

IW 35**105982**

IW 35



105983

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

FRANÇAIS
Traduction
du mode d'emploi original

1. Généralités.....	34
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	34
1.2 Explication des symboles	34
1.3 Responsabilité et garantie	35
1.4 Protection des droits d'auteur.....	35
1.5 Déclaration de conformité	35
2. Sécurité	36
2.1 Généralités.....	36
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	36
2.3 Utilisation conforme.....	37
3. Transport, emballage et stockage	38
3.1 Inspection suite au transport	38
3.2 Emballage	38
3.3 Stockage	38
4. Données techniques	39
4.1 Indications techniques.....	39
4.2 Aperçu des composants.....	39
5. Installation et utilisation	41
5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction	41
5.2 Consignes de sécurité.....	41
5.3 Récipients de cuisson appropriés.....	43
5.4 Installation et branchement	44
5.5 Utilisation.....	44
6. Nettoyage et maintenance.....	46
6.1 Consignes de sécurité.....	46
6.2 Nettoyage.....	46
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	47
7. Anomalies de fonctionnement	47
8. Elimination des éléments usés	48

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

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

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

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

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

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

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

1.2 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.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.



ATTENTION ! Champs magnétiques !

Ne pas ouvrir le cache arrière de l'appareil.

1.3 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. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service.

Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 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.



REMARQUE !

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.

1.5 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.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles.

Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

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.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

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.

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

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- 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.
- Conserver cette notice. En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.
- Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice.
- L'appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.

2.3 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 ne peut être utilisé avec une horloge programmable externe ou avec une télécommande.

Le wok à induction est destiné uniquement à **préparer et à réchauffer** des aliments dans des récipients appropriés.

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

- Chauffer ou réchauffer des liquides ou des matériaux facilement inflammables, toxiques ou volatiles ou tout autre produit semblable.



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.

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.



REMARQUE !

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 Indications techniques

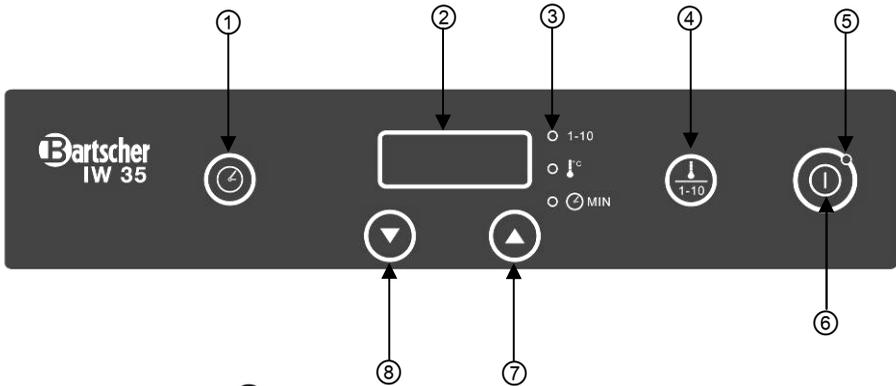
Nom	Wok à induction IW 35
Code-No.:	105983
Finition:	Boîtier: acier inoxydable, Surface concave: verre, Ø 260 mm
Niveaux de puissance:	10 (500 – 3500 W)
Amplitude de température:	de 60 °C à 240 °C
Minuterie:	1 – 180 minutes
Puissance électrique:	230 V~ 50 Hz 3500 W
Dimensions:	larg. 340 x prof. 440 x haut. 125 mm
Poids:	6,9 kg

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



Panneau de contrôle tactile avec affichage digital



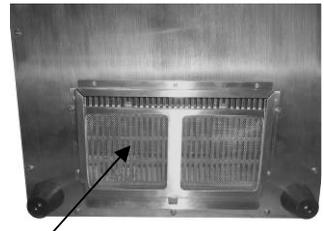
- ① Réglage du temps ⌚
- ② Affichage digital
- ③ Témoin de contrôle LED du niveau de puissance **1 - 10**, de la température **°C** et du temps ⌚
- ④ Choix de la température de cuisson **°C** ou du niveau de puissance **1 - 10**
- ⑤ Témoin de contrôle **ON**
- ⑥ Touche **ON / OFF** ⏻
- ⑦ Touche ▲: le temps, la température ou la puissance peuvent être augmentés
- ⑧ Touche ▼: le temps, la température ou la puissance peuvent être réduits

Filter anti-poussière et anti-graisse

La plaque de cuisson à induction est équipée d'un filtre anti-poussière et anti-graisse se trouvant en dessous de l'appareil.

