

USER MANUAL
PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR
TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

MANUAL DE USO
PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES



We advise you to read this manual carefully, as it contains all the instructions for managing the appliance's aesthetic and functional qualities.

For further information on the product: www.smegusa.com

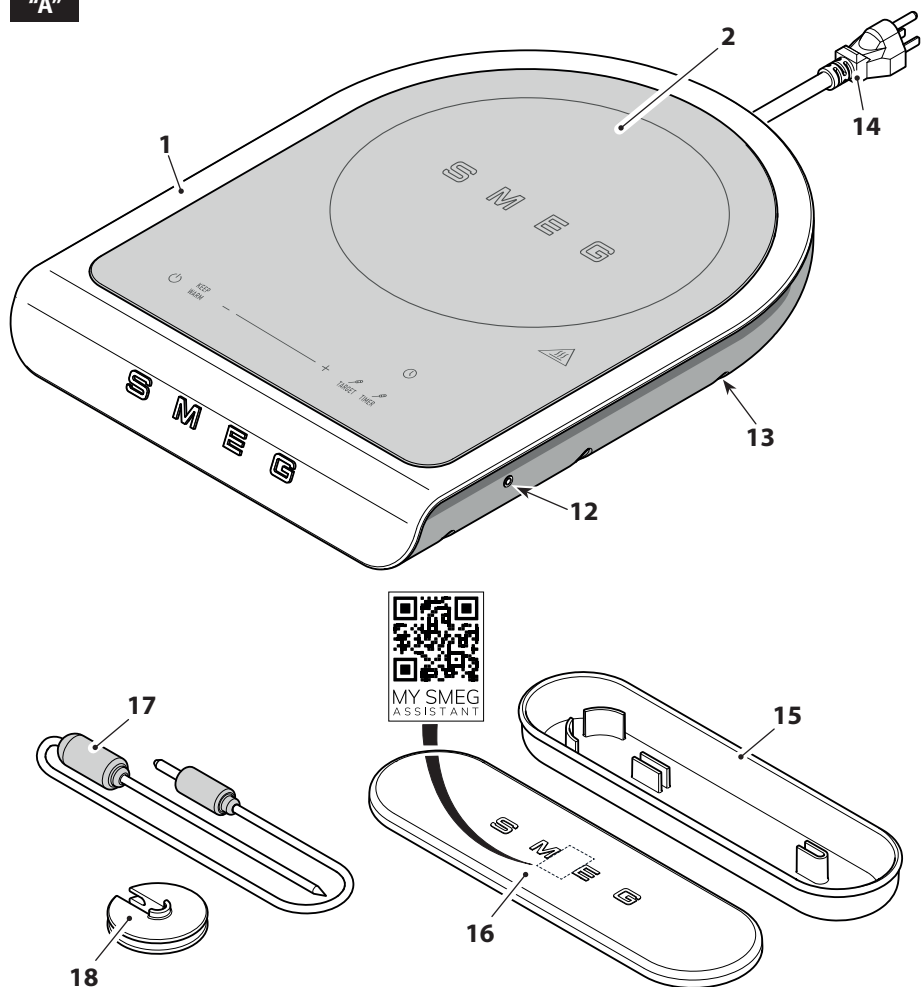
Nous conseillons de lire attentivement ce manuel, qui comprend toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté.

Pour obtenir des informations supplémentaires sur le produit : www.smegusa.com

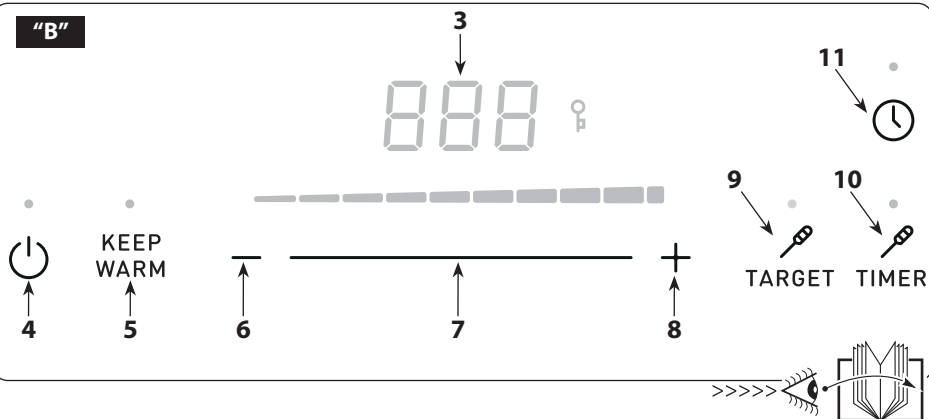
Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

