

IW 35 PRO / 105832



FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original

Table des matières

1. Sécurité	38
1.1 Consignes de sécurité	38
1.2 Explication des symboles	40
1.3 Les sources de dangers	41
1.4 Utilisation conforme.....	43
2. Généralités	44
2.1 Responsabilité et garantie	44
2.2 Protection des droits d'auteur	44
2.3 Déclaration de conformité.....	44
3. Transport, emballage et stockage	45
3.1 Inspection suite au transport	45
3.2 Emballage	45
3.3 Stockage	45
4. Données techniques	46
4.1 Données techniques.....	46
4.2 Aperçu des composants	46
5. Installation	48
5.1 Dispositions	48
5.2 Raccordement électrique.....	48
6. Utilisation	49
6.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	49
5.3 Récipients de cuisson appropriés.....	49
6.3 Indications concernant l'utilisation	50
7. Nettoyage	52
8. Anomalies de fonctionnement	53
9. Elimination des éléments usés	54

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



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

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

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

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

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

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 Consignes de sécurité

- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.
- 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.

- 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.
- 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.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- 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.



AVERTISSEMENT !

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



AVERTISSEMENT ! 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.

1.3 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 si le câble ou la fiche sont endommagés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- 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.
- 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.

L'appareil n'est pas destiné à un usage industriel permanent.

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

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

- dans les cuisines pour employés, dans des magasins, des bureaux ou des secteurs d'activité similaires ;
- dans les exploitations agricoles;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les locaux sociaux.

Le wok à induction est uniquement destiné à la préparer et réchauffer des mets dans un récipient de cuisson approprié.

Le wok à induction ne peut être utilisé entre autre pour :

- chauffer ou brûler des liquides ou des substances inflammables, nocives pour la santé, s'évaporant rapidement ou similaires.



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. 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.
- Eviter 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

Désignation	Wok à induction IW 35 PRO
Code-No. :	105832
Construction :	Boîtier : acier inoxydable Table de cuisson : Schott Ceran, Ø 300 mm
Niveaux de puissance :	10 (de 400 à 3500 W)
Réglage de la température :	de 60 °C à 240 °C
Minuterie :	5 – 120 minutes
Alimentation :	3,5 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions :	larg. 355 x prof. 439 x haut. 167 mm
Poids :	7,5 kg

Sous réserve de modifications techniques !

4.2 Aperçu des composants



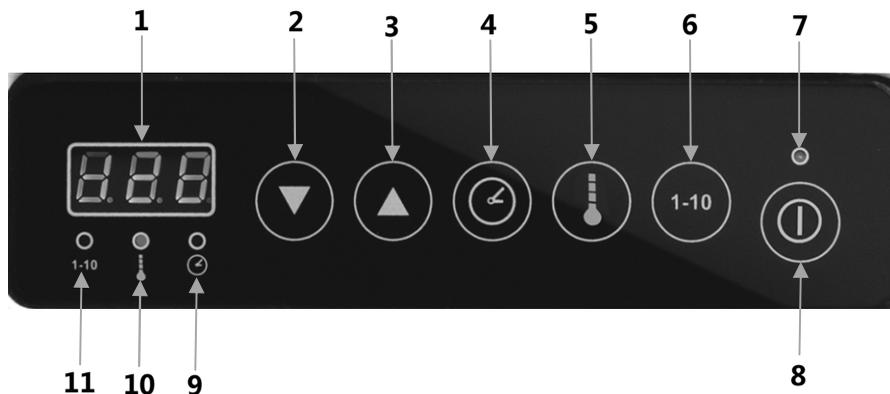
Filtre anti-poussière et anti-graisse

La cuisinière à induction est équipée d'un filtre à poussière et à graisse. Il est situé à la base de l'appareil.

Le filtrage de la poussière et de la graisse est conçu pour empêcher la saleté ou la graisse d'être aspiré par le ventilateur à l'intérieur du boîtier.

Ce filtre est lavable en machine.



Panneau de commande avec touches tactiles et affichage digital

- 1 Affichage digital
- 2 Touche ▼ de diminution selon la sélection : du temps, de la température ou de la puissance
- 3 Touche ▲ d'augmentation selon la sélection : du temps, de la température ou de la puissance
- 4 Touche de sélection du minuteur ⌚
- 5 Bouton de sélection de la température 🌡️
- 6 Touche de sélection de la puissance 1 - 10
- 7 Voyant lumineux de mode veille(STANDBY)
- 8 Touche **ON / STANDBY** ⏻
- 9 Voyant lumineux du mode minuteur ⌚
- 10 Voyant lumineux du mode température 🌡️
- 11 Voyant lumineux du mode puissance 1 - 10

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.

