



105871 30/293

105872 35/293

105873 50/293

105874 70/293



105876 35/293-FL

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	50
1.1 Explication des symboles	50
1.2 Consignes de sécurité	51
1.3 Utilisation conforme à l'usage	56
1.4 Utilisation non conforme à l'usage	56
2. Généralités	57
2.1 Responsabilité et garantie	57
2.2 Protection des droits d'auteur	57
2.3 Déclaration de conformité	57
3. Transport, emballage et stockage	58
3.1 Inspection suite au transport	58
3.2 Emballage	58
3.3 Stockage	58
4. Données techniques	59
4.1 Aperçu des composants	59
4.2 Filtre à graisse	59
4.3 Données techniques	60
5. Installation	62
5.1 Dispositions	62
5.2 Raccordement électrique	62
6. Utilisation	63
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	63
6.2 Récipients de cuisson appropriés	64
6.3 Fonctionnement de l'appareil	65
7. Nettoyage	67
8. Anomalies de fonctionnement	69
9. Elimination des éléments usés	72

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

Tél.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Assistance technique – Hotline : +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.

- 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 et appeler le service.
- 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 exprès 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 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. **Veuillez 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.



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 !
- Veuillez 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.



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 une étagère, ne pas y déposer de récipients vides.

- Le wok à induction est fabriqué 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.

1.3 Utilisation conforme à l'usage

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.

La sécurité d'utilisation de l'appareil est garantie uniquement s'il est utilisé conformément à son usage et en suivant les informations présentées dans la notice d'utilisation.

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

1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Toute autre utilisation que celle mentionnée au point **1.3 „Utilisation conforme à l'usage”**, est considérée comme non conforme à l'usage et interdite.

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures graves 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 le présent mode d'emploi. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

Toute intervention sur l'appareil, y compris son montage et la maintenance, peut être réalisée uniquement par un service qualifié.

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.



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

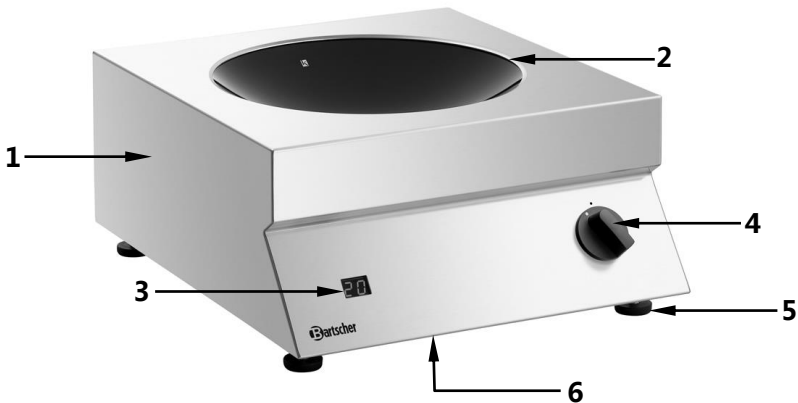
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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 Wok à induction
- 3 Affichage numérique
- 4 Régulateur rotatif
- 5 Pieds (4x)
- 6 Filtre à graisse (des. ci-dessous)

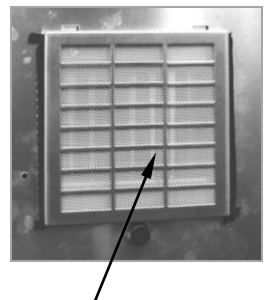
4.2 Filtre à graisse

Le wok à induction est équipé d'un filtre à graisse intégré. Il se situe au fond de l'appareil.

Le filtre à graisse a pour fonction de protéger le boîtier de l'appareil contre les salissures et la graisse aspirée par le ventilateur avec l'air frais.

Le filtre à graisse se démonte facilement et peut être nettoyé au lave-vaisselle.

Le filtre à graisse devrait toujours être monté lors de l'utilisation de l'appareil.



