



IK 35 TC / 105843



IK 35 TCS / 105843S

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original

Table des matières

1. Sécurité	38
1.1 Consignes de sécurité	38
1.2 Explication des symboles	39
1.3 Les sources de dangers	40
1.4 Utilisation conforme.....	43
2. Généralités.....	44
2.1 Responsabilité et garantie	44
2.2 Protection des droits d'auteur	44
2.3 Déclaration de conformité.....	44
3. Transport, emballage et stockage	45
3.1 Inspection suite au transport	45
3.2 Emballage	45
3.3 Stockage	45
4. Données techniques	46
4.1 Panneau de commande Touch-Control avec affichage numérique.....	46
4.2 Filtre à poussières et à graisses.....	46
4.3 Données techniques.....	47
5. Installation	47
5.1 Dispositions	47
5.2 Raccordement électrique.....	48
6. Utilisation.....	48
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	48
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée.....	49
6.3 Indications concernant l'utilisation	50
7. Nettoyage et maintenance.....	52
7.1 Consignes de sécurité	52
7.2 Nettoyage	52
8. Anomalies de fonctionnement	53
9. Elimination des éléments usés	54

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

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.

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 Consignes de sécurité

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

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

1.2 Explication des symboles

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



DANGER!

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

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



AVERTISSEMENT!

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

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



ATTENTION!

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

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



INDICATION!

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



PRUDENCE! Champ magnétique !

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

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

1.3 Les sources de dangers



DANGER!

Risque de chocs électriques ou d'électrocution !

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

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



DANGER!

Risques d'étouffement !

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

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



AVERTISSEMENT!

Risques liés au champ électromagnétique !

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

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



AVERTISSEMENT!

Risques de brûlures!

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

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



AVERTISSEMENT !

Risques d'incendie !

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

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

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

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



AVERTISSEMENT !

Risques d'explosion !

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

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



ATTENTION !

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

1.4 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 n'est pas destiné à un usage industriel permanent.

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

- dans les coins cuisine aménagés dans les magasins, bureaux ou autres sites d'activités de services ;
- dans l'immobilier rural ;
- pour la clientèle des hôtels, motels et autres lieux de résidence de ce type;
- dans des Bed & Breakfast.

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

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

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



ATTENTION !

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

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

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

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.



INDICATION!

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

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

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

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

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. Retirez 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

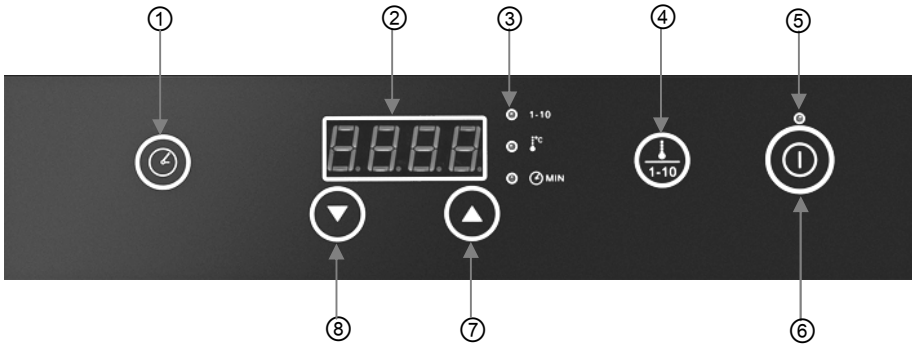
Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

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 Panneau de commande Touch-Control avec affichage numérique



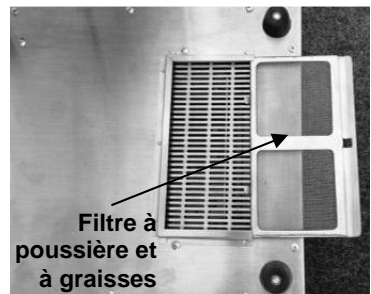
- ① Minuteur ⌚ (0 – 180 minutes)
- ② Ecran numérique
- ③ Témoin LED pour les degrés de puissance 1-10, de température °C et du minuteur ⌚
- ④ Touche de choix des modes température °C ou du mode puissance 1-10
- ⑤ Témoin de mise en route **ON**
- ⑥ Touche **ON/OFF** ⏻
- ⑦ Touche de sélection ⬆️ : permet d'augmenter la valeur de temps, de température ou de puissance
- ⑧ Touche de sélection ⬆️ : permet de diminuer la valeur de temps, de température ou de puissance

4.2 Filtre à poussières et à graisses

Ce réchaud à induction est équipé d'un **filtre à graisses et à poussières**. Celui-ci se trouve sous l'appareil.

