifié la compatibilité de la section du câble de la prise avec la puissance consommée par l'appareil.
- Le câble d'alimentation doit être au moins de type H05 RN F et posséder une section adaptée à l'appareil.
- Le bloc de jonctions se trouve à droite à l'intérieur, derrière la porte du soubassement.
- Passer le câble à travers un passe-câble et un raccord de vis à câbles, raccorder les connecteurs correctement au bloc de jonctions et sécuriser.

ATTENTION !

Le câble de mise à la terre doit être plus long que les autres câbles, pour permettre, en cas d'endommagement du serre-câble, de débrancher le câble de mise à la terre avec les câbles de tension.

La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne peut pas différer de ± 10 % de la valeur de tension nominale.

Système équipotentiel

- L'appareil doit être intégré au système équipotentiel, dont la capacité doit être contrôlée conformément aux exigences définies dans les règles en vigueur.
- Une borne est disponible pour le raccordement, elle se trouve sur la partie inférieure du cadre et est marquée par le symbole  (fixé sur le côté). Raccorder à cette borne un câble d'une section minimale de 10 mm².

6 Mode d'emploi

Mode de fonctionnement des zones chauffantes à induction

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

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

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

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

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

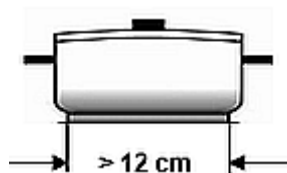
Récipients de cuisson adaptés

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



En raison du fonctionnement particulier de la plaque à induction, seuls les ustensiles de cuisine dotés d'un fond magnétisable sont adaptés.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser uniquement des casseroles/poêles d'un Diamètre compris entre 12 cm et 27 cm.



Récipients de cuisson inadaptés

- Récipients avec fond bombé
- Récipients de cuisson en aluminium, bronze ou cuivre, sauf s'ils sont marqués comme adaptés à l'induction
- Casseroles/poêles d'un diamètre inférieur à 12 cm
- Récipients de cuisson à pieds
- Récipients de cuisson céramiques
- Récipients de cuisson en verre



FR

Consignes pour l'utilisateur

- La plaque à induction est prête à l'emploi immédiatement, il n'est pas nécessaire de la préchauffer.
- Utiliser uniquement des casseroles adaptées avec un fond plat et d'un diamètre adapté à la zone de cuisson. Le fond des casseroles/poêles doit être propre, lisse et sec pour ne pas rayer la surface de cuisson en verre.
- Toujours placer la casserole au milieu de la zone de cuisson.
- Il faut être prudent lors du déplacement de la casserole : ne pas la faire glisser sur la plaque, mais la soulever et déposer prudemment sur la surface de la plaque de cuisson. Les impacts peuvent endommager la surface de cuisson en verre
- En raison du transfert de la chaleur, la surface de la zone de cuisson est très chaude après chaque processus de cuisson. Il est interdit de la toucher. **Risque de brûlures !**
- Ne pas déposer de feuille aluminium ni de récipients en plastique sur la surface de cuisson en verre de l'appareil.
- Ne pas verser de liquides froids sur la surface de cuisson en verre chaude.
- Ne pas utiliser la surface cuisson en verre comme une surface de dépôt pour différents objets.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez l'appareil avant utilisation conformément aux instructions de la section « **Nettoyage** ».
2. Séchez soigneusement l'appareil.
3. Placez les ustensiles de cuisine adaptés avec les aliments à cuire au centre de la zone de cuisson.

ATTENTION !

Si les ustensiles de cuisson ne sont pas adaptés ou s'il n'y a pas d'ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson, un signal sonore retentit après la mise en marche de l'appareil, puis celui-ci s'éteint.

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine qui conviennent à l'induction.

Ne mettez pas l'appareil en marche sans ustensile de cuisson ou avec un ustensile de cuisson vide.

Attribution du bouton rotatif et des témoins lumineux de contrôle aux zones de cuisson

L'appareil **299318** est équipé de deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre: le bouton rotatif de gauche est destiné à la zone de cuisson arrière, celui de droite à la zone de cuisson avant.

Sur l'appareil **299319**, la répartition des zones de cuisson est la suivante : deux l'une derrière l'autre et deux côte à côte. Les deux boutons rotatifs de gauche commandent les deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre à gauche et les deux boutons rotatifs de droite commandent les deux zones de cuisson situées l'une derrière l'autre à droite. Le bouton rotatif de gauche commande la zone de cuisson arrière et le bouton rotatif de droite la zone de cuisson avant. La surface de cuisson en verre est séparée par une barre centrale.

Chaque zone de cuisson peut être utilisée séparément et réglée à l'aide du bouton rotatif correspondant.

Pour chaque zone de cuisson, un témoin lumineux de contrôle vert est situé à droite ou à gauche des boutons rotatifs. Il s'allume dès qu'un niveau de puissance est réglé. Le témoin lumineux de contrôle reste allumé jusqu'à ce que le bouton rotatif correspondant soit tourné en position OFF.

Mise en service de l'appareil / Préparation des aliments



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlure par des plats et des aliments chauds !

Les ustensiles de cuisine contenant des aliments peuvent glisser ou se renverser si l'appareil n'est pas posé sur une surface plane et stable.

Faites attention à la surface d'appui de l'appareil.

