

IW 35



105986

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	42
1.1 Explication des symboles	42
1.2 Consignes de sécurité	43
1.3 Utilisation conforme	48
2. Généralités	49
2.1 Responsabilité et garantie	49
2.2 Protection des droits d'auteur	49
2.3 Déclaration de conformité	49
3. Transport, emballage et stockage	50
3.1 Inspection suite au transport	50
3.2 Emballage	50
3.3 Stockage	50
4. Données techniques	51
4.1 Aperçu des composants	51
4.2 Filtre de poussières et de graisses	52
4.3 Données techniques	52
5. Installation	53
5.1 Dispositions	53
5.2 Raccordement électrique	53
6. Utilisation	54
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	54
6.2 Récipients de cuisson appropriés	55
6.3 Utilisation	55
7. Nettoyage	58
8. Anomalies de fonctionnement	59
9. Elimination des éléments usés	60

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

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



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 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.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. 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.

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

1.1 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.



AVERTISSEMENT !

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



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



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.



ATTENTION ! Champ magnétique !

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



INDICATION !

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

1.2 Consignes de sécurité

- 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.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche) et appeler le service.

- L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- 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.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- 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 d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail.

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. 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.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- 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 plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlures!

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

- Pendant le fonctionnement, la surface de cuisson devient très chaude. **Veillez vous rappeler** que le réchaud à induction lui-même ne génère pas de chaleur pendant la cuisson. Cependant, la surface est chauffée jusqu'à température d'ébullition par les ustensiles de cuisson ! **Après l'utilisation, la surface est brûlante. Ne pas la toucher !**

- 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.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas placer de feuille d'aluminium ni de plaque de métal sur la surface de l'appareil.
- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.



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 ! 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 jamais ouvrir** la protection inférieure de l'appareil !
- Veiller à ce que les récipients de cuisson soient toujours placés au centre de la zone de cuisson, afin que le fond couvre le plus possible 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.



ATTENTION !

Afin d'éviter des dommages éventuels à l'appareil, veuillez respecter les consignes ci-dessous.

- Afin de nettoyer la surface de la plaque, ne pas utiliser d'instruments acérés ni de produits nettoyants abrasifs.
- 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.

1.3 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.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique ou des lieux similaires, tels que :

- dans les magasins, bureaux ou lieux de travail similaires;
- dans les lieux d'activités agricoles;
- pour les clients des hôtels, motels et autres lieux de séjour similaires;
- dans les locaux de petit-déjeuner.

Le wok à induction est destiné uniquement au réchauffement et à la préparation des aliments dans des récipients adaptés.

Le wok à induction ne peut pas être utilisé pour :

- réchauffer et chauffer les matériaux et les liquides inflammables, nuisibles pour la santé et volatiles.



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.

2. Généralités

2.1 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.



ATTENTION !

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.

2.2 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.

2.3 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.

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.

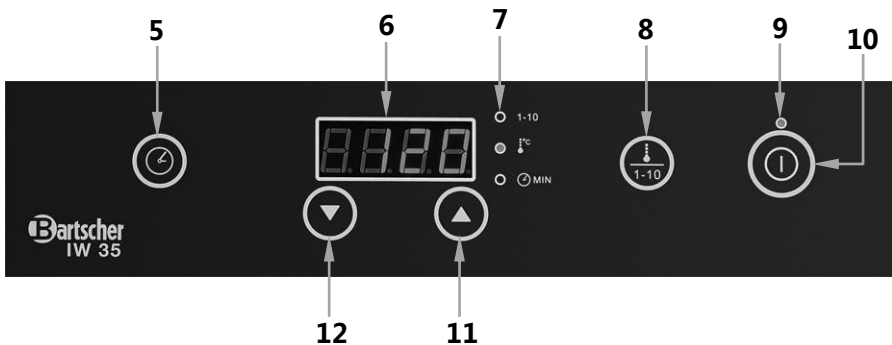
4. Données techniques

4.1 Aperçu des composants



- 1 Boîtier
- 2 Plaque de cuisson
- 3 Interface de commande tactile
- 4 Pieds (4)

Interface de commande tactile avec affichage numérique



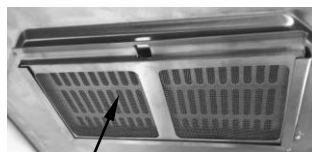
- 5 Touche de réglage de la durée :
- 6 Affichage numérique
- 7 Témoins LED : puissance, température, durée
- 8 Touche de sélection des fonctions : puissance ou température
- 9 **Témoin LED MARCHÉ/Standby**
- 10 Touche **MARCHÉ/ARRÊT**
- 11 Touche d'augmentation de la puissance, de la température et de la durée
- 12 Touche de réduction de la puissance, de la température et de la durée

4.2 Filtre de poussières et de graisses

Le réchaud à induction est équipé d'un filtre aspirant la poussière et la graisse. Il se trouve sur la partie inférieure de l'appareil.

