

## **IK 20TC**



**105848**

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

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 2.0

Date de création : 2024-06-10

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	7
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	7
2	Généralités .....	8
2.1	Responsabilité et garantie .....	8
2.2	Protection des droits d'auteur .....	8
2.3	Déclaration de conformité .....	8
3	Transport, emballage et stockage .....	9
3.1	Inspection suite au transport .....	9
3.2	Emballage .....	9
3.3	Stockage .....	9
4	Paramètres techniques .....	10
4.1	Indications techniques .....	10
4.2	Éléments de l'appareil .....	11
4.3	Fonctions de l'appareil .....	11
5	Installation et utilisation .....	12
5.1	Installation .....	12
5.2	Utilisation .....	13
6	Nettoyage .....	22
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	22
6.2	Nettoyage .....	22
7	Défaillances possibles .....	23
8	Élimination des déchets .....	24



**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.
- 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.

### 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.
- 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.

## Utilisation uniquement sous surveillance

- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.
- Toujours rester à proximité de l'appareil.

## Personnel utilisant l'équipement

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

## Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.



### 1.3 Utilisation conforme à l'usage

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.

#### **Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel continu !**

Cet appareil est destiné à un usage ménager et dans des endroits semblables, comme par exemple :

- dans des cuisines pour les employés des magasins, des bureaux et autres locaux similaires ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, les motels et autres logements ;
- dans les chambres d'hôtes.

### 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Chauffage des pièces
- Réchauffement des liquides inflammables volatiles ou autres liquides ou matériaux similaires, nocifs pour la santé.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

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.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

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

### 2.3 Déclaration de conformité

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

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

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

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

### 3.2 Emballage

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

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

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

FR

### 3.3 Stockage

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

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

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

### 4 Paramètres techniques

#### 4.1 Indications techniques

Nom :	Plaque à induction IK 20TC
Numéro d'article :	105848
Matériau :	acier inoxydable
Matériau de la surface chauffante :	verre
Nombre de zones de cuisson :	1
Dimensions de la zone en verre (larg. x prof.) en mm :	285 x 345
Diamètre de la zone de cuisson, en mm :	228
Niveaux de puissance :	8
Puissance max. par zone de cuisson :	2,0 kW
Plage de température de – à en °C :	60 - 240
Nombre de niveaux de température :	8
Réglage de la durée de - à en min. :	5 - 180
Puissance de raccordement :	2,0 kW   220-240 V   50/60 Hz
Dimensions (larg.x prof. x haut.) en mm :	330 x 400 x 63
Poids en kg :	3,4

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

#### Modèle / caractéristiques

- Raccord d'appareil : prêt à être enfiché
- Type de zone de cuisson : à induction
- Commande :
  - électronique
  - tactile avec curseur
- Réglage :
  - puissance
  - température
  - durée

## Paramètres techniques

- Détection des récipients
- Protection contre la surchauffe
- Écran d'affichage numérique
- Interrupteur de marche/arrêt
- Témoin lumineux : Marche/arrêt
- Touche d'arrêt (sécurité enfants)

## 4.2 Éléments de l'appareil



FR

Fig. 1

1. Corps
2. Plaque chauffante
3. Panneau de commande tactile avec affichage numérique
4. Pieds (4x)

## 4.3 Fonctions de l'appareil

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

Le réglage de la puissance, de la température et de la durée se fait à l'aide du curseur.

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation

#### 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.
- 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 :
  - 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.

### Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
  
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou une télécommande périphériques.

## 5.2 Utilisation

### Mode de fonctionnement des zones chauffantes à induction

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

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

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

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

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

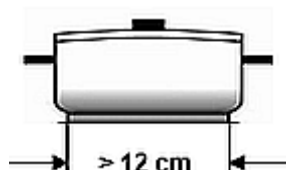
### Récipients de cuisson adaptés

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



En raison de la spécificité du fonctionnement des plaques à induction, 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 26 cm de diamètre.



FR

Par exemple

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

#### 4 casseroles avec couvercles

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

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

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

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

#### 1 poêle

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

**N° de l'article : A130442**



### Récipients de cuisson inadaptés

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



### Avant d'utiliser l'appareil

1. Avant la première utilisation, nettoyer l'appareil en suivant les consignes indiquées au point **6 « Nettoyage »**.
2. Sécher l'appareil soigneusement.