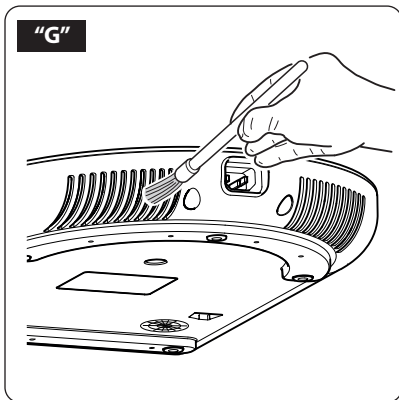
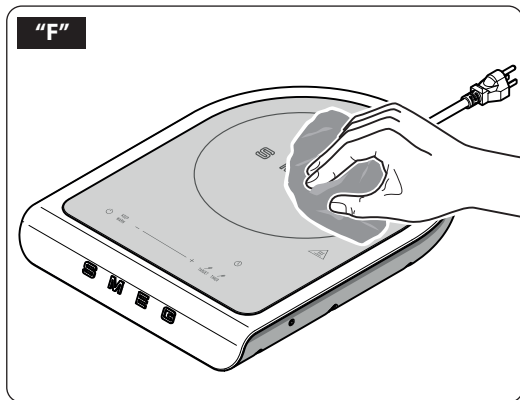
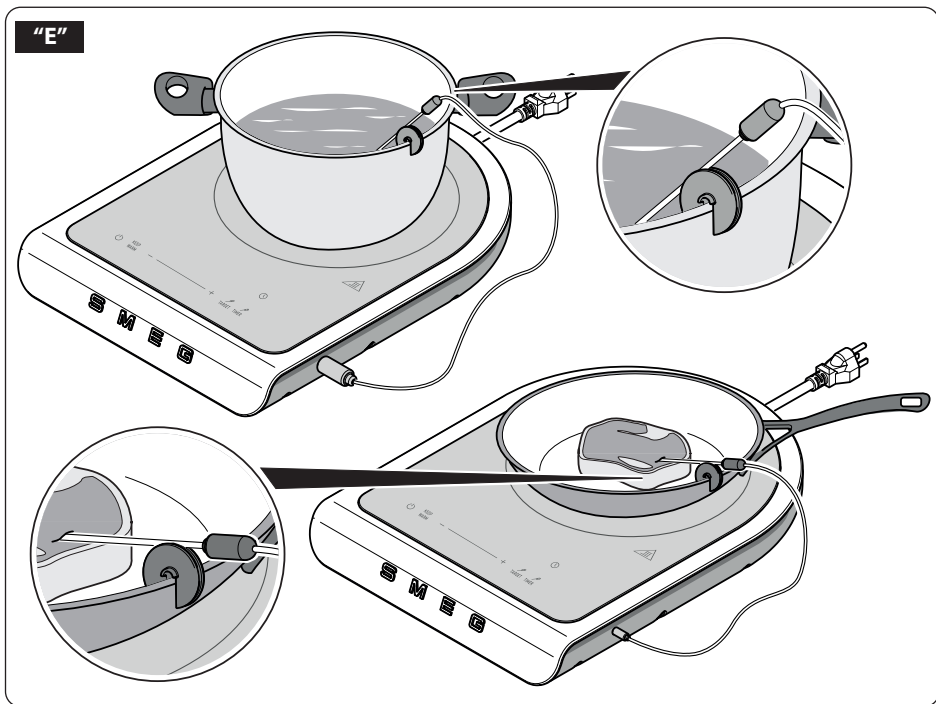
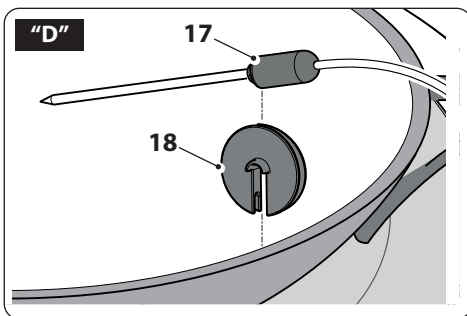
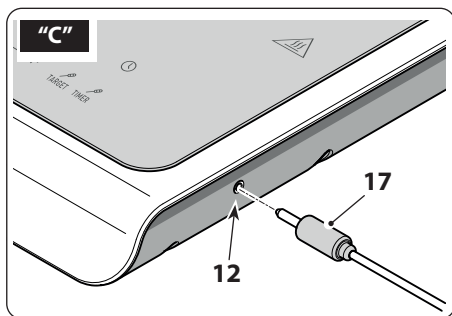
Más información sobre el producto en: www.smegusa.com

