

IKTS 35



105841

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original



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

1. Généralités.....	46
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation.....	46
1.2 Explication des symboles	46
1.3 Responsabilité et garantie	47
1.4 Protection des droits d'auteur.....	47
1.5 Déclaration de conformité.....	48
2. Sécurité	48
2.1 Consignes de sécurité	48
2.2 Les sources de dangers	49
2.3 Utilisation conforme.....	52
3. Transport, emballage et stockage	53
3.1 Inspection suite au transport	53
3.2 Emballage	53
3.3 Stockage	53
4. Données techniques	54
5. Installation	55
5.1 Montage du chariot de service	55
5.2 installation	57
5.3 Raccordement électrique.....	58
6. Utilisation.....	59
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	59
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée.....	59
6.3 Indications concernant l'utilisation	61
7. Nettoyage et maintenance.....	64
7.1 Consignes de sécurité	64
7.2 Nettoyage	64
8. Anomalies de fonctionnement	65
9. Elimination des éléments usés	66

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

1.2 Explication des symboles

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



DANGER!

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

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



AVERTISSEMENT!

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

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



ATTENTION!

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

- Pour réduire les risques, respectez les instructions qui la suivent.



INDICATION!

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



PRUDENCE! Champ magnétique !

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

- Afin d'éviter de telles interférences, veuillez respecter les indications qui la suivent.

1.3 Responsabilité et garantie

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

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

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

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



INDICATION!

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

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

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

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

1.4 Protection des droits d'auteur

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



INDICATION!

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

1.5 Déclaration de conformité



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

2. Sécurité

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

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

Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez prendre connaissance scrupuleusement de ce manuel d'utilisation puis veuillez le conserver avec soin. Lorsque l'appareil est transmis à un tiers, il est indispensable de transmettre avec celui-ci ce manuel d'utilisation.

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

2.1 Consignes de sécurité

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- L'appareil peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus.
- **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil.
- Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.

- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.
- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.
- L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- Ne pas utiliser l'appareil comme plateau de rangement, ne pas y placer de récipients vides.
- La surface de cuisson est réalisée en verre résistant à de hautes températures. En cas d'endommagement, y compris lorsqu'apparaissent de petites fissures, il faut immédiatement débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et prévenir nos services.

2.2 Les sources de dangers



DANGER!

Risque de chocs électriques ou d'électrocution !

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

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble ou la fiche d'alimentation électrique sont endommagés.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais placer d'objets tels que des tiges de métal ou des outils dans les ouvertures de ventilation (entrée et sortie d'air).
- Ne jamais plonger la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne **jamais** utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirez la fiche de la prise,
 - Si vous n'utilisez pas l'appareil,
 - En cas de mauvais fonctionnement au cours de l'utilisation,
 - Avant de nettoyer l'appareil.



DANGER!

Risques d'étouffement !

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

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants.



AVERTISSEMENT!

Risques liés au champ électromagnétique !

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

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



AVERTISSEMENT!

Risques de brûlures!

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

- Lors du fonctionnement, certaines parties de l'appareil peuvent chauffer fortement. **Veillez vous rappeler** que la cuisinière à induction ne produit pas elle-même de chaleur lors de la cuisson. Cependant, la surface de cuisson est chauffée par la chaleur produite par le récipient de cuisson !
- Sur le champ de cuisson, surtout ne déposer aucun ustensile, couvercle de récipient, poêle, ni aucun autre objet en métal. Après la mise en marche de l'appareil, de tels objets pourraient chauffer très fortement.
- Veuillez vous rappeler que des objets tels que des bagues, montres etc. peuvent chauffer s'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.

- Ne pas déplacer la cuisinière à induction lors du processus de cuisson ni avec des récipients de cuisson chauds.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas placer de feuille d'aluminium ni de plaque de métal sur la surface de l'appareil.



AVERTISSEMENT !

Risques d'incendie !

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

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

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

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



AVERTISSEMENT !

Risques d'explosion !