Filtre à graisse

4.3 Données techniques

Nom :	Wok à induction		
Code-No. :	105871	105872	105876
Modèle :	30/293	35/293	35/293-FL
Matériau :	acier inoxydable		
Matériau du wok à induction :	vitrocéramique EuroKera		
Couleur :	argent / noir		
Version :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zone / zones de cuisson : <ul style="list-style-type: none"> - Nombre : 1 - Type : induction - Diamètre du wok à induction : 293 mm ▪ Réglage : puissance ▪ Niveaux de puissance : 20 ▪ Détection des récipients ▪ Affichage numérique ▪ Protection contre la surchauffe ▪ Témoins de contrôle : en marche, surchauffe ▪ Commande : électronique, sélecteur ▪ Raccordement de l'appareil : prêt à être raccordé ▪ 2 ventilateurs ▪ Filtre à graisse 		
Puissance de raccordement :	3 kW / 230 V 50/60 Hz	3,5 kW / 230 V 50/60 Hz	3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
Dimensions (mm) :	L 400 P 455 H 200	L 400 P 455 H 200	L 400 P 655 H 160
Tablette derrière la zone de cuisson (mm) :	-	-	L 400 x P 250
Poids :	9,0 kg	9,0 kg	10,0 kg

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

Nom	Wok à induction	
Code-No. :	105873	105874
Modèle:	50/293	70/293
Matériau :	acier inoxydable	
Matériau du wok à induction :	vitrocéramique EuroKera	
Couleur :	argent / noir	
Version :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zone / zones de cuisson: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre : 1 - Type : induction - Diamètre du wok à induction : 293 mm ▪ Réglage : puissance ▪ Niveaux de puissance : 20 ▪ Détection des récipients ▪ Affichage numérique ▪ Protection contre la surchauffe ▪ Témoins de contrôle : en marche, surchauffe ▪ Commande : électronique, sélecteur ▪ Raccord d'appareil : 3 NAC ▪ 2 ventilateurs ▪ Filtre à graisse 	
Puissance de raccordement :	5 kW / 400 V 50/60 Hz	7 kW / 400 V 50/60 Hz
Dimensions :	L 400 x P 455 x H 200 mm	
Poids :	12,6 kg	

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

5. Installation

5.1 Dispositions

- Déballez l'appareil et éliminez l'emballage conformément aux lois en vigueur relatives à la protection de l'environnement.



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 jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- **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 le réchaud à induction à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).
- L'appareil doit être installé de manière à assurer son débranchement rapide de l'alimentation électrique.

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).

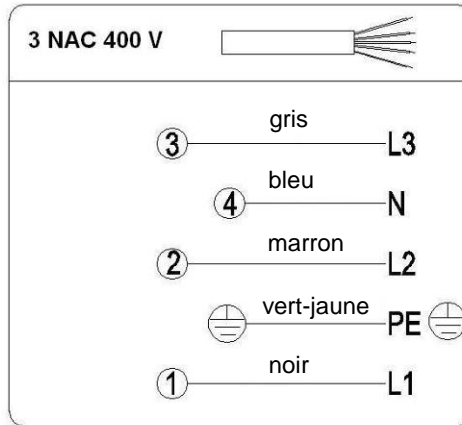
Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité!



ATTENTION !

Le raccordement électrique peut être réalisé uniquement par un électricien qualifié agréé, conformément aux règles internationales, nationales et locales en vigueur dans le lieu d'installation.

- Les woks à induction **105871**, **105872**, **105876** sont fournis prêts au raccordement et peuvent être directement branchés sur une prise individuelle mise à la terre. Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A.
- Les woks à induction **105873** et **105874** sont équipés d'un câble d'alimentation. Le câble d'alimentation doit être raccordé à une fiche ou branché à une prise murale.
- Réaliser le raccordement selon le schéma présenté ci-dessous :



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.

Le wok à induction est adapté aux poêles woks Bartscher suivantes :

Code-No. : A105960

Code-No. : A105971

Code-No. : 105981

Code-No. : 105831

6.3 Fonctionnement de l'appareil

- Avant d'utiliser l'appareil, le nettoyer suivant les consignes indiquées au 7 « **Nettoyage** ».
- Placer dans le wok à induction une poêle wok adaptée avec les aliments à cuire.



ATTENTION !

Ne jamais placer de récipients vides dans le wok à induction.

Le réchauffement prolongé du récipient de cuisson vide le rend très chaud, ce qui peut entraîner la surchauffe de l'appareil.

Mise en marche de l'appareil

- Pour mettre en marche l'appareil, tourner le régulateur rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre, en partant de l'indication ARRÊT « • » sur l'appareil, pour choisir le niveau de puissance souhaité de 1 à 20.
- Le niveau de puissance choisi s'affiche sur l'affichage numérique.
- La description des puissances est présentée dans le tableau des niveaux de puissance à la page suivante.