Ne déplacez jamais l'appareil avec des ustensiles de cuisine contenant des aliments dessus, retirez d'abord les ustensiles de cuisine.

Utilisez des gants de protection résistants à la chaleur pour retirer les ustensiles de cuisine.

1. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Activez le disjoncteur de protection.



FR

3. À l'aide du bouton rotatif, réglez le niveau de puissance souhaité (1 – 8, MAX.) pour la zone de cuisson sélectionnée en fonction de l'aliment à cuire.

Le témoin lumineux de contrôle correspondant à la zone de cuisson sélectionnée s'allume.

Fig. 3

4. Préparez les aliments souhaités ou réchauffez les aliments déjà cuits.
5. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton rotatif de la zone de cuisson sélectionnée en position OFF.

Éteindre l'appareil

1. Lorsque l'appareil n'est plus utilisé, tournez tous les boutons rotatifs en position OFF.
2. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

7 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.

7.1 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. Celles-ci objets 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.

FR

7.2 Nettoyage

Afin de garantir un fonctionnement, une hygiène et des performances irréprochables, l'appareil doit être nettoyé à fond à la fin de la journée de travail (ou plus souvent si nécessaire). Cela permet d'éviter que les résidus alimentaires ne brûlent.

Plaque de cuisson en verre

1. Nettoyez les salissures quotidiennes sur la surface de cuisson (empreintes digitales, taches alimentaires ou salissures non sucrées sur le verre) immédiatement après utilisation à l'aide d'un chiffon doux et humide ou d'une éponge non abrasive.
2. Essuyez soigneusement la surface de cuisson nettoyée avec un chiffon humidifié à l'eau claire.

3. Séchez ensuite la surface de cuisson avec un chiffon doux non pelucheux.

Taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent également être éliminées à l'aide d'un détergent doux (par exemple, du liquide vaisselle).
- Les taches d'eau et les résidus de calcaire peuvent être éliminés avec du vinaigre.
- Les résidus métalliques (causés par le frottement des casseroles) sont souvent difficiles à éliminer. Utilisez des produits spéciaux disponibles dans le commerce et suivez les instructions du fabricant.
- Éliminez les résidus alimentaires à l'aide d'un grattoir à vitre. Celui-ci permet également d'éliminer le plastique fondu et le sucre.

Boîtier / socle

1. Nettoyez quotidiennement le boîtier de l'appareil et la base à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un détergent doux.
2. Essuyez soigneusement les surfaces nettoyées avec un chiffon propre.
3. Séchez ensuite soigneusement les surfaces avec un chiffon doux.

FR

7.3 Maintenance

Nous conseillons de faire appel au moins 2 fois dans l'année à un service technique agréé pour assurer la maintenance de l'appareil et de conclure un accord de service technique le cas échéant.

8 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.

Défaillances possibles

Dysfonctionnement	Cause	Solution
Pas de puissance de chauffe Le Témoin lumineux de contrôle ne s'allume pas	Pas de tension secteur	Vérifiez que la table de cuisson est branchée au secteur (fiche enfoncée) et que l'interrupteur secteur est en position marche.
	Bouton rotatif en position OFF	Tourner le bouton rotatif de la position OFF vers l'une des positions 1 à 8 ou MAX
	Interrupteur secteur éteint	Mettre l'interrupteur secteur en position ON
	Ustensile de cuisson trop petit ($\varnothing$ fond < 12 cm)	Utiliser des ustensiles de cuisson adaptés avec un diamètre plus grand
	Ustensile de cuisson non placé au centre de la zone de cuisson	Placer la casserole au centre de la zone de cuisson
	Casserole inadaptée sur la zone de cuisson	Utiliser uniquement des ustensiles de cuisine adaptés
	Plaque de cuisson défectueuse	Contacteur le service après-vente
Faible puissance de chauffe Le témoin lumineux de contrôle est allumé	Les ustensiles de cuisson utilisés ont de mauvaises caractéristiques d'induction	Utiliser des ustensiles de cuisine présentant de meilleures propriétés d'induction
	Le système de ventilation est obstrué/bloqué	Dégager les ouvertures de ventilation
	Filtre à air encrassé	Nettoyer le filtre à air
	Température ambiante trop élevée	Réduire la température ambiante, celle-ci ne doit pas dépasser 40 °C
	Alimentation électrique défectueuse	Vérifier les fusibles à l'entrée du réseau
	Table de cuisson défectueuse	Contacteur le service après-vente

Dysfonctionnement	Cause	Solution
Aucun effet lorsque l'on tourne le bouton rotatif	Bouton rotatif défectueux	Contacter le service après-vente
L'alimentation électrique est intermittente, les ventilateurs fonctionnent	Le système de ventilation est obstrué/bloqué	Dégager les ouvertures d'aération
	Ventilateurs encrassés	Nettoyer les ventilateurs
L'alimentation électrique est intermittente, les ventilateurs ne fonctionnent pas	Ventilateur ou capteur de ventilateur défectueux	Éteindre l'appareil Contacter le service après-vente
L'alimentation électrique est intermittente après une utilisation prolongée et continue	Surchauffe de la bobine d'induction, zone de cuisson trop chaude	Éteindre la plaque de cuisson, retirer les ustensiles de cuisine
	Vider les ustensiles de cuisine	Attendre que la plaque de cuisson ait refroidi
	Huile surchauffée dans la poêle	

FR

9 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.