Le filtre à graisses et à poussières empêche les graisses et les poussières contenues dans l'air aspiré par le ventilateur de pénétrer dans l'appareil.

Nettoyez régulièrement le filtre à graisses et à poussières en utilisant un produit nettoyant doux ou nettoyez au lave-vaisselle.



4.3 Données techniques

Nom	Réchaud à induction	
Code-no./modèle :	105843 / IK 35TC	105843S / IK 35TCS
Surface de cuisson :	Verre	Vitrocéramique Schott
Minuteur :	0 - 180 min.	
Plage des températures :	de 60 °C à 240 °C	
Plages des puissances :	1 - 10 (de 500 à 3500 W)	
Valeurs d'alimentation :	3500 W / 220-240 V 50/60 Hz	
Dimensions :	L 340 x P 445 x H 117 mm	
Masse :	7,2 kg	

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

5. Installation

5.1 Dispositions

- Avant de commencer l'utilisation, déballer 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 servant à l'aération et à la ventilation de l'appareil. Cela peut conduire à la surchauffe de l'appareil.
- Maintenir une distance d'au moins 5 – 10 cm de cloisons inflammables ou d'autres objets.
- Ne pas placer les plaques à induction à proximité d'appareils et d'objets sensibles aux champs magnétiques (ex. : radio, télévision, etc.).
- 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.

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

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

6. Utilisation

6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction

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

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

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

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

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

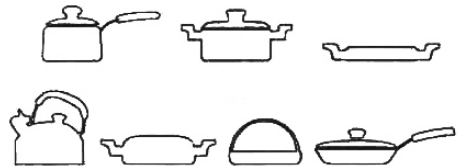
D'autres avantages des plaques à induction

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

6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée

Batterie de cuisine appropriée

- Acier ou fonte émaillée;
- Fer, acier ou fonte non émaillée;
- Inox 18/10 et aluminium s'ils sont marqués appropriés à l'induction (veuillez respecter la description de la batterie de cuisine).



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

Par exemple

casseroles à induction, ustensiles de cuisson 9 pièces

Acier chrome-nickel • bord verseur • Poignées athermiques

4 casseroles avec couvercle

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

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

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

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

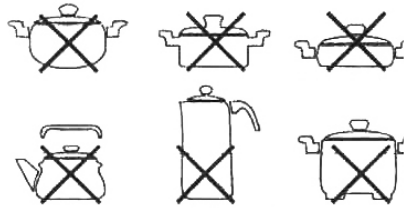
Code-no. Bartscher A130442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

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



ATTENTION !

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

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

6.3 Indications concernant l'utilisation

- Avant de commencer à utiliser l'appareil, veuillez le nettoyer selon les consignes figurant au point 7.2 „Nettoyage“.




ATTENTION !

Ne pas mettre un récipient vide sur la surface de cuisson.

Le réchauffement d'un récipient vide ou d'une poêle vide déclenche le processus de protection contre la surchauffe qui se traduit par un bip sonore et l'extinction l'appareil.

L'écran numérique affiche le message d'erreur "E2".



Dans ce cas, retirez le récipient de cuisson de la surface de cuisson et laissez refroidir. Ensuite, vous pouvez remettre l'appareil en marche.

- Insérez la fiche dans une prise monophasée appropriée. Vous entendrez un bip sonore et le voyant **ON** commence à clignoter. L'appareil est en mode veille.
- Placez un ustensile approprié contenant de la nourriture au centre de la plaque de cuisson.
- Afin de mettre en marche le réchaud à induction, presser la touche **ON/OFF** . Le témoin **ON** et celui du degré de puissance (1 - 10) s'allument de manière continue.

Réglage

Degrés de puissance

1 - 10 Sur l'écran s'affiche le **degré de puissance 5** réglé par défaut.

A l'aide des touches de sélection  et  vous pouvez modifier ce réglage à tout moment dans les plages 1 - 10. Sur l'écran s'affiche le degré de puissance choisi.

Degré de température




Si, à la place des degrés de puissances vous souhaitez utiliser les degrés de températures, pressez la touche de sélection de mode pour sélectionner le mode températures.



L'appareil est mis en marche sur la **température** par défaut de **120 °C**.



A l'aide des touches de sélection  et  vous pouvez modifier ce réglage à tout moment dans les températures dans une plage comprise entre 60 °C et 240 °C.