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

- A proximité de l'appareil ne laisser aucun matériau inflammable (très inflammable), récipient en plastique, matériaux acides ou basiques, car cela peut raccourcir la durée de vie de l'appareil, et aboutir lors de la mise en marche à un risque d'explosion.
- Sur la surface de cuisson à induction, ne pas chauffer de récipients fermés, par ex. de boîtes de conserves. En raison de l'excès de pression produit par augmentation de température, le récipient ou la boîte peuvent exploser. Pour réchauffer le contenu d'une boîte de conserve, il convient de l'ouvrir et d'en verser le contenu dans une casserole avec un fond d'eau puis de poser cette casserole sur le champ de cuisson.



ATTENTION !

- Afin de nettoyer la surface de la plaque, ne pas utiliser d'instruments acérés ni de produits nettoyeurs abrasifs.
- Ne jamais transporter, déplacer, ni porter l'appareil à l'aide du câble d'alimentation.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise en saisissant la fiche.

2.3 Utilisation conforme

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

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

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

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

- le chauffage de pièces intérieures;
- chauffer des liquides ou substances inflammables, qui peuvent nuire à la santé ou qui se volatilisent facilement.



ATTENTION !

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

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

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

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

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

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

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

3.2 Emballage

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



INDICATION!

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

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

3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Données techniques

Chariot avec plaque d'induction IKTS 35, Code-no.: 105841

Application flexible dans le rôle de poste supplémentaire de cuisson dans un espace clos. Solution mobile pour les traiteurs ou pour la préparation des plats directement auprès du client.

- dimensions : L 920 x P 600 x H 940 mm
- cuisinière à induction facile à enlever pour un nettoyage plus aisé, ensemble démontable (emballage plat pour le transport), montage facile
- masse : 15 kg

L'ensemble est composé des articles :



Chariot de transport / service

- acier chrome nickel
- 3 niveaux : L 830 x P 510 mm
2 niveaux à utiliser comme étagères
résistance: 50 kg par niveau
hauteur utilisable 275 mm
- 4 roulettes rotatives avec 2 freins
- 4 butoirs, matière plastique
- ensemble démontable, montage facile

Cuisinière à induction

- 2 plaques à allumage indépendant
- surface de cuisson: verre, enceinte en matière plastique
- cadran numérique
- Minuterie numérique (réglage du temps: jusqu'à 180 minutes)
- 6 degrés de puissance
(500 – 2000 W / 500 – 1500 W)
- 10 niveaux de réglage de température
Plages de temp.: de 60 °C à 240 °C ,
par paliers de 20 °C
- Alimentation: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
- protection électronique contre la surchauffe
- dimensions L 600 x P 337 x H 70 mm



... l'appareil peut être utilisé indépendamment sur une table



Plaque supplémentaire

à utiliser sur le niveau supérieur comme rangement

- matériau : acier inoxydable
- dimensions: L 600 x P 338 mm
- résistance: 50 kg

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

5. Installation

- Avant de commencer son utilisation, déballer l'appareil et ôter tous les matériaux d'emballage du chariot de service et de la cuisinière à induction.



ATTENTION !

- **Ne jamais** enlever les plaques signalétiques de l'appareil ni les étiquettes d'avertissements de sécurité.

5.1 Montage du chariot de service

Ensemble du lot / nom des pièces



3 niveaux (niveau du haut ajouré pour la cuisinière à induction)



2 arceaux



2 roulettes rotatives sans frein



2 roulettes rotatives avec freins



1 plaque supplémentaire



12 vis hexagonale M8



12 joints



12 écrous



4 butoirs



1 clé hexagonale

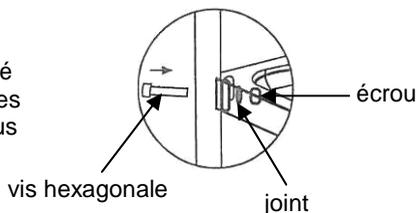


1 clé plate

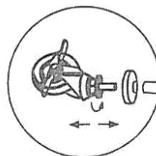


1 cuisinière à induction

1. L'installation doit commencer par la fixation des étagères sur les arceaux. Gardez à l'esprit que le plateau ajouré doit être installé le plus haut. Visser chaque étage à l'aide des vis hexagonales, des rondelles et des écrous fournis, d'abord seulement à la main.



