



IK 30TC-1 / 105991



IK 30TCS-1 / 105991S

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	46
1.1 Explication des symboles	46
1.2 Consignes de sécurité	47
1.3 Utilisation conforme	52
2. Généralités	53
2.1 Responsabilité et garantie	53
2.2 Protection des droits d'auteur	53
2.3 Déclaration de conformité	53
3. Transport, emballage et stockage	54
3.1 Inspection suite au transport	54
3.2 Emballage	54
3.3 Stockage	54
4. Données techniques	55
4.1 Données techniques	55
4.2 Aperçu des composants	56
5. Installation	57
5.1 Dispositions	57
5.2 Raccordement électrique	57
6. Utilisation	58
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	58
6.2 Batterie de cuisine appropriée et non appropriée	59
6.3 Utilisation	60
7. Nettoyage	64
8. Anomalies de fonctionnement	65
9. Elimination des éléments usés	66

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

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



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

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

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

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

1.1 Explication des symboles

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



DANGER !

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



AVERTISSEMENT !

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



SURFACES CHAUDES !

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



ATTENTION !

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



ATTENTION ! Champ magnétique !

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



INDICATION !

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

1.2 Consignes de sécurité

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

- L'appareil peut être utilisé uniquement dans état technique parfait et sûr pour l'utilisateur. En cas de défaillances de fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler le service.
- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !

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

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail

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



SURFACES CHAUDES ! Risques de brûlures!

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

- Pendant le fonctionnement, la surface de cuisson devient très chaude. **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 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 des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



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

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

3.3 Stockage

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

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

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

4. Données techniques

4.1 Données techniques

Nom	Réchaud à induction	
Code-No. / No. de modèle:	105991 / IK30TC-1	105991S / IK30TCS-1
Matériau :	acier inoxydable	
Matériau de la surface de cuisson :	verre	SCHOTT CERAN®
Couleur :	argent / noir	
Version :	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccordement de l'appareil : prêt à être raccordé ▪ Zone / zones de cuisson: <ul style="list-style-type: none"> - Nombre : 1 - Type : induction - Diamètre : 230 mm - Puissance max.: 3000 W ▪ Commande : <ul style="list-style-type: none"> - électronique - tactile - réglages : puissance, température, temps de cuisson ▪ Affichage numérique ▪ Minuterie ▪ Détection des récipients ▪ Interrupteur marche/arrêt ▪ Témoins de contrôle : MARCHE/ARRÊT, puissance, température, durée ▪ Protection contre la surchauffe ▪ Filtre à graisse 	
Niveaux de puissance :	10	
Plage de température :	de 10 / 60 °C à 240 °C, réglage par intervalles de 20 °C	
Réglage de la durée :	de 1 à 180 minutes, réglage par intervalles : 1 min. / 10 min.	
Puissance de raccordement :	3 kW / 230 V 50 Hz	
Dimensions :	appareil : L 325 x P 420 x H 105 mm surface de cuisson en verre: L 275 x P 275 mm	
Poids :	5,55 kg	

Nous nous réservons le droit de toutes modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



- 1 Plaque de cuisson
- 2 Zone de cuisson
- 3 Corps
- 4 Interface de commande tactile
- 5 Pieds (4)
- 6 Filtre à graisse

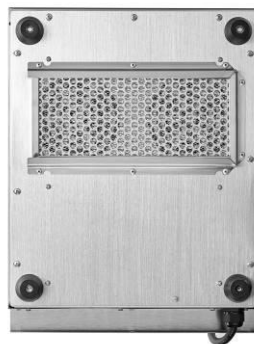
Filtre

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

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

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

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



5. Installation

5.1 Dispositions

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



ATTENTION !

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

- Placer l'appareil sur une surface résistante aux hautes températures, égale, stable, sèche et résistante à l'eau.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- **Ne pas** placer l'appareil à proximité de flammes, de fours électriques, de fours et autres sources de chaleur.
- **Ne 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 jamais** placer l'appareil dans un environnement humide ou mouillé.
- 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!

- Le circuit électrique de la prise doit assurer 16A. Brancher l'appareil directement à une prise d'alimentation individuelle avec protection ; ne pas utiliser de rallonges ou de prises multiples.

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.

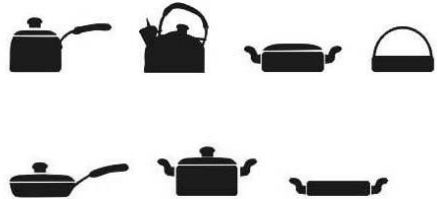
D'autres avantages des plaques à induction

- 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

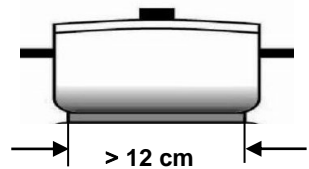
Batterie de cuisine appropriée

- 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 la première utilisation de l'appareil, le nettoyer soigneusement en suivant les consignes du **point 7 « Nettoyage »**.
- Placer un récipient rempli adapté au centre de la zone de cuisson.



