

IW 35 PRO



105833

IW 35 PRO



105832

**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..... | 38 |
| 1.1 Informations concernant la notice d'utilisation | 38 |
| 1.2 Explication des symboles | 38 |
| 1.3 Responsabilité et garantie | 39 |
| 1.4 Protection des droits d'auteur..... | 39 |
| 1.5 Déclaration de conformité | 39 |
| 2. Sécurité | 40 |
| 2.1 Généralités..... | 40 |
| 2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil | 40 |
| 2.3 Utilisation conforme..... | 41 |
| 3. Transport, emballage et stockage | 42 |
| 3.1 Inspection suite au transport | 42 |
| 3.2 Emballage | 42 |
| 3.3 Stockage | 42 |
| 4. Données techniques | 43 |
| 4.1 Indications techniques..... | 43 |
| 4.2 Aperçu des composants..... | 43 |
| 5. Installation et utilisation | 45 |
| 5.1 Mode de fonctionnement des plaques de cuisson à induction | 45 |
| 5.2 Consignes de sécurité..... | 46 |
| 5.3 Récipients de cuisson appropriés..... | 48 |
| 5.4 Installation et branchement | 48 |
| 5.5 Utilisation..... | 49 |
| 6. Nettoyage et maintenance..... | 52 |
| 6.1 Consignes de sécurité..... | 52 |
| 6.2 Nettoyage..... | 52 |
| 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance | 53 |
| 7. Anomalies de fonctionnement..... | 53 |
| 8. 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

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 expresse 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.

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.

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

| Désignation | Wok à induction IW 35 PRO | | |
|-----------------------------|---|-------|--------|
| N° d'article : | 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 : | 230 V | 50 Hz | 3500 W |
| Dimensions : | larg. 355 x prof. 439 x haut. 167 mm | | |
| Poids : | 7,5 kg | | |

Sous réserve de modifications !

4.2 Aperçu des composants



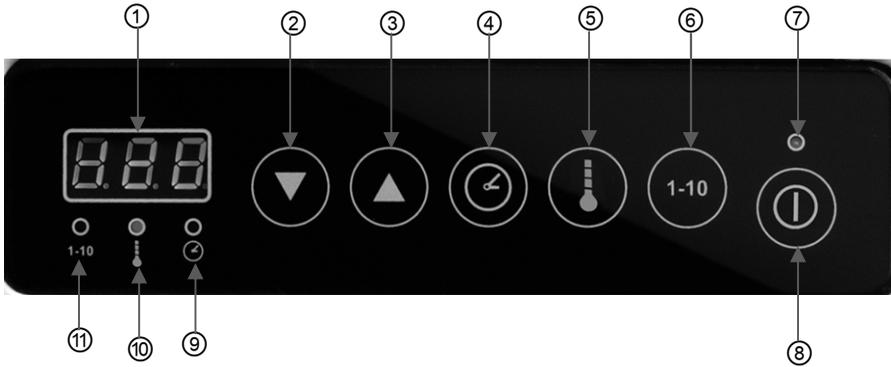
Filtere anti-poussière et anti-graisse

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 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.

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

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.

5.4 Installation et branchement

- Désemballez 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 à 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 à proximité d'appareils ou d'objets sensibles aux champs magnétiques (comme par ex des radios, des téléviseurs).
- L'appareil ne peut être utilisé avec une horloge programmable externe ou avec une télécommande.
- 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 répartisseur 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

- Avant sa première utilisation il convient de nettoyer la plaque à induction et le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux et humide, et d'un produit d'entretien non-abrasif.
- 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** .
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.



REMARQUE !

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



REMARQUE !

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 apparait 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 apparait 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.



REMARQUE !

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.



REMARQUE !

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.



REMARQUE !

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 (surtout ne pas remplacer l'extinction de l'appareil par l'utilisation du système de reconnaissance de présence 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

- 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** 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.

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

| 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. |
| 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. |

| Communiqué d'erreur | Cause | Solution |
|---------------------|--|--|
| 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">Contacter 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 fonctionner. |
| E08 | <ul style="list-style-type: none">Le capteur de température est endommagé. | <ul style="list-style-type: none">Contacter un revendeur. |

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



105831

Gebrauchsanleitung
Wokpfanne

D/A/CH

Instruction for use
Wok pan

GB/UK

Mode d'emploi
Poêle wok

F/B/CH

Istruzioni d'uso
Padella wok

I/CH

Instrucciones de uso
Sartén wok

E

Manual de instruções
Frigideira wok

P

Gebruiksaanwijzing
Wokpan

NL/B

Betjeningsvejledning
Wokpande

DK

Инструкция по обслуживанию
Сковорода вок

RUS

Kullanma talimatnamesi
Wok tava

TR

Instrukcja obsługi
Patelnia wok

PL

Návod k obsluze
Pánev wok

CZ

Upute za uporabu
Wok tava

HR

Használati útmutató
Wok serpenyő

H

Οδηγίες χρήσης
Τηγάνι γούοκ

GR

Caractéristiques techniques :

Poêle wok

- Acier inoxydable
- Capacité : 5 litres
- Poids : 2,0 kg (2,85 kg avec le couvercle)
- Livrée avec le couvercle en acier inoxydable
- Manche et poignées isolés du chaud
- Dimensions : Ø 380 mm, haut. 100 mm (hauteur avec le couvercle : 235 mm)

N° art. 105831

Indications concernant l'utilisation et l'entretien :

- Avant sa première utilisation, nettoyez soigneusement le wok à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge, de liquide vaisselle et d'eau chaude. De cette manière, vous enlèverez les impuretés dues à la production ou à l'emballage. Rincez ensuite à l'eau claire, puis séchez.
- Avant son utilisation, veillez à ce que le wok soit bien propre et sec, dans le cas contraire, des taches superficielles risqueraient de se former à sa surface à haute température.
- Ne **jamais** placer le wok vide sur une plaque chauffante déjà chaude.
- Lors de la cuisson il faut toujours essayer d'utiliser la température la plus basse possible afin de minimaliser l'apparition de taches sur la poêle.
- La poêle doit être nettoyée **après chaque utilisation** à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge et de liquide vaisselle.
- Pour les salissures tenaces, laissez tremper le wok pendant un moment, puis nettoyez-le selon les instructions ci-dessus.
- Afin d'enlever les taches à la surface du wok, on peut utiliser de l'acide acétique ou citrique. **Après le nettoyage**, mettez un peu d'acide acétique/citrique sur un chiffon doux et frottez le wok à l'intérieur et à l'extérieur. Ainsi, votre poêle sera brillante comme au premier jour.
- N'utilisez que des chiffons au matériau doux, n'utilisez **surtout pas** des matériaux abrasifs susceptibles de rayer la surface de la poêle.
- Après le nettoyage, utilisez un torchon sec et délicat afin d'essuyer et polir la surface.

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

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