## Fonctions des éléments de commande et des affichages

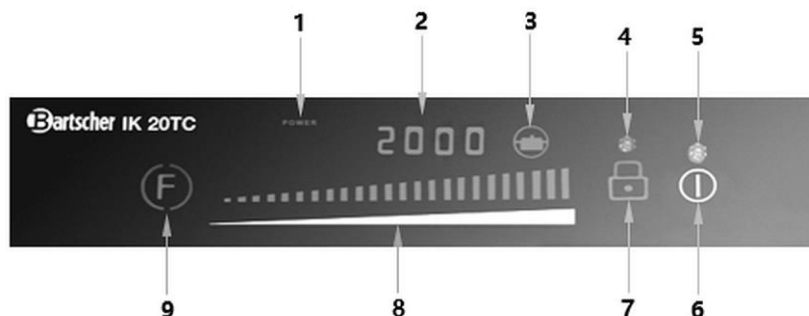


Fig. 2

### 1. Affichage du mode de travail

- affichage de l'information sur le mode de fonctionnement en cours de l'appareil (puissance, puissance + durée, température, température + durée)

### 2. Affichage numérique des valeurs de puissance, de durée et de température

- affichage des réglages choisis

### 3. Affichage de la détection des récipients

- il clignote en cas d'absence de récipient sur la zone de cuisson et si le récipient est inadapté ;
- il est allumé en continu quand un récipient de cuisson adapté se trouve sur la zone de cuisson

### 4. Témoign lumineux de la touche de verrouillage

- il reste allumé quand le panneau de commande est verrouillé ;
- il est éteint quand le panneau de commande est déverrouillé

### 5. Témoign lumineux de la fonction MARCHÉ

- il reste allumé quand l'appareil est en cours de fonctionnement

### 6. Touche MARCHÉ/ARRÊT

- Cette touche permet de mettre en marche et d'arrêter l'appareil

### 7. Touche de verrouillage

- une pression sur cette touche (env. 3 sec.) permet de verrouiller et de déverrouiller l'appareil

### 8. Curseur de commande

- en touchant et en appuyant à droite ou à gauche, il est possible de modifier (augmenter ou réduire) la puissance; la température ou la durée

### 9. Touche de sélection de la fonction

- une pression sur cette touche permet de choisir le mode de fonctionnement (puissance, puissance + température, température + durée)

## Mise en marche de l'appareil

### ATTENTION !

**Le réchauffement d'une casserole ou d'une poêle vide enclenche la protection contre la surchauffe, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint. L'affichage numérique affiche le message d'erreur « E02 ».**

Retirer le récipient de cuisson de la zone de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Ensuite, placer de nouveau la casserole ou la poêle avec son contenu sur la zone de cuisson et remettre l'appareil en marche.



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

FR

1. Placer un récipient adapté avec son contenu au milieu de la zone de cuisson.
2. Brancher la fiche à une prise individuelle adaptée.

Un signal sonore est émis et le témoin lumineux MARCHE s'allume.

3. Appuyer sur la touche MARCHE / ARRÊT pour mettre l'appareil en marche. 


La touche de sélection de la fonction  clignote et la touche de verrouillage  s'allume.

### Réglages

#### INDICATION !

**Pour faire cuire à la vapeur ou mijoter les plats (température max. 170 °C), choisir un des niveaux de puissance.**


**Choisir pour la friture (température max. 240 °C) un des réglages de la température (60 °C - 240 °C).**

À chaque nouvelle pression sur la touche de sélection de la fonction  il est possible de choisir un autre mode de fonctionnement, dans l'ordre présenté ci-dessous :

Puissance → Puissance + durée → Température → Température + durée  
(Power) (Power + Timer) (Temp) (Temp + Timer)

L'écran d'affichage affiche mode de fonctionnement sélectionné.

#### Mode de fonctionnement : puissance


1. Appuyer sur la touche de sélection de la fonction .


L'appareil passe en **mode puissance**.

L'affichage numérique affiche **le réglage par défaut de 1300 W**.


La touche de sélection de la fonction  reste allumé et l'appareil est en marche.

Les affichages « **Power** » et « **Détection des récipients** »  s'allument.


Si dans la minute qui suit, aucune touche de sélection de la fonction  n'est pressée, un signal sonore est émis et l'appareil passe automatiquement en mode Stand-by.

Le réchaud à induction peut reconnaître si le récipient utilisé est adapté. Si le récipient est adapté, l'affichage « **Détection des récipients** »  s'allume et l'appareil travaille selon les réglages choisis.

Si aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson ou si le récipient est inadéquat ou si le diamètre du récipient est inférieur à 12 cm, l'affichage

« **Détection des récipients** »  clignote et le signal sonore émis continue jusqu'à ce que un récipient adapté soit posé sur la zone de cuisson.

Si un récipient adapté n'est pas posé sur la zone de cuisson, l'appareil passe en mode Stand-by après 30 secondes.



2. Quand l'appareil se trouve en mode puissance, il est possible de modifier à tout moment la puissance en appuyant sur le curseur  à gauche ou à droite, il est possible de régler des valeurs allant de 500 W à 2000 W.