Indication **ARRÊT**



Arrêt de l'appareil

- Pour éteindre l'appareil, tourner le sélecteur rotatif sur l'indication ARRÊT « • ».
Ne pas dépendre de la fonction de détection des récipients !
- Le mode de chauffe est interrompu et l'affichage numérique affiche « **H** » jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.
- Une fois l'appareil éteint, les ventilateurs fonctionnent encore un instant pour refroidir l'électronique.

Réglage de la puissance

- Lorsqu'une poêle wok est placée dans le wok à induction, l'affichage numérique affiche le niveau de puissance au réglage fixe. Le niveau de puissance peut être modifié à tout moment en tournant le régulateur rotatif à droite / gauche (augmenter / réduire).

Les réglages des niveaux de puissance possibles et les données correspondantes (en watts) pour les appareils sont présentés dans le tableau ci-dessous.

WOK 3000 W		WOK 3500 W		WOK 5000 W		WOK 7000 W	
Niveau de puissance	Watt	Niveau de puissance	Watt	Niveau de puissance	Watt	Niveau de puissance	Watt
1	50	1	50	1	50	1	50
2	100	2	100	2	100	2	100
3	150	3	150	3	200	3	200
4	200	4	200	4	300	4	300
5	300	5	300	5	500	5	500
6	400	6	400	6	800	6	800
7	500	7	600	7	1100	7	1100
8	600	8	800	8	1400	8	1500
9	700	9	1000	9	1700	9	1900
10	800	10	1200	10	2000	10	2300
11	1000	11	1400	11	2300	11	2750
12	1200	12	1600	12	2600	12	3200
13	1400	13	1800	13	2900	13	3650
14	1600	14	2000	14	3200	14	4100
15	1800	15	2200	15	3500	15	4600
16	2000	16	2400	16	3800	16	5100
17	2200	17	2600	17	4100	17	5600
18	2400	18	2900	18	4400	18	6000
19	2700	19	3200	19	4700	19	6500
20	3000	20	3500	20	5000	20	7000

- Des que la poêle wok est retirée du wok à induction, le niveau de puissance affiché commence à clignoter. Cela signifie qu'il n'y a aucun récipient sur la zone de cuisson.
 - Si l'indicateur de puissance clignote lorsqu'un récipient de cuisson se trouve dans le wok à induction, cela signifie que le matériau à partir duquel est fabriqué le récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction.
 - Ne pas utiliser la puissance maximale pour chauffer les aliments dans des récipients avec une couche non-adhérente, sans utiliser de graisse ou avec une toute petite quantité de graisse uniquement. Utiliser la puissance maximale 20 uniquement pour faire bouillir les aliments ou pour la grande friture.
 - **Une fois la cuisson ou le réchauffement terminés, éteindre l'appareil en tournant le régulateur rotatif sur l'indication ARRÊT et en débranchant l'alimentation électrique.**
- ❖ **L'appareil est équipé d'un dispositif de protection contre la surchauffe. En cas de surchauffe de l'appareil, la puissance de l'appareil est réduite progressivement pour permettre le fonctionnement de l'appareil à une puissance inférieure. Si la surchauffe se produit de nouveau, la protection contre la surchauffe est activée et l'appareil s'éteint. L'affichage numérique affiche le message d'erreur «F7» ou «H2»/«H4». Retirer l'ustensile de cuisson de l'appareil. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser refroidir pour quelques minutes. Ensuite, l'appareil peut fonctionner sans problème.**

7. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

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 **le wok à induction, le boîtier et le panneau de commande** de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et d'un produit nettoyant doux non-abrasif.
- Tremper les taches persistantes de la zone de cuisson en utilisant de l'eau chaude et éliminer les résidus à l'aide d'un racloir pour la vitrocéramique. Essuyer la zone de cuisson avec un chiffon doux ou une éponge.
- Si des dépôts ou des taches de tartre apparaissent sur la zone de cuisson, appliquer dessus un peu de vinaigre de vin, le laisser agir et enfin, essuyer la zone de cuisson avec un chiffon doux.
- À la fin, toutes les surfaces lavées doivent être soigneusement séchées.
- **Le filtre à graisse** doit être régulièrement (chaque semaine) nettoyé. Retirer le filtre à graisse pour le nettoyer. Pour ce faire, dévisser la vis de fixation et retirer le filtre à graisse du support. Laver le filtre à graisse à l'eau avec du savon ou dans un lave-vaisselle. Après le nettoyage, installer de nouveau le filtre à graisse **complètement sec** dans l'appareil et le fixer à l'aide de la vis de fixation.



ATTENTION !

Pour éviter les blessures et l'endommagement de l'appareil, ne jamais brancher l'appareil ni ne l'allumer, si le filtre à graisse n'est pas installé.

