



IK 20TS / 105848

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original

Table des matières

1. Sécurité	42
1.1 Consignes de sécurité	42
1.2 Explication des symboles	43
1.3 Les sources de dangers	44
1.4 Utilisation conforme	47
2. Généralités	48
2.1 Responsabilité et garantie	48
2.2 Protection des droits d'auteur	48
2.3 Déclaration de conformité	48
3. Transport, emballage et stockage	49
3.1 Inspection suite au transport	49
3.2 Emballage	49
3.3 Stockage	49
4. Données techniques	50
4.1 Données techniques	50
4.2 Aperçu des composants	50
4.3 Fonctions des éléments de commande et affichage	51
5. Installation	52
5.1 Dispositions	52
5.2 Raccordement électrique	52
6. Utilisation	53
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	53
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée	53
6.3 Indications concernant l'utilisation	55
7. Nettoyage	59
8. Anomalies de fonctionnement	59
9. Elimination des éléments usés	60

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.
- Éviter 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.
- 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.
- Ne pas déplacer le réchaud à induction pendant la cuisson avec des ustensiles de cuisson chauds.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

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.



AVERTISSEMENT ! SURFACES CHAUDES !

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

- 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.



ATTENTION ! 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.



INDICATION !

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

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 transporter, déplacer, ni porter l'appareil à l'aide du câble d'alimentation.

- 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 ! 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.
- 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 éteindre 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 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.



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.

1.4 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.

Le réchaud à induction est destiné uniquement à **préparer et à réchauffer** la nourriture avec l'aide d'un ustensile approprié.

Le réchaud à induction ne doit pas être utilisé, entre autre pour :

- chauffer un local;
- chauffer et réchauffer des liquides ou des matériaux inflammables, nocifs et volatils, etc.



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 de 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 Données techniques

Nom	Réchaud à induction IK 20TC
Code-no. :	105848
Matériaux :	surface de cuisson: verre, enceinte : acier inoxydable
Minuteur :	0 - 180 min.
Plage des températures :	60 °C à 240 °C
Degrés de puissance :	8 (500 do 2000 W)
Valeurs d'alimentation :	2000 W / 220-240 V 50/60 Hz
Dimension :	L. 329 x P. 340 x H. 64 mm
Masse :	3,35 kg

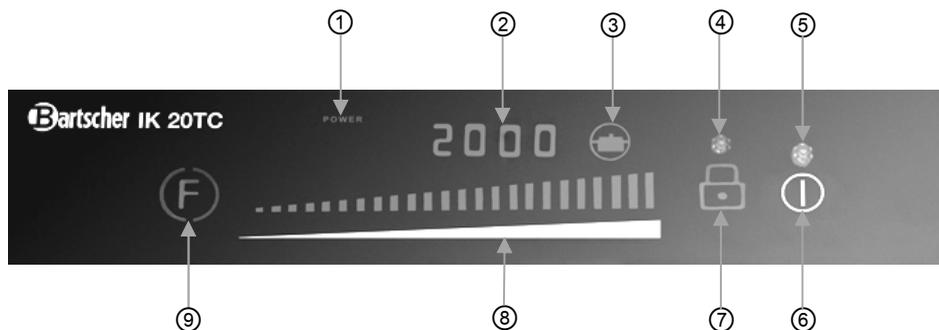
Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



- ① Enceinte
- ② Surface de cuisson
- ③ Panneau de contrôle tactile avec affichage digital
- ④ Pied

4.3 Fonctions des éléments de commande et affichage



- ① **Indicateur de mode de fonctionnement**
→ indique le mode de fonctionnement en cours (puissance, puissance + temps, température, température + temps)
- ② **Affichage digital de la valeur de puissance, de temps ou de température**
→ indique les réglages choisis
- ③ **Témoin du détecteur d'ustensile**
→ il clignote lorsqu'il n'y a pas de casserole sur la surface de cuisson ou si l'ustensile de cuisine est inadapté
→ il s'allume en continu lorsqu'un ustensile de cuisine approprié est posé sur la surface de cuisson
- ④ **Témoin de verrouillage**
→ s'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé
→ ne s'allume pas lorsque le panneau de commande est déverrouillé
- ⑤ **Témoin de mise en marche ON.**
→ s'allume lorsque l'appareil fonctionne
- ⑥ **Touche ON /OFF.**
→ appuyer sur cette touche met en marche ou éteint l'appareil
- ⑦ **Touche de verrouillage**
→ appuyer sur cette touche (env. 3 secondes) provoque le verrouillage ou le déverrouillage de l'appareil
- ⑧ **Champ de réglage**
→ en touchant et en glissant le doigt à droite ou à gauche, vous pouvez modifier les réglages de puissance, de température ou de temps (augmentation ou diminution)
- ⑨ **Touche de choix de la fonction**
→ en appuyant sur cette touche, vous sélectionnez le mode de fonctionnement (puissance, puissance + temps, température, température + temps)

5. Installation

5.1 Dispositions

- Avant de commencer l'utilisation, déballez l'appareil et retirez 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 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.

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

- 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.