Le filtre de poussières et de graisses sert à empêcher la pénétration à l'intérieur de l'appareil de la saleté et des graisses aspirées par le ventilateur.

Ce filtre peut être lavé dans un lave-vaisselle.



Filtre de poussières et de graisses

4.3 Données techniques

Nom	Wok à induction IW 35
Code-No. :	105986
Matériau :	boîtier : acier inoxydable, cuvette de cuisson : verre
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ Commande: tactile, électronique▪ Détection des récipients▪ Protection contre la surchauffe▪ Affichage numérique▪ Interrupteur MARCHE/ARRÊT▪ Témoins de contrôle : MARCHE/ARRÊT, puissance, température, durée
Niveaux de puissance :	10, 500 W - 3500 W
Réglage de température :	10 degrés, intervalles de réglage de la température : 20 °C Plage des températures : 60 °C - 240 °C
Réglage de la durée :	Intervalles de réglage de la durée : 1 minute (1 - 30 minutes). 10 minutes (30 - 180 minutes).
Raccordements :	3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Dimensions :	Four: L 340 x P 440 x H 125 mm Cuvette de cuisson : Ø 260 mm
Poids :	7,54 kg

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

5. Installation

5.1 Dispositions

- Avant de commencer l'utilisation, débarrasser l'appareil et retirer tous les matériaux d'emballage.



ATTENTION !

Ne jamais retirer de l'appareil les plaques signalétiques et les étiquettes d'avertissement.

- Placer l'appareil sur une surface résistante aux hautes températures, égale, stable, sèche et résistante à l'eau.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- **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 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 le réchaud à induction à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).
- 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.

5.2 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.

- 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. 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 Récipients de cuisson appropriés

Sur le wok à induction, il est **interdit** d'utiliser d'autres récipients de cuisson qu'une poêle wok à base arrondie en acier, acier inoxydable, ou autre matériau portant le marquage indiquant que celle-ci est **propre à une utilisation sur des plaques à induction** (veuillez respecter le mode d'utilisation de chaque récipient de cuisson)



INDICATION!

Pour un fonctionnement approprié, la poêle doit posséder une base magnétique (celle-ci doit pouvoir attirer un aimant).

Si l'écart du wok à induction est trop important par rapport au récipient magnétique, la puissance baisse et cela peut entraîner la désactivation de la protection contre la surchauffe. Pour cette raison, ne pas utiliser des récipients en aluminium, en cuivre ou non métalliques.

p.ex. utiliser le wok de la firme Bartscher



- Acier inoxydable
- Poignées isolées : Manche et contre-poignée
- Contenu : 6 litres
- Dimensions : Ø 360 mm, H 110 mm (Hauteur, couvercle compris 215 mm)
- Poids : 2,85 kg
- Couvercle en inox inclus

Code-No. : 105981

6.3 Utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, le nettoyer suivant les consignes indiquées au point 7 « **Nettoyage** ».
- Brancher l'appareil à une prise individuelle mise à la terre. Un signal sonore est émis et le témoin **MARCHE** s'allume. L'appareil est en mode **Standby**.
- Poser sur la cuvette de cuisson un wok adapté avec le plat à cuire.
- Pour mettre en marche l'appareil, appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT** ①.



ATTENTION !

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

Un récipient vide chauffé longtemps devient très chaud, ce qui entraîne l'enclenchement de la protection contre la surchauffe, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint.

L'affichage numérique indique le message d'erreur suivant « E02 ».

Dans ce cas, enlever le récipient de la zone de cuisson.

Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser refroidir pendant quelques minutes.

L'appareil peut ensuite fonctionner sans problèmes.

Réglages




INDICATION !

Pour faire cuire à la vapeur ou mijoter les plats (température max. 170 °C), choisir un des niveaux de 1 - 10 en mode puissance.

Pour rôtir ou frire les plats (température max. 240 °C), choisir le mode température et régler la température dans une étendue de 60 °C - 240 °C.


Mode puissance


- Une fois la touche **MARCHE / ARRÊT** pressée  l'appareil passe en mode puissance. Le réglage par défaut de la puissance « 5 » s'affiche sur l'écran d'affichage numérique.

À l'aide des touches de sélection ▼ ou ▲ il est possible de régler les paramètres à tout moment **1 - 10** (500 – 3500 W) .

Le témoin LED de puissance **1 - 10** s'allume et la puissance choisie s'affiche sur l'affichage numérique. Le niveau 1 correspond à une puissance de 500 W et le niveau 10 à une puissance de 3500 W.

Mode température

- Pour sortir du mode de réglage de la puissance, appuyer sur la touche de fonction  (pour le mode puissance ou température) pour passer au mode température.