2. Placer le chariot de service sur le côté.
3. Fixer les **butoirs** au-dessus des roulettes rotatives et visser les roulettes sur les arceaux.
4. Replacer le chariot debout et vérifier si toutes les roulettes touchent le sol de manière égale.
5. Serrez les vis hexagonales avec la clé hexagonale. Pour arrêter les écrous lors du serrage utilisez la clé plate.
6. Le cas échéant, à l'aide de l'écrou de blocage, il est facile de modifier la hauteur des roulettes.



INDICATION !

Afin d'éviter de rayer la surface, n'enlevez le film protecteur qu'après avoir terminé le montage.

Installation de la cuisinière à induction



1. Faites passer le cordon d'alimentation à travers l'ouverture du plateau et placer la cuisinière à induction individuelle. Assurez-vous de la stabilité de l'appareil dans l'ouverture.
2. Les niveaux inférieurs du chariot de service peuvent être utilisés pour le rangement des ustensiles de cuisine.
3. Placer le chariot à l'endroit désiré et bloquer les roulettes à l'aide des freins.

Installation de la plaque supplémentaire



4. Lorsqu'il est nécessaire d'utiliser tous les niveaux du chariot de service comme étagère, il suffit d'installer la plaque supplémentaire dans l'ouverture du niveau supérieur. Assurez-vous de la stabilité de la plaque dans l'ouverture.
5. Placer les ustensiles de cuisine sur les étagères du chariot de service.
6. Placer le chariot à l'endroit désiré et bloquer les roulettes à l'aide des freins.

5.2 Dispositions

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

5.3 Raccordement électrique



DANGER! Risque de chocs électriques ou d'électrocution !

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

Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!

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

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.

6. Utilisation

6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

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

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

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

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

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

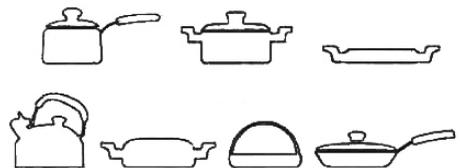
D'autres avantages des plaques à induction

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

6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

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



Pour un bon fonctionnement, tous les casseroles et poêles doivent avoir un fond plane et magnétique. Pour de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles et casseroles d'un diamètre de 12 à 24 cm.

Par exemple

casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces

Acier chrome-nickel • bord verseur • Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

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

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

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

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

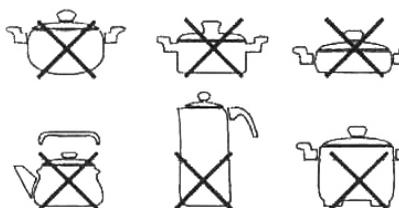
Code-no. Bartscher A130442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

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



ATTENTION !

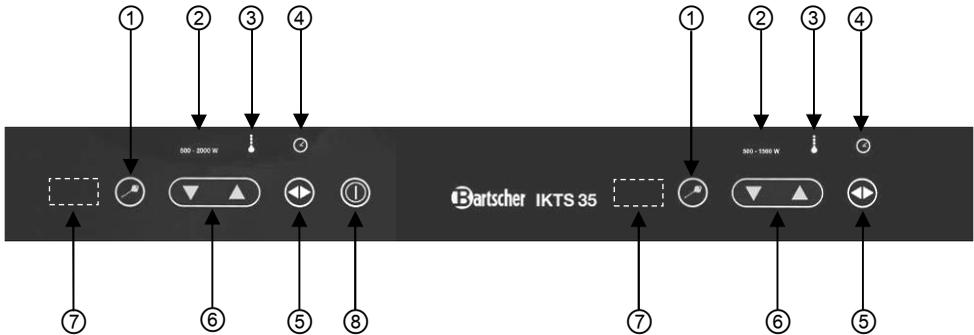
Veillez n'utiliser que des ustensiles de cuisson indiqués explicitement appropriés à la cuisson à induction.