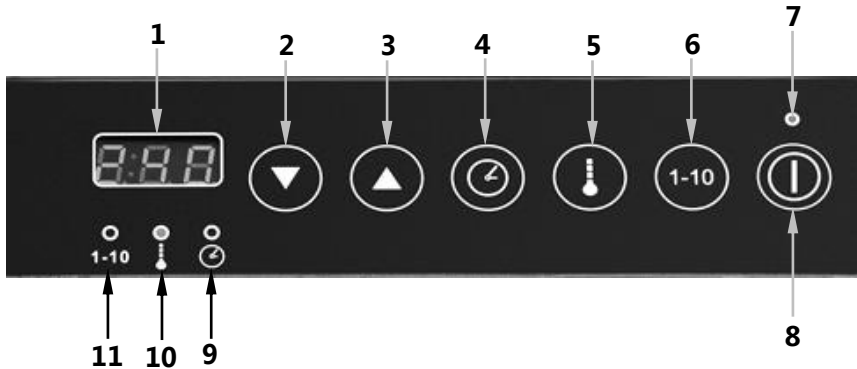
ATTENTION !

Ne jamais placer de récipients vides sur la zone de cuisson.

Le réchauffement d'une casserole ou d'une poêle vide enclenche la protection contre la surchauffe, un signal sonore d'erreur est émis et l'appareil s'éteint. L'affichage numérique affiche le message d'erreur „E2“.

Retirer le récipient de la zone de cuisson et laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes. Il est ensuite possible de continuer à utiliser l'appareil normalement.

Interface de commande tactile




- 1 Affichage numérique
- 2 Touche de sélection ▼: Réduction du temps, de la température ou de la puissance
- 3 Touche de sélection ▲: Augmentation du temps, de la température ou de la puissance
- 4 Touche de réglage de la durée ⌚
- 5 Touche de réglage de la température 🌡️
- 6 Touche de réglage de la puissance 1 - 10
- 7 Témoin de contrôle LED **MARCHE / Standby**
- 8 Touche **MARCHE/ARRÊT** ⏻
- 9 Témoin de contrôle LED du temps ⌚
- 10 Témoin de contrôle LED de la température 🌡️
- 11 Témoin de contrôle LED de la puissance 1 - 10

Mise en marche de l'appareil

- Brancher la fiche à une prise individuelle avec protection.
Un signal sonore retentit et le témoin de contrôle LED **MARCHE / Standby** clignote.
L'appareil est en mode **Standby**.
- Appuyer sur la touche **MARCHE / ARRÊT** ⏻ pour mettre l'appareil en marche.


Réglages



Puissance

- Après avoir appuyé sur la touche **MARCHE / ARRÊT** , le témoin de contrôle LED de puissance s'allume. Le **niveau de puissance „5“** réglé en usine s'affiche sur l'afficheur numérique et l'appareil se met en marche.
- Le témoin de contrôle LED **ON/Standby** reste allumé en permanence.






INDICATION!


Si dans un délai de **30 secondes** après avoir appuyé sur la touche **MARCHE / ARRÊT**  aucun autre réglage n'est effectué, l'appareil revient automatiquement en mode **Standby**.

- A l'aide des touches de sélection  ou , il est possible de changer à chaque moment les réglages de puissance de **1 à 10** (500 - 3000 W).
Le niveau de puissance 1 équivaut à 500 W, et le niveau de puissance 10 à 3000 W.
L'afficheur numérique indique le niveau de puissance de **1 à 10** et le témoin de contrôle LED s'allume.

Température

- Appuyer sur la touche  afin de régler la température.
- La **température „120 °C“** réglée en usine apparaît sur l'afficheur numérique et l'appareil se met en marche.
- A l'aide des touches de sélection  ou , il est possible de changer à chaque moment les réglages de la température de 60 °C à 240 °C. Les réglages de température suivants sont possibles :

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

Le niveau de température choisi apparaît sur l'afficheur numérique et le témoin de contrôle LED de température  s'allume.


- L'appareil réchauffe les aliments placés dans un récipient et maintient ensuite leur température. Le réglage de la puissance est alors effectué automatiquement.




INDICATION!