Les **8 réglages de puissance** suivants sont possibles :

**500, 700, 900, 1100, 1300, 1500, 1700, 2000 W**

La puissance réglée s'affiche sur l'écran d'affichage numérique.

### Mode de fonctionnement : puissance + durée

1. Quand l'appareil est en mode puissance, appuyer sur la touche de sélection de la fonction , pour passer au réglage de la durée.
2. Appuyer sur le curseur  vers la gauche ou la droite, pour saisir la durée voulue.

Les **8 réglages de durée** suivants sont possibles dans une étendue de 5 à 180 minutes :

**5, 15, 30, 50, 75, 105, 140, 180 minutes.**

FR

Grâce à la fonction de mémoire de l'appareil, la puissance réglée précédemment reste inchangée.

Les affichages « **Power** » et « **Timer** » s'allument.

Le décompte se fait en minutes, l'écran d'affichage affiche en alternance la puissance et le temps restant.


Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint automatiquement. Seul le ventilateur refroidissant l'électronique fonctionne encore pendant environ 45 secondes et s'éteint après.

### CONSEIL !

**Pour interrompre le fonctionnement en cours, appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT .**

**Mettre de nouveau l'appareil en marche en appuyant de nouveau sur la touche et saisir les réglages souhaités.**

### Mode de fonctionnement : température

1. Appuyer sur la touche de sélection de la fonction  pour passer en mode température.

L'affichage « **Temp** » s'allume et l'écran d'affichage numérique indique la **température par défaut 200 °C**.


2. Appuyer sur le curseur  vers la gauche ou la droite, pour régler la température.

**Il est possible** de choisir parmi les **8 réglages de températures** suivants, dans une étendue de **60 °C à 240 °C** :

**60, 100, 120, 160, 180, 200, 220, 240 °C.**

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

### Mode de fonctionnement : Température + durée

1. Quand l'appareil est en mode température, appuyer sur la touche de sélection de la fonction , pour passer au réglage de la durée.

2. Appuyer sur le curseur  à gauche ou à droite, régler la durée dans une étendue de **5 à 180 minutes**.

Grâce à la fonction de mémoire de l'appareil, la température réglée restent inchangée.

Les affichages « **Power** » et « **Timer** » s'allument. Le décompte se fait en minutes, l'écran d'affichage affiche en alternance la température et le temps restant.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint automatiquement. Seul le ventilateur refroidissant l'électronique fonctionne encore pendant environ 45 secondes et s'éteint après.

#### CONSEIL !

**Au cours du fonctionnement de l'appareil, il est possible à tout moment de modifier la durée à l'aide du curseur .**

**Grâce à la fonction de mémorisation de l'appareil, la puissance et éventuellement la température restent inchangées.**


**Il est possible de modifier de la même manière la puissance et la température, sans modifier les valeurs de la durée. L'appareil fonctionne alors selon les données saisies auparavant.**


### INDICATION !


L'appareil s'éteint automatiquement, si dans les 2 heures aucune réglage n'est effectué, ou si la durée est réglée sur plus de 120 minutes.

### Touche de verrouillage

1. Appuyer sur la touche de verrouillage  et la maintenir pressée pendant 3 secondes pour verrouiller le panneau de commande.

Un signal sonore est émis, un témoin lumineux s'allume au-dessus de la touche de verrouillage  et il reste allumé tant que le panneau de commande reste verrouillé.


L'appareil continue de fonctionner selon les réglages effectués, toutes les touches sur le panneau de commande sont verrouillées, à l'exception de la touche MARCHE/ARRÊT . Cela permet d'éviter de changer accidentellement les réglages saisis.

2. Pour déverrouiller l'appareil, appuyer de nouveau sur la touche de verrouillage  et la maintenir pressée pendant 3 secondes.

Un signal sonore est émis et le témoin lumineux au-dessus de la touche s'éteint.

FR

### Arrêt de l'appareil

1. Une fois la cuisson ou le processus de maintien de la chaleur terminés, éteindre l'appareil à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT .
2. Retirer la fiche de la prise.

### AVERTISSEMENT !

**Surfaces brûlantes ! Risque de brûlures!**

**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.

## 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 plaque en verre, le panneau de commande et le corpus de l'appareil avec un chiffon doux humide. Utiliser un produit nettoyant doux et qui ne raye pas, en cas de besoin.
3. Enfin, essuyer les surfaces nettoyées avec un chiffon doux.
4. 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.

Pour ce faire, indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le nom du modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

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).	Contacter le service après-vente
E2	La protection contre la surchauffe s'est enclenchée, l'appareil s'éteint	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. 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



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.