

IK 27TC / 105927



FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	42
1.1 Explication des symboles	42
1.2 Consignes de sécurité	43
1.3 Utilisation conforme	48
2. Généralités	49
2.1 Responsabilité et garantie	49
2.2 Protection des droits d'auteur	49
2.3 Déclaration de conformité	49
3. Transport, emballage et stockage	50
3.1 Inspection suite au transport	50
3.2 Emballage	50
3.3 Stockage	50
4. Données techniques	51
4.1 Données techniques	51
4.2 Aperçu des composants	52
4.3 Panneau de commande Touch-Control	52
5. Installation	53
5.1 Dispositions	53
5.2 Raccordement électrique	53
6. Utilisation	54
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	54
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée	54
6.3 Utilisation	56
7. Nettoyage	58
8. Anomalies de fonctionnement	59
9. Elimination des éléments usés	60

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

Tél.: +49 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 peut être utilisé par les **enfants à partir de 8 ans**, ainsi que par des personnes handicapées physique, moteur et/ou mentale, ou des personnes sans expérience ou sans connaissances, pour peu qu'elles utilisent l'appareil sous surveillance, ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et les risques encourus. **Ne pas** laisser les **enfants** s'amuser avec l'appareil. Les **enfants ne sont pas** autorisés à nettoyer et à **entretenir** l'appareil, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. **Ne pas laisser les enfants de moins de 8 ans** approcher de l'appareil et du câble d'alimentation.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil **n'est pas** prévu pour être utilisé avec une minuterie externe ou une mise en marche télécommandée.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

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

- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlures!

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

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

- Sur le champ de cuisson, surtout ne déposer aucun ustensile, couvercle de récipient, poêle, ni aucun autre objet en métal. Après la mise en marche de l'appareil, de tels objets pourraient chauffer très fortement.
- Veuillez vous rappeler que des objets tels que des bagues, montres etc. peuvent chauffer s'ils se trouvent à proximité de la surface de cuisson.
- Afin d'éviter toute surchauffe, ne pas placer de feuille d'aluminium ni de plaque de métal sur la surface de l'appareil.



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 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.

1.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

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

Le réchaud à induction est destiné uniquement à **préparer et réchauffer** des mets à l'aide des récipients de cuisson appropriés.

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

- chauffer un local;
- chauffer ou réchauffer des liquides ou des matériaux inflammables, nocifs pour la santé 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.



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 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. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION!

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Données techniques

Nom	Réchaud à induction IK 27TC
N° de l'article :	105927
Matériau :	Boîtier: acier inoxydable, surface de cuisson : verre
Réalisation :	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 plaque de cuisson, taille du récipient: 120 x 260 mm▪ interface de commande tactile avec affichage digital▪ minuterie▪ détection des récipients▪ touche d'arrêt (sécurité enfants)▪ thermostat de sécurité
Niveaux de puissance :	10, 500 W - 2700 W
Réglage de température	10 niveaux, 60 °C - 240 °C
Réglage de la durée :	jusqu'à 180 minutes, intervalles de 1/10 minutes.
Raccordements :	2,7 kW / 230 V / 50-60 Hz
Dimensions :	réchaud : largeur 340 x profondeur 425 x hauteur 75 mm surface de cuisson : largeur 285 x profondeur 275 mm
Poids :	4,8 kg

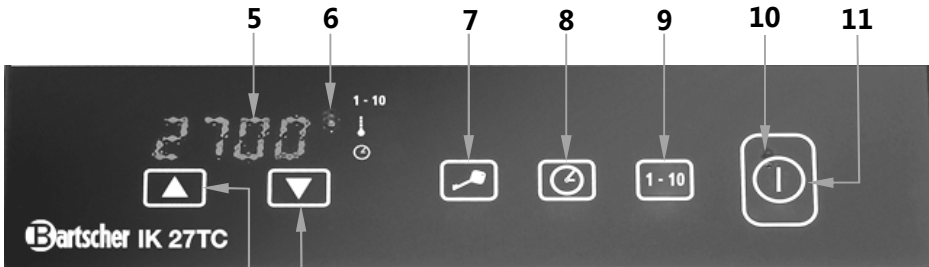
Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



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

4.3 Panneau de commande Touch-Control



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

5. Installation

5.1 Dispositions

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



ATTENTION !

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

- Placer l'appareil sur une surface résistante aux hautes températures, égale, stable, sèche et résistante à l'eau.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- **Ne pas** placer l'appareil à proximité de flammes, de fours électriques, de fours et autres sources de chaleur.
- **Ne pas** bloquer ou couvrir les voies d'aération 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.

- 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.

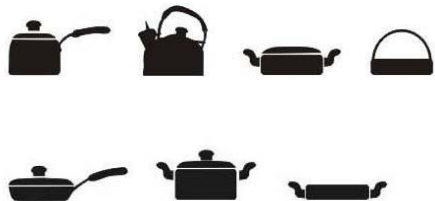
D'autres avantages des plaques à induction

- 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

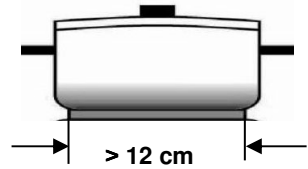
Batterie de cuisine appropriée

- Récipients en fer ;
- Récipients en fer recouverts d'émail ;
- Casseroles/poêles en acier ou en fonte émaillée ;
- Casseroles/poêles en fonte ;
- Récipients en inox 18/0 et en aluminium, dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction.



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

Bartscher 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. A130442

1 sauteuse

2,8 Litres • Ø 24 cm • Hauteur 6,5 cm

Batterie de cuisine non appropriée

- Récipients à fond bombé ;
- Récipients en aluminium, en bronze ou en cuivre. Exception : récipients dont l'étiquette décrit clairement la possibilité d'utilisation sur plaques à induction ;
- Casseroles/poêles d'un diamètre inférieur à 12 cm ;
- Récipients avec des pieds ;
- Récipients en céramique ;
- Récipients en verre.