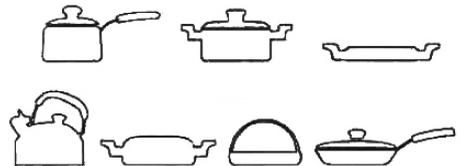
D'autres avantages des plaques à induction

- 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

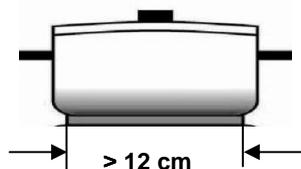
Batterie de cuisine appropriée

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



En raison du type particulier d'action du champ d'induction, seuls conviennent les ustensiles permettant une réception magnétique.

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, n'utilisez que des poêles /cocottes dont le fond possède un diamètre compris entre 12 cm et 26 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

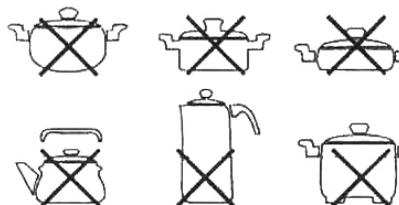
Code-no. Bartscher A130442

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 l'utilisation, l'appareil doit être nettoyé. Veuillez vous conformer aux indications du point 7 "Nettoyage".



ATTENTION !

Ne placez pas de récipient vide sur la surface de cuisson.

L'échauffement d'une cocotte vide ou d'une poêle vide déclenche la sécurité contre la surchauffe, un bip sonore est alors émis et l'appareil s'éteint. L'écran numérique affiche le message d'erreur "E02".

Dans ce cas, retirez l'ustensile de cuisson de la surface de cuisson et laissez refroidir. Ensuite, vous pourrez mettre une cocotte ou une poêle sur le champ de cuisson avec le contenu approprié et remettre l'appareil en marche.

- Placer un ustensile approprié contenant de la nourriture au milieu du champ de cuisson choisi.
- Brancher la fiche à une prise monophasée appropriée.
Un signal sonore est alors émis et le témoin **ON** s'allume.
- Afin d'éteindre le réchaud à induction, presser la touche **ON/OFF**.

Le témoin de choix de fonction clignote, et la touche de verrouillage s'allume.

Réglages



INDICATION !

Afin de cuire à la vapeur ou à l'eau (Température max. 170 °C), choisissez l'un des degrés de puissance.

Pour rôtir ou frire (Température max 240 °C) sélectionnez une plage de température (60 °C - 240 °C).

- Chaque fois que vous pressez la touche de choix de fonction, vous passez d'une fonction à l'autre conformément au schéma ci-dessous :

Puissance ➔ **Puissance + temps** ➔ **Température** ➔ **Température + temps**
(Power) (Power + Timer) (Temp) (Temp + Timer)

- Le nom de la fonction sélectionnée s'affiche sur l'écran du panneau de commande.

❖ La fonction Puissance

- Presser la touche de sélection de fonction . L'appareil se met en **mode Puissance**. **La valeur présélectionnée de 1300 W** s'affiche sur l'écran.

La touche de sélection de fonction  s'allume en continue et l'appareil se trouve en mode de fonctionnement.

Le témoin „Power“ s'allume ainsi que le témoin **du détecteur d'ustensile** .

- Si la touche de choix de fonction  n'a pas été pressée pendant une minute, un signal sonore est émis et l'appareil est mis automatiquement en mode de veille.
- Le réchaud a induction détecte si, sur le champs de cuisson se trouve l'ustensile approprié de cuisson. Si c'est le cas, le témoin de détection d'ustensile reste allumé  et l'appareil fonctionne selon les réglages effectués.
- Si sur le champ de cuisson de se trouve pas d'ustensile de cuisson ou si celui-ci est inapproprié, ou que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson est inférieure à 12 cm, le témoin **de détection d'ustensile**  clignote et un signal sonore est émis jusqu'à ce que l'ustensile approprié soit placé sur le champ de cuisson. Si, sur le champ de cuisson aucun ustensile approprié n'est placé dans les 30 secondes, l'appareil se met en mode de veille.
- Lorsque l'appareil se trouve en mode Puissance, en pressant avec le doigt sur le champ de réglage  vers la gauche ou la droite, vous pouvez modifier à tout moment le réglage dans une plage de **500 W à 2000 W**.

Il y a **8 réglages** possibles, qui figurent ci-dessous :

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

La valeur sélectionnée de la puissance est affichée sur l'écran numérique.

❖ Mode de fonctionnement Puissance + Temps

- Lorsque l'appareil se trouve en mode puissance, en pressant la touche de sélection de fonction  vous activez la fonction de minuterie.
- En pressant avec le doigt sur le champ de réglage  vers la gauche ou la droite, vous pouvez sélectionner l'un des **8 réglages de durée w** dans une plage de **5 minutes à 180 minutes** :

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

- Grâce à la mémoire de l'appareil, les réglages précédents de température resteront inchangés.
- Les témoins „Power“ et „Timer“ s'allument. Le temps est compté à rebours en affichant les intervalles d'une minute tandis que l'affichage numérique indique en alternance la puissance et le temps restant.
- Après l'écoulement de la durée sélectionnée, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint automatiquement. Seul le ventilateur fonctionne encore env. 45 secondes, puis s'éteint.



