

IK 70DP



105737

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 : 2020-05-04

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	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage	6
2	Généralités	7
2.1	Responsabilité et garantie	7
2.2	Protection des droits d'auteur	7
2.3	Déclaration de conformité	7
3	Transport, emballage et stockage	8
3.1	Inspection suite au transport	8
3.2	Emballage	8
3.3	Stockage	8
4	Paramètres techniques	9
4.1	Indications techniques	9
4.2	Éléments de l'appareil	11
4.3	Fonctions de l'appareil	12
5	Installation et utilisation	12
5.1	Installation	12
5.2	Raccordement électrique	13
5.3	Utilisation	14
6	Nettoyage	18
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage	18
6.2	Nettoyage	19
7	Défaillances possibles	19
8	Élimination des déchets	20



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

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle 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. S'appliquent également les règles de prévention des accidents, les normes de sécurité au travail et la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil.

Avant d'utiliser l'appareil et surtout, avant de le mettre en marche, lire attentivement la présente notice d'utilisation pour éviter tout dommage ou blessure. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit et doit être gardée directement à proximité de l'appareil et rester accessible à tout moment. En cas de cession de l'appareil, la présente notice d'utilisation doit être également fournie avec l'appareil.

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.

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.
- Afin d'éviter la surchauffe, ne pas placer de feuilles d'aluminium ou de plaques en métal sur la surface chauffante.

Sécurité

- 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.

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.

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.

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

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

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Cuisson et réchauffement des plats dans un ustensile approprié.

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

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

Le fabricant ne peut être tenu responsable pour les dommages ou défaillances dus:

- au non-respect des consignes,
- à une utilisation non conforme à l'usage,
- aux modifications techniques effectuées par l'utilisateur,
- à l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques dans le produit, qui améliorent les caractéristiques d'utilisation de l'appareil.

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

Nom :	Réchaud à induction IK 70DP
Numéro d'article :	105737
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la zone chauffante :	verre
Nombre de zones de cuisson:	2
Dimensions de la surface de chauffe (largeur x profondeur) en mm :	335 x 565
Diamètre de la zone de cuisson avant, en mm :	245
Diamètre de la zone de cuisson arrière, en mm :	245
Puissance de la zone de cuisson avant, max. :	3500 W
Puissance de la zone de cuisson avant, avec le booster de puissance, max. :	5000 W
Puissance de la zone de cuisson arrière, avec le booster de puissance, max. :	2000 W
Puissance de la zone de cuisson arrière, max. :	3500 W
Nombre de niveaux de puissance :	10 + 1
Charge max. en kg :	30
Puissance de raccordement :	7 kW / 400 V / 50 Hz
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) en mm :	410 x 700 x 145
Poids en kg :	16,2

FR

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

Version / caractéristiques

- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Type de zone de cuisson : à induction
- Disposition des foyers de cuisson : l'un derrière l'autre
- Réglage : puissance
- Système de détection de casserole
- Affichage numérique
- Protection contre la surchauffe
- Commande : électronique, sélecteur
- Filtre à poussière et à graisse

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 active la protection contre la surchauffe, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint.

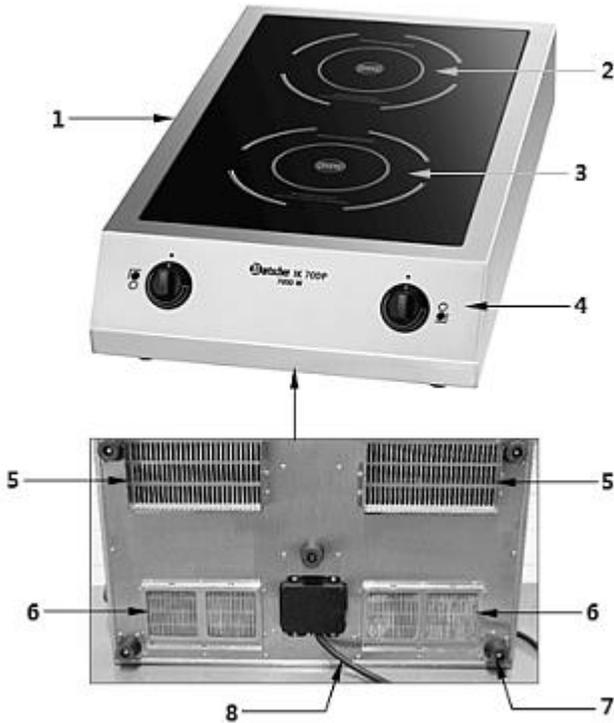
L'affichage numérique affiche le message d'erreur «E2».

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

En cas d'activation de la protection contre la surchauffe et l'affichage du message d'erreur « E2 », retirer de la zone de cuisson le récipient et laisser l'appareil refroidir quelques minutes.

L'appareil peut être ensuite utilisé normalement.

4.2 Éléments de l'appareil



- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Enceinte | 2. Foyer de cuisson arrière |
| 3. Foyer de cuisson avant | 4. Panneau de commande |
| 5. Orifices de ventilation | 6. Filtre à poussière et à graisse (2x) |
| 7. Pieds (5x) | 8. Câble d'alimentation |

4.3 Fonctions de l'appareil

La plaque à induction est conçue exclusivement pour la préparation et le chauffage des plats en utilisant des récipients appropriés. Grâce à la possibilité d'augmenter la puissance, la zone de cuisson avant peut être réglée sur une puissance allant jusqu'à 5000 watts.

5 Installation et utilisation

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.