5.3 Récipients de cuisson appropriés

Sur le wok à induction, il est **interdit** d'utiliser d'autres récipients de cuisson qu'une poêle wok à base arrondie en acier, acier inoxydable, ou autre matériau portant le marquage indiquant que celle-ci est **propre à une utilisation sur des plaques à induction** (veuillez respecter le mode d'utilisation de chaque récipient de cuisson)



INDICATION!

Pour un fonctionnement approprié, la poêle doit posséder une base magnétique (Celle-ci doit pouvoir attirer un aimant).

Ex : La poêle wok de la marque Bartscher



- acier inoxydable
- manche et poignées isolés du chaud
- capacité : 5 litres
- dimensions : Ø 380 mm, haut. 100 mm
- livrée avec le couvercle en acier inoxydable

N°art. 105831

Si le wok à induction présente un écart trop grand par rapport au récipient magnétique, cela peut entraîner une chute de la puissance et une diminution de la protection contre la surchauffe. Par conséquent, n'utilisez surtout pas de récipient de cuisson en aluminium, en laiton ni d'ustensiles 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“.
- Branchez l'appareil à une prise unique avec une fiche de terre.
- Un signal sonore est émis et le témoin du mode veille s'allume (**STANDBY**). L'appareil se trouve alors en mode veille.
- Placez une poêle wok appropriée avec le met à préparer sur la table chauffante.
- Si la température de la table chauffante est inférieure à 50 °C, l'affichage digital présente un „-L-“ ; lorsque la température de la table chauffante est supérieure à 50 °C – l'affichage présente un „-H-“.
- Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche **ON / STANDBY** ①.
Les affichages numériques disparaissent, le témoin lumineux du mode veille **STANDBY** commence à clignoter.
- Les témoins lumineux de puissance et de température s'allument. L'appareil est prêt pour le choix des fonctions.



INDICATION!

Si aucune fonction n'a été choisie pendant les 30 premières secondes après avoir appuyé sur la touche ①, l'appareil se remet automatiquement en mode veille STANDBY.



INDICATION!

Pour mijoter ou cuire vos mets (température max 170 °C), réglez en choisissant l'un des niveaux de puissance (1-10).

Pour rôtir ou frire vos aliments dans la graisse (température max. 240 °C) réglez en choisissant l'un des niveaux de température (60 °C - 240°C).

1. Réglage de la puissance

- Appuyer une fois sur la touche **1 - 10**.
- Sur l'affichage digital apparaît le **niveau de puissance** par défaut „5“, et l'appareil se met en marche.
Le voyant **STANDBY** s'allume de manière continue.
- A l'aide des touches de diminution ▼ et d'augmentation ▲ vous pouvez changer à tout moment le réglage de **1 - 10** (400 – 3500 W).
Le niveau 1 correspond à 400 W, et le niveau 10 à 3500 W de puissance utile.
Sur l'affichage numérique apparaît le niveau de puissance choisi, et le témoin **1 - 10** s'allume.

2. Réglage de la température

- Appuyer une fois sur la touche .
- Sur l'affichage digital apparaît le niveau de température par défaut „120 °C“
- A l'aide de s touches de diminution ▼ et d'augmentation ▲ vous pouvez changer à tout moment le réglage de la température entre 60 °C et 240 °C.

(Seuils de température : 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 et 240 °C).

Sur l'affichage numérique apparaît le niveau de température, et le témoin de température  s'allume.

- L'appareil chauffe les aliments, puis conserve la température choisie. Le réglage de la puissance s'effectue alors automatiquement.



INDICATION!

Si l'appareil est mis en marche sans récipient de cuisson ou si le récipient est retiré alors que l'appareil est en marche, un signal sonore est émis, et l'appareil s'éteint après 30 secondes.

La fonction minuteur

Après avoir choisi le mode de fonctionnement (fonction puissance ou fonction température) appuyez sur la touche . L'affichage numérique présente le chiffre „0“ et le témoin minuteur  s'allume.

A l'aide des touches de diminution ▼ ou d'augmentation ▲ vous pouvez choisir le temps de fonctionnement par paliers de 5 minutes (jusqu'à 120 mn maxi.).

La durée est calculée en minutes, pendant ce temps l'affichage numérique retourne sur l'indication précédente (niveau de puissance ou de température).

Lorsque le temps choisi s'est écoulé, un signal sonore est émis, et l'appareil se met automatiquement en mode de veille.



INDICATION!