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 Utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, le nettoyer suivant les consignes indiquées au point 7 « **Nettoyage** ».




ATTENTION !

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

Le réchauffement d'une casserole ou d'une poêle vide enclenche le thermostat de sécurité, un signal sonore d'erreur est émis 3 fois et l'appareil s'éteint.




Sur l'écran d'affichage numérique, s'affiche le message « E2 ».

Retirer le récipient de la plaque de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes. L'appareil peut être ensuite utilisé normalement.

- Placer un récipient rempli au centre de la plaque de cuisson.
- Brancher la fiche à une prise individuelle mise à la terre.
Un signal sonore est émis et le témoin **MARCHE** clignote.
L'appareil est en mode **Standby**.
- Pour mettre en marche l'appareil, appuyer sur la touche **MARCHE/ARRET** .
L'affichage numérique indique « --- ».

Réglage

Mode puissance

- Appuyer sur la touche  pour passer directement au mode puissance. Le réglage par défaut de la puissance **1500 W** s'affiche sur l'écran d'affichage numérique. Le témoin du mode puissance (**1-10**) s'allume.
- À l'aide des touches  éventuellement  il est possible de changer ce réglage dans une étendue de **500 W - 2700 W**. L'affichage numérique indique la puissance voulue.

Il est possible de régler les niveaux de puissance suivants:

**1 - 500 W, 2 - 800 W, 3 - 1000 W, 4 - 1300 W, 5 - 1500 W,
6- 1800 W, 7 - 2000 W, 8 - 2300 W, 9 - 2500 W, 10 - 2700 W)**

Mode température

- Pour sortir du mode de réglage de la puissance, appuyer sur la touche de fonction **1-10** (pour le mode puissance ou température) pour passer au mode température.
- Le réglage par défaut de la **température 100 °C** s'affiche sur l'écran d'affichage numérique.




Le témoin du mode température () s'allume.

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

Les réglages suivants sont possibles :

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

Fonction minuterie

- Une fois le mode de fonctionnement choisi (mode puissance ou température), appuyer sur la touche , pour régler la durée. L'affichage numérique affiche « 0 » et le témoin LED de la durée () à côté de l'affichage s'allume.
- En appuyant sur la touche ▲ éventuellement ▼ il est possible de régler la durée de travail dans des intervalles de **1 minute**, étendue de **1 à 30 minutes** et dans des intervalles de **10 minutes**, étendue de **30 à 180 minutes**.
- Le compte à rebours est effectué dans des intervalles de 1 minute, l'écran d'affichage affiche les indications précédentes: la puissance et la température.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore est émis et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Une fois l'appareil éteint, le ventilateur fonctionne encore un certain temps pour refroidir l'électronique de l'appareil, il s'éteint ensuite.
- Si vous voulez interrompre la fonction minuterie avant que le temps réglé ne s'écoule, appuyez sur la touche **MARCHE/ARRET** . Appuyer de nouveau sur la touche pour remettre l'appareil en marche.



INDICATION !

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

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

- Une fois la cuisson ou le processus de réchauffement terminés, retirer la fiche de l'appareil de la prise.



INDICATION !

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







INDICATION!

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

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

Touche d'arrêt (sécurité enfants)

- L'appareil est équipé d'une touche d'arrêt .
- Cette touche peut être enclenchée après la sélection du mode de fonctionnement (puissance, température ou durée), pour éviter les erreurs pendant l'utilisation de l'appareil.
- Appuyer et maintenir pressée la touche d'arrêt  pendant environ 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et le témoin au-dessus s'allume.
- Une fois cette fonction enclenchée, l'appareil fonctionne selon les réglages effectués, cela concerne **toutes les touches** de l'interface de commande (à l'exception de la touche **MARCHE/ARRET/Standby** ) reste bloquée et **ne peut pas** être enclenchée. Cela permet d'éviter de changer accidentellement les valeurs saisies.
- La touche d'arrêt assure également une protection contre la mise en marche de l'appareil éventuelle par les enfants.
- Pour désactiver la sécurité, appuyer sur la touche d'arrêt  et la maintenir pressée jusqu'à ce que le témoin s'éteigne. Il est maintenant possible d'utiliser toutes les touches.

7. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise!). Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil!

Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.



ATTENTION !

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

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

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- Nettoyer la surface de cuisson et le boîtier à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un nettoyant doux qui ne raye pas les surfaces.
- Ne pas permettre l'accumulation de saleté et de poussière sur la face arrière de l'appareil et dans les orifices d'aération, les nettoyer éventuellement (par exemple à l'aide d'un pinceau ou d'un souffleur).
- Enfin, sécher et polir les surfaces à l'aide d'un chiffon doux et sec.

Stockage de l'appareil

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

8. Anomalies de fonctionnement

Code d'erreur	Cause	Solution
E01	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil se chauffe trop fort (par exemple à cause des orifices d'aération bouchés) ou le ventilateur est endommagé.• Pièce endommagée (par exemple le transistor).	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir l'orifice d'aération. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes et le remettre en marche. Si le code d'erreur est toujours affiché sur l'écran d'affichage, contacter le vendeur.• Contacter le vendeur.
E02	<ul style="list-style-type: none">• Le mécanisme de protection contre la surchauffe s'est activé. L'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche de la prise!). Retirer le récipient de la plaque de cuisson. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes et le remettre en marche.
E03	<ul style="list-style-type: none">• Tension d'alimentation incorrecte.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier la tension d'alimentation.

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.