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

6.3 Indications concernant l'utilisation

- Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez le nettoyer conformément aux indications figurant au point 7.2 „Nettoyage“.

Panel d'utilisation (pour les deux zones de cuisson)



- ① Boutons de verrouillage 
- ② Lampes témoin de programmation de la puissance **500 - 2000 W / 500 - 1500 W**
- ③ Lampes témoin de programmation de la température 
- ④ Lampes témoin de programmation de la durée 
- ⑤ Boutons de sélection   : pour régler la puissance, la température ou la durée
- ⑥ Boutons de sélection   : diminution ou augmentation de la puissance, de la température ou de la durée
- ⑦ Indicateurs numériques
- ⑧ bouton **Marche / Arrêt** 

Mise en marche de l'appareil

- Brancher la fiche à une prise simple raccordée à la terre. Un signal sonore se déclenche.
- Appuyer sur le bouton **Marche / Arrêt** .

Les lampes témoin de puissance et de température clignotent sur la zone de cuisson concernée. L'appareil est alors en veille.

- Placer un récipient adapté, avec un plat à cuire, au centre de la zone de cuisson choisie.



ATTENTION !

Ne jamais placer de récipient vide sur la zone de cuisson.

Lorsqu'une casserole ou une poêle vides sont chauffées, cela active le système de sécurité contre la surchauffe, déclenchant un signal sonore et éteignant l'appareil.

L'indicateur numérique affiche un message d'erreur „E2“.

Dans une telle situation, retirer le récipient de la zone de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes.

Après cela, l'appareil fonctionne sans aucun problème.

Programmation de la puissance

- Appuyer sur le bouton ◀▶.

La puissance par défaut réglée sur **1500 W** (plaque de gauche) et **1000 W** (plaque de droite) s'affiche sur l'indicateur numérique, à gauche du bouton de verrouillage de la zone de cuisson correspondante, et l'appareil s'allume.

A l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲, il est possible à tout moment de modifier la programmation entre **500 – 2000 W** ou **500 – 1500 W**. La puissance sélectionnée s'affiche sur l'indicateur numérique à côté de la zone de cuisson correspondante.

Différents réglages de la puissance

Zone de cuisson de gauche
(500 - 2000 W)

500 W mesuré

800 W mesuré

1200 W

1500 W

1800 W

2000 W

zone de cuisson de droite
(500 - 1500 W)

(500 W mesuré)

(800 W mesuré)

(1000 W)

(1200 W)

(1300 W)

(1500 W)



INDICATION !

Les données ci-dessus peuvent s'avérer différentes : elles dépendent du type d'ustensiles de cuisine utilisés.

Réglage de la température

Si la gamme de puissance donnée ne convient pas, il est possible de la modifier à l'aide du bouton ◀▶ pour sélectionner des plages de température. La température de „240 °C“ s'affiche par défaut (pour les deux zones de cuisson) et l'appareil s'allume.

(Niveaux de température : **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C**)

A l'aide des boutons de sélection ▼ ou ▲, il est à tout moment possible de modifier la programmation entre **60 °C et 240 °C**, par intervalles de 20 °C. La température sélectionnée s'affiche sur l'indicateur numérique.

L'appareil chauffe le plat et maintient sa température à la température précédemment sélectionnée. La régulation de la puissance se fait ensuite automatiquement.



INDICATION !

Lorsque l'appareil est allumé et qu'aucun récipient n'y est posé, ou lorsqu'un récipient a été retiré alors que l'appareil était en marche, un nouveau signal sonore retentit, et l'indicateur numérique affiche le message d'erreur „E0“ et l'appareil s'éteint après environ 30 secondes.

Programmation de la durée

Afin de programmer la durée de cuisson, appuyer sur le bouton ◀▶ jusqu'à ce que la lampe témoin de programmation de la durée ⌚ s'allume.

Le chiffre „0“ s'affiche sur l'indicateur numérique et la lampe témoin de programmation de la durée ⌚ s'allume.