Au cours du fonctionnement du minuteur, vous pouvez à tout moment modifier le temps de fonctionnement de l'appareil à l'aide des touches de diminution ▼ ou d'augmentation ▲. Pendant ce temps, les paramètres de puissance et de température restent inchangés.

De la même manière, vous pouvez changer le niveau de puissance ou de température sans modifier le fonctionnement de la minuterie.



INDICATION!

Si le minuteur n'a pas été réglé, l'appareil s'éteint automatiquement lorsque 120 minutes se sont écoulées.



ATTENTION !

Ne pas poser le récipient de cuisson sans aliment à préparer.

Chauffer une cocotte vide ou une poêle vide déclenche la protection contre la surchauffe, un signal sonore est émis, et l'appareil s'arrête.

Sur l'affichage digital apparaît le communiqué de l'erreur „E05“.

Dans ce cas, il faut débrancher l'appareil de l'alimentation et le laisser refroidir quelques minutes. Ensuite, l'appareil se remettra en marche sans problème.

- Veuillez faire attention à ce que le dessous du récipient de cuisson ne raye pas la surface de la table chauffante, bien qu'une table rayée n'ait pas d'influence sur le bon fonctionnement de l'appareil.
- **A la fin de l'opération de cuisson ou de réchauffement, il convient de retirer la fiche de l'appareil de la prise d'alimentation.**

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

- L'appareil doit être nettoyé régulièrement.
- La table chauffante, le boîtier et le panneau de commande de l'appareil doivent être nettoyés avec un chiffon humide et un produit d'entretien non-abrasif.

- Il convient de nettoyer régulièrement le filtre de protection anti-poussière et anti-graisse à l'aide d'un produit d'entretien doux ou en machine. Pour cela, il faut enlever le filtre de son support (voir aussi chap. **4.2 Filtre anti-poussière et anti-graisse**). Après son nettoyage, replacer le filtre complètement séché sur l'appareil.



ATTENTION !

Afin d'éviter blessures et dommages, ne pas brancher l'appareil sur le secteur ni mettre en marche l'appareil sans avoir remis le filtre au préalable.

- Les ouvertures de ventilation à l'arrière de l'appareil doivent être protégées contre la saleté et la poussière, le cas échéant le nettoyer (par ex. à l'aide d'un pinceau ou en soufflant dessus).
- **Ne jamais** utiliser de produits d'entretien contenant de l'essence, des solvants etc. afin de ne pas endommager la surface de l'appareil.
- Utiliser exclusivement un chiffon doux. **Ne jamais** nie utiliser de matériaux de nettoyage susceptible de rayer la surface.
- Après le nettoyage utiliser un torchon doux et sec pour essuyer et polir la surface.
- Si l'appareil doit rester inutilisé pendant un temps prolongé, il convient de l'entreposer dans un endroit sec et propre protégé du gel et de l'action des rayons du soleil, hors de portée des enfants. Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.

8. Anomalies de fonctionnement

Communiqué d'erreur	Cause	Solution
E01	<ul style="list-style-type: none"> • Sous tension de courte durée (<160V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil de la prise de courant (retirer la fiche!). Après quelques minutes, le rebrancher à la prise de courant.
E02	<ul style="list-style-type: none"> • Surtension de courte durée (>270V). 	<ul style="list-style-type: none"> • Débrancher l'appareil de la prise de courant (retirer la fiche!). Après quelques minutes, le rebrancher à la prise de courant.
E03	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est trop chaud (à cause d'une obturation des orifices de ventilation p.ex.). • L'un des composants (le transistor p.ex.) est endommagé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir les orifices de ventilation. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Il est ensuite prêt à refonctionner. Si le communiqué d'erreur s'affiche toujours après avoir laissé refroidir l'appareil, contacter un revendeur. • Contacter un revendeur.

Communiqué d'erreur	Cause	Solution
E05	<ul style="list-style-type: none">Le dispositif de protection contre la surchauffe du module de puissance s'est activée (>150 °C). L'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">Retirer le récipient de la surface de cuisson. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Il est ensuite prêt à refonctionner.
E06	<ul style="list-style-type: none">Le capteur de température est endommagé ou il y a un court-circuit.	<ul style="list-style-type: none">Contactez un revendeur.
E07	<ul style="list-style-type: none">Le dispositif de protection contre la surchauffe du module de puissance s'est activée (>240 °C). L'appareil s'éteint.	<ul style="list-style-type: none">Retirer le récipient de la surface de cuisson. Laisser l'appareil refroidir quelques minutes. Il est ensuite prêt à refonctionner.
E08	<ul style="list-style-type: none">Le capteur de température est endommagé.	<ul style="list-style-type: none">Contactez un revendeur.

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.