FR

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.
- Placer l'appareil sur une surface avec les caractéristiques suivantes :

Installation et utilisation

- plane, pouvant supporter le poids de l'appareil, résistant à l'eau, sèche et résistant aux températures élevées
 - suffisamment grande pour permettre un travail confortable avec l'appareil
 - facilement accessible
 - bien aérée.
- 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.

5.2 Raccordement électrique

- L'appareil doit être branché à l'alimentation électrique par un électricien qualifié conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur.
- La plaque à induction est équipée d'un câble d'alimentation. Il doit être raccordé à une fiche ou branché directement à une prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

5.3 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 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.

FR

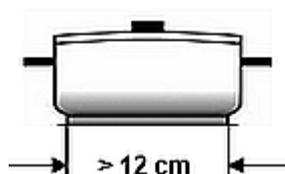
Récipients de cuisson adaptés

- 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, les seuls récipients adaptés sont ceux qui possèdent des fonds magnétisés.

Pour obtenir de meilleurs résultats, n'utiliser que des poêles/casseroles de 12 à 28 cm de diamètre.



Par exemple

Casseroles pour réchauds à induction, ensemble de 9 casseroles de la marque Bartscher acier inoxydable, rebord anti-égouttement, poignées résistantes aux températures élevées

4 casseroles avec couvercles

2,0 litres, diamètre 16 cm, hauteur 10,0 cm

2,7 litres, diamètre 18 cm, hauteur 11,0 cm

5,1 litres, diamètre 24 cm, hauteur 11,5 cm

6,1 litres, diamètre 20 cm, hauteur 20,0 cm

1 poêle

2,8 litres, diamètre 24 cm, hauteur 6,5 cm

N° de l'article : **A130442**

Récipients de cuisson inadaptés

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



FR

Avant d'utiliser l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point **6 « Nettoyage »**.
2. Sécher l'appareil soigneusement.
3. Placer le filtre à poussière et à graisse par le fond de l'appareil.

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

ATTENTION !

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

4. Placer au centre de la zone de cuisson un récipient rempli adapté.
5. Réaliser les réglages exigés selon les consignes ci-dessous.

Éléments de commande / messages affichés



1. Écran d'affichage de la zone de cuisson arrière
2. Écran d'affichage de la zone de cuisson avant
3. Indicateur de la valeur réglée pour la zone de cuisson avant
4. Indicateur de la valeur réglée pour la zone de cuisson arrière
5. Sélecteur rotatif de la zone de cuisson arrière
6. Sélecteur rotatif de la zone de cuisson avant

Mise en marche de l'appareil

1. Avant la mise en marche de la plaque à induction, les deux sélecteurs rotatifs doivent être réglés sur la position **ARRÊT** (tourner la marque « 0 » du sélecteur rotatif sur l'indicateur de la valeur réglée).

Réglages de puissance

1. Régler le sélecteur rotatif de la zone de cuisson donnée sur le niveau de puissance choisi (réglage dans une étendue de 1-10).

Les données suivantes de puissance correspondent aux réglages de puissance possibles :

Plaque de cuisson avant (Sélecteur rotatif droit)	Plaque de cuisson arrière (Sélecteur rotatif gauche)
800 W cadencé	800 W cadencé
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 indiquées ci-dessus peuvent différer selon les récipients utilisés.

- La puissance est partagée de manière à ce que les deux zones de cuisson puissent être alimentées à chaque fois jusqu'à 3500 W.
- Pour utiliser la puissance maximale de l'appareil, les deux zones de cuisson doivent être utilisées. Il sera ainsi possible d'utiliser le foyer de cuisson arrière avec une puissance de 2000 W tandis que le foyer de cuisson avant avec une puissance de 5000 W. Une fois le foyer de cuisson avant réglé sur 5000 W, le foyer de cuisson arrière est automatiquement réglé sur la valeur 2000 W.

- Le réglage effectué est à chaque fois affiché sur l'écran d'affichage numérique correspondant à la zone de cuisson :
 - à gauche - pour la zone de cuisson arrière
 - à droite - pour la zone de cuisson avant
- Pour n'utiliser que la zone de cuisson avant avec une puissance de 5000 W, tourner le sélecteur rotatif gauche pour la zone de cuisson arrière d'un pas vers l'arrière (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre).
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veiller à ce que les fonds des récipients ne frottent pas la surface de la zone de cuisson, même si une surface rayée n'a pas d'impact négatif sur l'utilisation de l'appareil.

Arrêt de l'appareil

- Une fois les plats cuits, les deux sélecteurs rotatifs doivent être réglés sur la position ARRÊT (tourner la marque « 0 » du sélecteur rotatif sur l'affichage de la valeur réglée).

Une fois l'appareil éteint, le ventilateur reste en marche pendant environ 1 minute, pour refroidir l'appareil et le protéger contre la surchauffe.

INDICATION:

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

FR

6 Nettoyage

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 surface de cuisson, le panneau de commande et le corps 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 régulièrement 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 en-dessous 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. Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service.

FR

Code d'erreur	Cause	Solution
E0	Absence d'ustensile sur la zone de cuisson ou l'ustensile n'est pas adapté	N'utiliser que des récipients adaptés à la cuisson
E1	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 Si le code d'erreur s'affiche toujours sur l'affichage numérique, contacter le service.
	Pièce endommagée (par exemple le transistor).	Contactez le service après-vente

Code d'erreur	Cause	Solution
E2	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
E3	Brève panne de courant	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Remettre l'appareil en marche après quelques minutes. Faire contrôler le raccordement électrique par un électricien

8 Élimination des déchets

Appareils électriques

FR



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.