Le filtre anti-poussière et anti-graisse permet d'éviter l'infiltration de saletés et de graisse à l'intérieur du boîtier par la grille du ventilateur aspirant de l'air frais.

Le filtre peut être lavé au lave-vaisselle.



Filter anti-poussière et anti-graisse

5. Installation et utilisation

5.1 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, les débordements éventuels ne brûlent pas et le risque de brûlure pour l'utilisateur est minimisé. 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.

5.2 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

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

- 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.



AVERTISSEMENT! Les surfaces externes sont très chaudes!
Pendant le fonctionnement, certaines pièces de l'appareil chauffent beaucoup.
Afin d'éviter des blessures, ne touchez ces surface qu'avec précaution.
Nota : La plaque à induction en elle-même ne chauffe pas pendant la cuisson.
Cependant, la température de la batterie de cuisine provoque le réchauffement la plaque de cuisson.

- Ne pas utiliser l'appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- 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.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !
N'enfoncez pas d'objets comme un fil métallique ou des outils dans les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela peut entraîner une électrocution.

- Ne déplacez jamais la plaque à induction pendant la cuisson ou lorsqu'une casserole chaude est posée dessus.
- Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger des objets. Ne jamais y placer de récipients vides p.ex.
- Il est recommandé de ne pas placer de petits ustensiles de cuisine métalliques, des couvercles pour casseroles ou poêles, des couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Lorsque l'appareil est mis en marche, ces objets pourraient chauffer.
- Notez que des objets métalliques comme p.ex. des bagues, des montres, etc. peuvent s'échauffer s'ils se trouvent près des surfaces de cuisson.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne posez pas d'objets magnétisables tels que des cartes de crédits ou des cassettes sur la surface vitrocéramique.
- Pour éviter une surchauffe, ne posez pas de film aluminium ou de plaques métalliques sur la surface de l'appareil.

- Maintenez les produits et les substances inflammables, acides ou alcalins à bonne distance de l'appareil, ils pourraient réduire la durée de vie de l'appareil et entraîner une déflagration lors de la mise en marche.
- Des essais scientifiques ont prouvé que les plaques à inductions ne représentent aucun danger. Cependant, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devraient respecter une distance minimale de 60 cm par rapport à l'appareil pendant son fonctionnement.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

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! Respecter les consignes de sécurité !

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)



REMARQUE !

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

Si le wok à induction décèle une trop grande différence de champ par rapport au récipient magnétisé, la puissance de cuisson baisse, ce qui peut provoquer une activation de la protection anti-surchauffe. Par conséquent, ne jamais utiliser de récipients en aluminium, en bronze ou de récipients en matière autre qu'en métal.

p.ex. utiliser le wok de la firme Bartscher



- Acier inoxydable
- Poignées isolées : Manche et contre-poignée
- Contenu : 6 litres
- Dimensions : Ø 360 mm, H 110 mm (Hauteur, couvercle compris 215 mm)
- Couvercle en inox inclus

Code-No: 105981

5.4 Installation et branchement

- D semballez l'appareil et enlevez tout matériel d'emballage.
- Placez l'appareil sur un endroit plan et sûr, capable de supporter le poids de l'appareil et résistant à la chaleur.
- Ne placez **jamais** l'appareil sur une surface inflammable.
- N'installez pas la plaque à induction   proximité de feux ouverts, de fours électriques, de poêles de chauffage ou d'autres sources de chaleur.
- Ne bloquez ni ne recouvrez les fentes d'aération (entrée et sortie d'air). Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil. Respectez une distance minimale de 5 à 10 cm par rapport aux murs ou à des objets.
- Ne placez pas la plaque à induction   proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex des radios, des téléviseurs).
- Chaque câble électrique de la prise doit être protégé à au moins 16A. Ne brancher l'appareil que directement à une prise au mur ; n'utiliser aucun r partisseur ni aucune prise multiple.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise de courant afin de pouvoir le débrancher rapidement si nécessaire.

5.5 Utilisation

- Nettoyer le panneau de contrôle, la surface concave et le boîtier de l'appareil à l'aide d'une lavette souple et humide et d'un produit de nettoyage délicat.
- Brancher l'appareil à une prise de courant simple et mise à la terre.
Un signal sonore retentit et le témoin de contrôle **ON** s'allume.
- L'appareil est alors en mode veille (Standby).
- Placer une casserole adéquate contenant les aliments sur la surface concave.
- Pour allumer l'appareil à induction, appuyer sur la touche **ON / OFF**  .