- Les orifices d'aération en-dessous de l'appareil ne peuvent pas être bouchés par la saleté et la poussière (si cela est nécessaire, les nettoyer à l'aide d'un pinceau ou d'un souffleur).

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, le nettoyer selon les consignes. L'entreposer 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

Si l'appareil présente des défaillances de fonctionnement et l'affichage numérique indique un code d'erreur, consulter le tableau ci-dessous pour vérifier si la défaillance peut être éliminée avant de contacter le service ou le distributeur.

Informations sur les codes d'erreur (appareils 3000 W / 3500 W)

Code d'erreurs	Description	Solution
F3	Court-circuit du capteur de température du verre vitrocéramique	Contacteur le service
F4	Câble du capteur de température du verre vitrocéramique endommagé	Contacteur le service
F5 / F6	Défaillance de la plaque de commande du capteur de température	Contacteur le service
F7	Surchauffe de l'appareil	Contacteur le service
F8	Problème de connexion dans les ventilateurs / l'appareil n'est pas suffisamment refroidi	Contacteur le service
F9	Problèmes de tension, de fréquence	Vérifier le raccordement électrique

Informations sur les codes d'erreur (appareils 5000 W / 7000 W)

Code d'erreurs	Description	Solution
F1	Court-circuit du capteur de température sous le verre vitrocéramique ou câble endommagé	Contacter le service après-vente
F2	Court-circuit du capteur de température électronique ou câble endommagé	Contacter le service après-vente
F3	Problème avec la tension de secteur triphasée	Vérifier l'alimentation
F4	Problème d'alimentation	Vérifier l'alimentation
F5	Court-circuit du capteur de température ambiante (intérieur) ou câble endommagé	Contacter le service après-vente
F6	Erreur du système de commande des composants électroniques	Contacter le service après-vente
F7	Défaillance du logiciel	Contacter le service
F8	Problème de connexion dans les ventilateurs	Contacter le service
H1 / H3	Surchauffe sous le verre vitrocéramique	Laisser l'appareil refroidir, si l'erreur se produit de nouveau – contacter le service
H2 / H4	Surchauffe de l'appareil	Laisser l'appareil refroidir, vérifier les orifices d'aération. Si l'erreur se produit de nouveau – contacter le service
H5	Capteur de température sous le verre vitrocéramique endommagé	Contacter le service
H6	Température ambiante trop élevée	Laisser l'appareil refroidir et le remettre en marche dans un endroit plus frais

Défaillances

Problème	Cause probable	Solution
Le fusible se déclenche à la mise en marche	Le raccordement de l'appareil est endommagé	Vérifier l'alimentation ou le raccordement électrique
Le ventilateur fonctionne pendant quelques minutes après l'arrêt de l'appareil	Refroidissement de l'électronique	C'est normal
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage numérique est éteint	Absence d'alimentation ou raccordement électrique endommagé	Vérifier les fusibles et le disjoncteur de votre circuit électrique
Sur l'affichage numérique de l'appareil s'affiche le message « F- »	Vérifier dans le tableau les « Informations sur les codes d'erreur » pour connaître le type de défaillance	Si la défaillance affichée ne peut pas être supprimée, contacter le service
L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage numérique affiche l'information « Fx », absence de puissance de chauffe	Les circuits électroniques d'alimentation ne fonctionnent pas correctement	Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et brancher de nouveau. Si l'information s'affiche de nouveau et la défaillance ne peut pas être éliminée, contacter le service
Après la mise en marche de l'appareil, le niveau de puissance réglé clignote constamment sur l'affichage numérique	Le récipient utilisé n'est pas adapté à l'induction	Voir le chapitre 6.2 « Récipients de cuisson appropriés »
Lors de la cuisson, les récipients utilisés émettent du bruit	Ce sont les vibrations entraînées par le courant	Pour certains récipients ces vibrations sont normales. Ce n'est pas dangereux pour l'appareil
Une odeur se dégage lors des premières cuissons	Ce sont les résidus de production dans un nouvel appareil	Utiliser l'appareil pendant une demi-heure avec un récipient rempli d'eau

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) ;
 - date d'achat.

9. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers.

Si l'appareil ne peut plus être utilisée, le déposer dans un point de collecte prévu à cet effet par l'administration locale.



INDICATION !

Les appareils électriques doivent être correctement utilisés et éliminés, pour éviter leur impact sur l'environnement.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation et couper le câble d'alimentation de l'appareil.