A l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲, il est désormais possible de sélectionner un temps de 1 à 5 minutes ; les temps suivants sont réglables par **intervalles de 5 minutes** (max. jusqu'à 180 minutes). Le temps est décompté en minutes. L'indicateur numérique revient à l'affichage précédent après quelques secondes. Une fois le temps sélectionné écoulé, un signal sonore se déclenche et l'appareil passe automatiquement en mode veille.



INDICATION !

Lors de la cuisson, il est à tout moment possible de modifier la durée à l'aide du bouton de sélection ▼ ou ▲. Grâce à la fonction mémoire de l'appareil, le réglage de la puissance et celui de la température restent inchangés.

Boutons de verrouillage

L'appareil est équipé de deux boutons de verrouillage  (pour chaque zone de cuisson). Après avoir sélectionné le mode de cuisson, on peut appuyer sur les boutons de verrouillage (de puissance ou de température) afin de verrouiller la fonction.

Les lampes témoin de ces boutons s'allument, indiquant qu'il est impossible d'activer d'autres boutons à ce moment-là.

Afin de déverrouiller, appuyer à nouveau sur la touche de verrouillage pendant au moins 2 secondes, jusqu'à ce que la lampe témoin s'éteigne.

A partir de ce moment, il est de nouveau possible d'utiliser les autres boutons.

- Vous pouvez maintenant effectuer **toutes les modifications** que vous souhaitez à tout moment. L'appareil fonctionne désormais conformément aux données ou réglages que vous avez sélectionnés.
- Faites attention à ce que le fond des récipients de cuisson ne frottent pas les surfaces de cuisson, bien que les rayures sur la surface n'aient pas d'incidence sur les qualités d'utilisation.



INDICATION !

Si vous souhaitez éteindre une zone de cuisson lors de l'utilisation, appuyez sur le bouton ▼ de la zone de cuisson correspondante, jusqu'à ce que tous les réglages affichent „0“ et que les lampes témoin de puissance et de température clignotent.

La zone de cuisson déterminée est alors en mode veille.

Afin d'éteindre tout l'appareil, appuyer sur le bouton Marche / Arrêt Ⓛ.

- Une fois la cuisson ou le réchauffage terminés, retirer la fiche de la prise électrique (ne pas laisser le récipient sur la plaque !)

7. Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct.

Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !

7.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Pour faciliter le nettoyage de la plaque à induction, la retirer de la cavité du chariot de service.
- Nettoyer la surface et le coffrage de la plaque à induction avec un tissu souple et humide, et un produit d'entretien neutre, non décapant.
- Éliminer la saleté et la poussière des voies d'aération situées sur la cloison arrière de l'appareil, et les nettoyer en cas de besoin (ex. : avec une brosse ou un ventilateur).

- **Ne jamais** utiliser de produits nettoyant contenant de l'essence ou du dissolvant pour ne pas endommager la surface de l'appareil.
- Nettoyer le chariot de service et la tablette amovible avec un chiffon humide et souple, et un produit d'entretien neutre.
- Utiliser uniquement un tissu souple et ne **jamais** utiliser de produits d'entretien grossiers, pouvant rayer la surface.
- Après avoir nettoyé l'appareil, utiliser un tissu sec pour sécher et polir la surface.

8. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas d'ustensile de cuisine sur la plaque ou l'ustensile est inapproprié. 	<ul style="list-style-type: none"> • Placer un ustensile de cuisine approprié sur la plaque de cuisson.
E1	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est trop chaud (ex.: parce que les voies d'aération sont obstruées). • Des pièces sont endommagées (ex. : le transistor). 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer la bouche d'aération. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi. Si, après refroidissement, le message d'erreur s'affiche toujours, contacter le revendeur. • Contacter le revendeur.
E2	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a surchauffe et l'appareil s'éteint. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer l'ustensile de la plaque de cuisson. Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.
E3	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a surtension temporaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche !). Laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes et l'appareil est ensuite prêt à l'emploi.

9. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

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



AVERTISSEMENT !

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



INDICATION !



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

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

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