1. 1 - 10 **Le niveau de puissance „5“** pré-réglé en usine s'affiche et l'appareil chauffe.

A l'aide des touches ▼ ou ▲ il est possible de changer à chaque moment la puissance de cuisson **1 - 10** (500 – 3500 W).

Le témoin de contrôle LED correspondant au niveau **1 - 10** s'allume et le niveau de puissance choisi s'affiche sur l'écran digital.

Le niveau de puissance 1 correspond à une puissance de 500 W et le niveau 10 à une puissance de 3500 W.

2.

Si vous ne désirez pas utiliser le mode de choix de niveau de puissance, il est possible de changer le mode de fonctionnement en mode température en appuyant sur la touche /1 - 10.

L'appareil se met alors en mode température et **la température pré-réglée „120 °C“** s'affiche.

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

A l'aide des touches ▼ ou ▲, il est possible de changer à tout moment la température de cuisson entre 60 °C et 240 °C, tous les 20 °C.

Le témoin de contrôle LED de la température s'allume et la température choisie s'affiche sur l'écran digital.

L'appareil réchauffe les aliments et garde une température de cuisson permanente. La puissance est réglée automatiquement.

Réglage du temps

Après avoir choisi le mode de fonctionnement (puissance ou température), appuyer sur la touche . Le chiffre „0“ s'affiche sur l'écran digital et le témoin de contrôle LED de réglage du temps s'allume.

A l'aide des touches ▼ ou ▲, il est possible de régler le temps de cuisson minute par minute, jusqu'à 30 minutes et ensuite par périodes de 10 minutes (maximum 180 minutes).

Le temps de cuisson est décompté en minutes, le décompte s'effectue vers le bas. Après quelques secondes l'écran affiche à nouveau le communiqué précédent (**1 - 10** ou).

Lorsque le temps réglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil se met automatiquement en mode veille. Seul le ventilateur de refroidissement pour l'électronique continue de fonctionner environ 1 minute.



REMARQUE !

Il est possible de changer le temps de cuisson à chaque moment en mode Temps à l'aide des touches ▼ ou ▲. Grâce à la fonction de mémorisation de l'appareil, les niveaux de puissance ou de température réglés restent inchangés.

Il est possible de changer le niveau de puissance ou de température de la même manière, sans modifier le temps de cuisson réglé.



REMARQUE !

Si le temps de cuisson n'a pas été réglé, l'appareil s'éteint automatiquement après 120 minutes.



ATTENTION!

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

Cela provoque l'activation de la protection contre la surchauffe, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint.

Le communiqué d'erreur „E02“ s'affiche sur l'écran digital.

Dans ce cas, retirer le récipient de la surface de cuisson. Eteindre l'appareil, le débrancher de la prise de courant et le laisser refroidir quelques minutes.

Après quelques minutes l'appareil refonctionne sans problème.

- Veiller à ce que le fond du récipient ne raye la surface de cuisson, même si les rayures n'influencent en rien le fonctionnement de l'appareil.
- **En fin de cuisson ou après avoir réchauffé les aliments, retirer la fiche de la prise de courant (ne pas se fier uniquement à la fonction de détection de récipient)!**

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

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



ATTENTION !

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

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

6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Nettoyer la surface concave et le boîtier de l'appareil à l'aide d'une lavette souple et humide et d'un produit de nettoyage délicat.
- Nettoyer le panneau de contrôle à l'aide d'une lavette souple et d'un produit de nettoyage délicat.
- Nettoyer régulièrement le filtre anti-poussière et anti-graisse à l'aide d'un produit de nettoyage délicat ou au lave-vaisselle. Pour cela, retirer le filtre de son emplacement, le tirer vers l'avant (voir point **4.2 Filtre anti-poussière et anti-graisse**). Bien le sécher ensuite et le replacer sur l'appareil.



ATTENTION!

Ne jamais brancher l'appareil ou l'utiliser sans filtre afin d'éviter les blessures ou d'endommager l'appareil.