Si l'appareil est mis en marche sans récipient adéquat pour la cuisson ou si le récipient est retiré de la zone de cuisson durant le fonctionnement de l'appareil, un signal sonore répétitif retentit et l'appareil s'éteint au bout de **30 secondes**. L'affichage numérique affiche le message d'erreur „E0“.


Durée

- Après avoir choisi le mode de fonctionnement (niveau de puissance ou niveau de température), il est possible de régler le temps de cuisson. Appuyer sur la touche  afin de régler le temps de cuisson.

Le chiffre „0“ apparaît sur l'afficheur numérique et le témoin de contrôle LED de réglage du temps  s'allume.

- A l'aide des touches de sélection ▼ ou ▲, il est possible de régler le temps de fonctionnement de 1 à 30 minutes avec des intervalles d'une minute, ou de 30 à 180 minutes avec des intervalles de 10 minutes.


Le temps est décompté avec des espaces d'une minute, et l'afficheur revient automatiquement aux indications précédentes (la puissance ou la température sont affichées).

Afin de vérifier le temps de cuisson restant, appuyer de nouveau sur la touche .



INDICATION!

Lors du fonctionnement du timer, il est possible de changer à chaque moment le réglage du temps de cuisson à l'aide des touches de sélection ▼ ou ▲. Grâce à la fonction de mémorisation de l'appareil, la puissance et éventuellement la température restent inchangées. Il est possible de cette même manière de changer le niveau de puissance ou éventuellement le niveau de température sans modifier le temps de cuisson.

- Après écoulement du temps de cuisson donné, un signal sonore retentit et l'appareil se met automatiquement en **mode Standby**.
- Après l'extinction de l'appareil, les ventilateurs continuent à fonctionner pendant un certain temps afin d'assurer le refroidissement des composants électroniques et ensuite ils s'arrêtent automatiquement.
- 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.
- En fin de fonctionnement, de cuisson ou de maintien de la température des aliments, débrancher l'appareil (retirer la fiche!).



INDICATION!

Le réchaud à induction s'éteint automatiquement si aucun réglage n'est effectué dans un délai de 2 heures.

7. Nettoyage



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique (retirer la fiche!). Attendre que l'appareil refroidisse.

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

Veiller à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec l'eau.



ATTENTION !

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

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

- Nettoyer régulièrement l'appareil.
- **Nettoyer la zone de cuisson, le panneau tactile et le boîtier** à l'aide d'un chiffon doux et humide et avec un produit de nettoyage non rugueux et délicat.
- Nettoyer régulièrement le **filtre à graisse** avec un produit de nettoyage délicat ou au lave-vaisselle. Pour cela, retirer le filtre à graisse de son support (voir dessin au point 4.2 „**Aperçu des composants**“). En fin de nettoyage, replacer le filtre à graisse entièrement séché dans l'appareil.



ATTENTION !

L'appareil ne peut être branché au réseau électrique et mis en marche sans filtre à graisse, afin d'éviter les blessures et afin d'éviter d'endommager l'appareil.

- Les orifices de ventilation se trouvant à l'arrière et sous l'appareil ne peuvent pas être obstrués par des déchets ou de la poussière. En cas de besoin, les nettoyer (p.ex. avec un pinceau ou avec une soufflette).
- Après le nettoyage, sécher et polir les surfaces de l'appareil avec un chiffon propre et sec.

Stockage de l'appareil

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, le nettoyer selon les consignes. L'entreposer dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

8. Anomalies de fonctionnement

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

Code d'erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none">• Pas de récipient sur la zone de cuisson, ou le récipient utilisé n'est pas adéquat	<ul style="list-style-type: none">• Placer un récipient adéquat contenant les aliments sur la zone de cuisson
E1	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil chauffe trop fort (par exemple à cause des orifices de ventilation obstrués)• Pièce endommagée (par exemple le transistor)	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir les orifices de ventilation. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes, il sera prêt à l'emploi après cette courte période. Si le code d'erreur s'affiche toujours sur l'affichage numérique, une fois l'appareil refroidi, contacter un revendeur• Contacter un revendeur
E2	<ul style="list-style-type: none">• La protection contre la surchauffe s'est enclenchée, l'appareil s'éteint	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la fiche de la prise de courant. Retirer le récipient de la zone de cuisson. Laisser l'appareil refroidir pendant quelques minutes et le remettre en marche.
E3	<ul style="list-style-type: none">• Brève panne de courant	<ul style="list-style-type: none">• Retirer la fiche de la prise de courant. Après quelques minutes, rebrancher l'appareil à une prise de courant. Faire appel à un électricien pour vérifier le raccordement au réseau d'alimentation.

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

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

9. Elimination des éléments usés

Appareils anciens



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

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



INDICATION !

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

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