(Réglages des températures : **60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 à 240 °C**)

Sur l'écran numérique apparaît la température choisie et le témoin de température s'allume ( °C).

Minuterie

Après le choix du mode de fonctionnement (mode puissances ou mode températures) il faut presser la touche . Sur l'écran apparaît le chiffre „0“, et à côté de l'écran numérique s'allume le témoin LED de la minuterie ( MIN).



A l'aide des touches  et  il est possible de sélectionner la durée appropriée dans des intervalles d'une minute jusqu'à 30 minutes, et dans des intervalles de 10 minutes jusqu'à 180 minutes maximum.

Le temps est compté dans des intervalles d'une minute, pendant que l'écran numérique revient à l'affichage (1 - 10,  °C).

Après écoulement de la durée choisie, l'appareil s'éteint automatiquement. Seul le ventilateur va continuer de fonctionner pendant 1 minute environ afin de refroidir les pièces électroniques, puis il s'éteint.



INDICATION !

Lors du fonctionnement, il est possible à tout instant de modifier le réglage du minuteur grâce aux touches de sélection  et . Grâce à la mémoire de l'appareil, le réglage du niveau puissance ou de température reste inchangé.

La même méthode peut être utilisée pour modifier le mode puissance ou température sans changer le réglage du minuteur.

L'appareil fonctionnera alors selon les paramètres qui auront été introduits en derniers.

- Après le processus de cuisson ou de chauffe, débrancher la fiche de la prise!



INDICATION !

La cuisinière à induction s'arrête automatiquement lorsqu'aucun réglage n'est effectué pendant 2 heures ou lorsque le minuteur a été réglé pour une durée supérieure à 120 minutes.



INDICATION !

Pour la cuisson à l'eau ou à la vapeur (température max. de 170°C), choisissez l'un des degrés de puissance (1-10).

Pour les fritures (température max 240 °C) choisissez les degrés de température (60 °C - 240 °C).

7. Nettoyage et maintenance

7.1 Consignes de sécurité

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



ATTENTION !

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

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

7.2 Nettoyage

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- L'enceinte et la plaque de cuisson doivent être nettoyées avec un chiffon doux et humide, avec un détergent doux et non abrasif.
- Nettoyez régulièrement le filtre à graisses et à poussières en utilisant un produit nettoyant doux ou nettoyez au lave-vaisselle. A cette fin, le filtre doit être retiré de son support (point 4.3 „**Filtre à poussières et à graisses**”). Après avoir nettoyé et séché complètement le filtre, le replacer dans l'appareil.



ATTENTION !

Afin d'éviter des blessures pour l'utilisateur ou l'endommagement de l'appareil, l'appareil ne peut être branché à l'alimentation électrique en l'absence du filtre à poussières et à graisses.

- Veuillez toujours à utiliser seulement un chiffon doux, jamais de produits nettoyants abrasifs qui pourraient rayer la surface.
- Les fentes d'aération à l'arrière de l'appareil doivent toujours être exemptes de saleté et de poussière, et si nécessaire, doivent être nettoyées (par ex. à l'aide d'un pinceau ou d'une soufflante).
- Pour nettoyer l'appareil **ne jamais** utiliser de produits contenant de l'essence ou de diluants afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.
- Après avoir nettoyé la surface, la sécher et la polir avec un chiffon sec.

8. Anomalies de fonctionnement

Message d'erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none">• Absence de récipient sur la plaque de cuisson, ou le récipient est inapproprié.	<ul style="list-style-type: none">• Placer un récipient approprié sur la plaque de cuisson.
E1	<ul style="list-style-type: none">• La température du récipient s'élève de manière exagérée (par ex. à cause de l'obturation de la fente de ventilation).• Partie endommagée (par ex. un transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Dégager la fente de ventilation. Laisser l'appareil à refroidir quelques minutes, puis vous pouvez le réutiliser. Si le communiqué d'erreur s'affiche à nouveau, contacter votre vendeur.• Contacter votre vendeur.
E2	<ul style="list-style-type: none">• La sécurité contre la surchauffe de l'appareil s'est déclenché, et l'appareil s'est éteint.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Attendre quelques minutes, jusqu'à refroidissement du récipient. Après refroidissement, l'appareil est à nouveau prêt pour fonctionner.
E3	<ul style="list-style-type: none">• Brève surtension	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'appareil de l'alimentation (retirer la fiche !). Laisser l'appareil refroidir quelques minutes, avant de le réutiliser.

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.