INDICATION !

S'il est nécessaire d'arrêter le fonctionnement avant le délai prescrit, appuyez sur la touche ON/OFF. . En réappuyant sur cette touche, vous pouvez remettre l'appareil en marche et entrer les paramètres souhaités.

❖ Mode de fonctionnement „Température“

- Afin de sélectionner le mode Température, pressez la touche de sélection de fonction . Le témoin „Temp“ s'allume et sur l'écran apparaît la température prérégulée sur **200 °C**.
- En pressant avec le doigt le champ de réglage  vers la gauche ou vers la droite il est possible de sélectionner l'un des **8 réglages de température** dans une plage de **60 °C à 240 °C** :

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

La température sélectionnée s'affiche sur l'écran digital.

❖ Mode de fonctionnement Température + Temps

- Lorsque l'appareil est en mode Température, en pressant la touche de sélection de fonction  vous activez la fonction de minuterie.
- En pressant avec le doigt le champ de réglage  vers la gauche ou la droite vous pouvez régler le temps désiré dans une plage de **5 à 180 minutes**.
- Grâce à la mémoire de l'appareil, les réglages précédents de température resteront inchangés.

- Les témoins „Temp“ et „Timer“ s’allument. Le temps est compté à rebours en affichant les intervalles d’une minute tandis que l’affichage numérique indique en alternance la température et le temps restant.
- Après l’écoulement de la durée sélectionnée, un signal sonore est émis et l’appareil s’éteint automatiquement. Seul le ventilateur fonctionne encore env. 45 secondes, puis s’éteint.



INDICATION !

Lors du fonctionnement, la durée de minuterie peut être modifiée à chaque instant à l’aide du champ de réglage . Grâce à la mémoire de l’appareil, le réglage de la puissance ou de la température reste inchangé. De la même façon vous pouvez modifier la puissance ou la température sans modifier le réglage du minuteur. L’appareil fonctionnera alors avec les données qui ont été introduites la fois précédente.



INDICATION !

L’appareil s’éteint automatiquement lorsque, pendant le fonctionnement, il y a pas de changement de paramètres pendant 2 heures ou si la durée de minuterie est réglée sur plus de 120 minutes.

Touche de verrouillage

Pour verrouiller le tableau de commande, maintenir la touche  pressée pendant 3 secondes.

Il s’ensuit un signal sonore et l’allumage du témoin sur la touche de verrouillage . Ce témoin brille tant que le panneau de commande est verrouillé.

L’appareil reste en mode de fonctionnement conformément aux réglages précédents, toutes les touches du panneau de commande sont bloquées hormis la touche

ON/OFF . De cette manière, il est possible de prévenir des modifications involontaires des réglages.

Afin de déverrouiller l’appareil, maintenez pressée à nouveau pendant 3 secondes la touche de verrouillage .

Un signal sonore est émis et le témoin sur la touche de verrouillage s’éteint.

- **Après avoir terminé l’opération de cuisson ou de réchauffement, l’appareil doit être éteint à l’aide de la touche ON/OFF  puis débranché de l’alimentation électrique (retirer la fiche !).**

7. Nettoyage



ATTENTION !

Avant de nettoyer l'appareil, vous devez le débrancher de l'alimentation électrique (retirer la fiche!).

L'appareil n'est pas adapté à un rinçage direct à l'eau. Par conséquent, ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil ! Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Nettoyer l'enceinte et la surface de cuisson ainsi que le panneau de commande avec un chiffon doux et humide et un produit nettoyant doux, et non-abrasif.
- Utilisez toujours un chiffon doux, n'utilisez jamais de nettoyants abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.
- Les ouvertures de ventilation à la base de l'appareil doivent être toujours libres de poussière et de saleté, en cas de besoin, nettoyez-les (par ex. à l'aide d'une brosse ou d'une souffleuse).
- Pour nettoyer l'appareil n'utilisez **jamais** de produits contenant de l'essence ou du diluant, afin de ne pas endommager la surface.
- Après le nettoyage, les surfaces doivent être séchées et polies avec un chiffon sec.

8. Anomalies de fonctionnement

Code de l'erreur	Cause	Solution
E01	<ul style="list-style-type: none">• La température de l'appareil s'accroît anormalement (par ex. lorsque les ouvertures de ventilation sont encombrées).• Pièce endommagée (par ex.. un transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Dégager les ouvertures de ventilation. Attendre quelques minutes que l'appareil refroidisse, puis recommencer l'utilisation. Si le communiqué s'affiche à nouveau, contactez le vendeur.• Contactez le vendeur.
E02	<ul style="list-style-type: none">• La sécurité contre la surchauffe s'est déclenché car l'ustensile de cuisson était vide ou a trop chauffé. L'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">• Retirer le plat du champ de cuisson. Attendez quelques minutes pour que l'appareil refroidisse. Après refroidissement, l'appareil est prêt à fonctionner.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Surtension de courte durée ou sous-tension.	<ul style="list-style-type: none">• Retirez la fiche. Demandez à un électricien d'inspecter le système d'alimentation électrique.

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.