Le réglage par défaut de la **température 120 °C** s'affiche sur l'écran d'affichage numérique. Le témoin du mode température () s'allume.






À l'aide des touches, ▼ éventuellement, ▲ il est possible de changer ce réglage dans une étendue de 60 °C – 240 °C.

Les réglages suivants sont possibles:

60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C.



- L'appareil commence à chauffer le plat et maintient ensuite la température réglée. Le réglage de la puissance se fait alors automatiquement.

Réglage de la durée

- Une fois le mode de fonctionnement choisi (niveau de puissance ou niveau de température), appuyer sur la touche . Le chiffre « 0 » sur l'écran d'affichage numérique le témoin LED de réglage de la durée s'allument .
À l'aide des touches,  éventuellement,  Il est possible de régler la durée dans une plage d'intervalles de 1 à 30 minutes, et ensuite dans des intervalles de 10 minutes (jusqu'à 180 minutes au maximum).
- La décompte se fait par minutes, l'affichage numérique passe, après quelques secondes, aux indications précédentes (**1 - 10** ou ).
- une fois le temps donné écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil passe automatiquement en mode **Standby**. Seul le ventilateur refroidissant l'électronique fonctionne encore environ 1 minute.



INDICATION !

Lors du fonctionnement de l'appareil, il est possible de changer le réglage de la durée à tout moment, à l'aide des touches  ou . Grâce à la fonction de mémorisation de l'appareil, la puissance et éventuellement la température restent inchangées.

De la même manière, il est possible de changer la puissance et éventuellement la température sans changer la durée. L'appareil fonctionne alors selon les données saisies auparavant.



INDICATION !

Le réchaud à induction s'éteint automatiquement, si aucun réglage n'est sélectionné dans les 2 heures, ou si la minuterie est réglée sur une valeur supérieure à 120 minutes.

- Une fois la cuisson ou le processus de réchauffement terminés, retirer la fiche de la prise (**ne pas se fier uniquement au système de détection des récipients**) !

7. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage de l'appareil, l'éteindre à l'aide de la touche MARCHE/ARRÊT et débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche!). Attendre que l'appareil refroidisse.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil! Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



ATTENTION !

Ne jamais utiliser des objets pointus ou des produits nettoyants rugueux pour nettoyer l'appareil, car ils peuvent rayer la surface de l'appareil.

Ne jamais utiliser des produits à base d'essence ou des diluants.

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Nettoyer **la cuvette de cuisson** et **le boîtier** de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide et un produit nettoyant doux non rayant.
- Essuyer **la zone de cuisson** à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Enfin, sécher soigneusement toutes les surfaces lavées.
- Nettoyer régulièrement **le filtre de poussières et de graisses** à l'aide d'un nettoyant doux ou dans lave-vaisselle. Pour ce faire retirer le filtre en le tirant vers l'avant de la suspension (voir le chapitre **4.2 Filtre de poussières et de graisses**). Après le nettoyage, placer le filtre complètement sec dans l'appareil.



ATTENTION !

Ne pas brancher l'appareil à l'alimentation ni le mettre en marche sans filtre, pour éviter les blessures et les dommages.

- Ne pas permettre l'accumulation de saleté et de poussière sur la face arrière de l'appareil et dans les orifices d'aération, les nettoyer éventuellement (par exemple à l'aide d'un pinceau ou d'un souffleur).
- Utiliser uniquement un chiffon doux ; ne **jamais** utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer les surfaces de l'appareil.
- Une fois l'appareil nettoyé, sécher et polir sa surface à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, il doit être nettoyé comme décrit ci-dessus et entreposé dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

8. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Code d'erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none">• Absence de récipient ou récipient inadapté.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas utiliser l'appareil sans récipient adapté.
E01	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil se chauffe trop fort (par exemple pour cause d'orifices d'aération bouchés).• Pièce endommagée (par exemple le transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir l'orifice d'aération. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes et le remettre en marche. Si, après le refroidissement, le message d'erreur s'affiche toujours, contacter le service après-vente.• Contacter le service après-vente.
E02	<ul style="list-style-type: none">• La protection contre la surchauffe s'est désactivée, l'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes. L'appareil s'allume ensuite et peut être remis en marche.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Courte panne de courant.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise!). Allumer l'appareil de nouveau après quelques minutes. Un électricien devrait vérifier le raccordement à l'alimentation.

Si vous ne parvenez pas à supprimer la cause du mauvais fonctionnement:

- ne pas ouvrir l'enceinte de l'appareil,
- informer le point de service client ou contacter votre vendeur en fournissant les informations suivantes :
 - le type de panne;
 - le numéro d'article et de série (consulter la plaque nominale au dos de l'appareil).

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.



ATTENTION !



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