- Toujours nettoyer les orifices de ventilation de l'appareil, retirer les salissures ou la poussière (p.ex. à l'aide d'un pinceau ou d'air comprimé).
- Afin d'éviter d'endommager l'appareil, **ne jamais** utiliser de produits de nettoyage contenant de l'essence ou des dissolvants.
- N'utiliser que des lavettes souples, ne jamais utiliser d'éponges à gratter qui pourraient rayer les surfaces de l'appareil.
- Après avoir nettoyé l'appareil, le sécher et polir les surfaces à l'aide d'un chiffon sec et souple.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- 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.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- 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 !**

7. Anomalies de fonctionnement

Signalisation de la faute	Cause	Solution
E01	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil devient trop chaud (p.ex. à cause des orifices de ventilation couverts)• Des pièces endommagées (p.ex. transi-stor).	<ul style="list-style-type: none">• Découvrir les orifices de ventilation. Laisser l'appareil pour quelques minutes pour refroidir, ensuite l'appareil est de nouveau prêt à travailler. Si, après le refroidissement, la signalisation de la faute apparaît toujours dans l'écran contacter le commerçant.• Contacter le commerçant.

Signalisation de la faute	Cause	Solution
E02	<ul style="list-style-type: none">La protection contre la surchauffe a été mise en marche, l'appareil s'arrête.	<ul style="list-style-type: none">Enlever le récipient du plateau. Laisser l'appareil pour quelques minutes pour refroidir. Ensuite l'appareil se met en marche et est de nouveau prêt à travailler.
E03	<ul style="list-style-type: none">Une surtension courte, l'appareil devient trop chaud.	<ul style="list-style-type: none">Débrancher l'appareil (retirer la fiche!). Après quelques minutes rebrancher l'appareil

8. 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.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

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



105981

Bedienungsanleitung
Wokpfanne **D/A/CH**

Instruction manual
Wok pan **GB/UK**

Mode d'emploi
Sauteuse wok **F/B/CH**

Manuale di utilizzo
Padella wok **I/CH**

Instrucciones de uso
Sartén wok **E**

Manual de instruções
Fritadeira wok **P**

Gebruiksaanwijzing
Wokpan **NL/B**

Bedieningshandleiding
Wokpande **DK**

Инструкция по эксплуатации
Вок-сковорода **RUS**

Kullanma kılavuzu
Wok tava **TR**

Instrukcja obsługi
Wok patelnia **PL**

Návod k obsluze
Pánev wok **CZ**

Upute za upotrebu
Wok tava **HR**

Használati útmutató
Wokserpenyő **H**

Οδηγίες χρήσης που
Σκεύος Wok **GR**

Données techniques:

Sauteuse wok avec couvercle

- Acier inoxydable
- Les poignées ne s'échauffent pas : manche et contre-poignée opposés
- Capacité : 6 litres
- Poids: 2,0 kg (2,85 kg couvercle compris)
- Dimensions: Ø 360 mm, haut. 110 mm (haut couvercle compris 215 mm)

Code-No.: 105981

Conseils sur l'utilisation et l'entretien:

- Bien nettoyer la sauteuse wok à l'eau chaude et avec du produit pour la vaisselle avant sa première utilisation. Utiliser une lavette souple ou une éponge. Bien la sécher ensuite. De cette manière, les restes de matériaux de production et d'emballage sont éliminés.
- Avant toute utilisation de la sauteuse, vérifier si elle est propre et sèche, dans le cas contraire sa surface peut se décolorer sous l'effet d'une température trop élevée.
- **Ne jamais** laisser la sauteuse wok vide sur la surface de cuisson concave du wok à induction.
- Durant la cuisson, toujours utiliser la température la plus basse possible afin d'éviter la décoloration des surfaces de la sauteuse wok.
- Après chaque utilisation, nettoyer la sauteuse wok à l'aide d'une brosse à vaisselle ou d'une éponge et de produit pour la vaisselle.



ATTENTION!

La sauteuse wok ne peut être nettoyée au lave-vaisselle!

- En cas de salissures plus tenaces, nous vous conseillons de faire tremper la sauteuse wok dans l'eau. La nettoyer ensuite de la manière décrite ci-dessus.
- Afin d'éliminer les décolorations sur les surfaces de la sauteuse wok, il est possible d'utiliser du vinaigre ou du jus de citron. **Après le lavage**, imbiber un chiffon d'une petite quantité de vinaigre ou de jus de citron et essuyer les surfaces internes et externes de la sauteuse wok. La sauteuse brillera comme si elle était neuve !
- N'utiliser que des lavettes souples, **ne jamais** utiliser d'éponges à récurer qui pourraient rayer les surfaces de la sauteuse.
- Après avoir nettoyé la sauteuse, utiliser un torchon sec et souple pour en sécher et polir les surfaces.

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

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