"A"



"B"





Important information for the user
Informations importantes pour l'utilisateur
Información importante para el usuario

 **Instructions / Instructions / Instrucciones**

 **Description / Description / Descripción**

 **Use / Utilisation / Uso**

 **Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Limpieza y cuidado**

 **Safety instructions / Consignes de sécurité / Instrucciones de seguridad**

 **Information / Informations / Información**

 **Advice / Conseil / Recomendaciones**



NOTES

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

Instructions importantes

ATTENTION : Le non-respect des instructions figurant dans ce manuel peut impliquer la génération d'un incendie, d'une explosion, de dommages matériels, de blessures ou de mort.



LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants tout au long de ce manuel et sur l'appareil.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et toujours respecter tous les messages de sécurité.

ATTENTION



- **Pour réduire les risques d'incendie ou d'électrocution, ne pas retirer le couvercle (ou la partie arrière).**
- **Aucune pièce se trouvant à l'intérieur de l'appareil ne peut être réparée par l'utilisateur !**
- **Les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel d'assistance autorisé.**



RECONNAÎTRE LES INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Ceci est un symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels susceptibles d'entraîner de graves blessures voire la mort.

COMPRENDRE LES MOTS DE SIGNALLEMENT

Un mot de signallement - DANGER, AVERTISSEMENT ou ATTENTION - est utilisé en association avec le symbole d'alerte de sécurité. DANGER désigne les dangers les plus importants. Il signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions fournies.

AVERTISSEMENT signifie que vous pourriez être tué ou gravement blessé si les instructions ne sont pas suivies. ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

ATTENTION



- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné. Le fabricant ne saura être tenu responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte de cet appareil.
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée de cet appareil peut entraîner des blessures et des dommages matériels.
- Lire toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Conserver ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr et les transmettre à tout futur utilisateur.

Les messages de sécurité vous informeront des dangers potentiels et vous aideront à éviter les risques de blessures, outre tout événement susceptible de se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANT : Respecter tous les codes et ordonnances en vigueur.

ATTENTION : Pour votre sécurité, les instructions figurant dans ce manuel doivent être suivies afin de minimiser les risques d'incendie ou d'explosion et d'éviter les dommages matériels, les blessures ou la mort.

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou autres vapeurs, liquides ou matériaux inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



NOTE : Cet appareil N'EST PAS conçu pour être installé dans des habitations préfabriquées (mobile-homes) ou dans des véhicules de loisirs.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

ATTENTION  Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles, notamment :

Suivre toutes les indications de sécurité fournies afin de garantir une utilisation de l'appareil en toute sécurité.

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce manuel d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- Les enfants doivent être surveillés afin de veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier de la surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Conserver les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé) hors de portée des enfants.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil, quel qu'il soit, est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Éteindre l'appareil immédiatement après son utilisation.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Débrancher l'appareil de la prise murale avant de procéder au montage, démontage, nettoyage et après chaque utilisation.
- Brancher toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis introduire le câble dans la prise murale. Pour débrancher, tourner n'importe quel contrôle sur « off » puis enlever la fiche de la prise murale.
- Éteindre l'appareil, puis débrancher la fiche de la prise quand il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter les pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher la fiche, saisir la fiche et tirer de la prise. Ne jamais tirer à partir du câble d'alimentation.
- Pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, ne jamais immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas toucher l'appareil ou la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais essayer d'éteindre une flamme/ un feu avec de l'eau : éteindre l'appareil, le débrancher de la prise de courant et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé.
- Ne pas laisser le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir, et ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

à un centre d'assistance agréé pour le faire examiner, réparer ou régler.

- S'assurer que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des bords tranchants.
- Ne pas tirer sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques allumés, à l'intérieur d'un four ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Ne pas placer l'appareil à proximité de robinets ou d'éviers.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil vous-même ou sans l'aide d'un technicien qualifié. Le non-respect de cette prescription impliquera l'annulation de la garantie.
- En cas de dysfonctionnement, faire réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- Ne pas apporter de modifications à l'appareil.
- S'assurer que la prise de courant utilisée est toujours librement accessible, car c'est uniquement de cette manière que l'appareil pourra être débranché si nécessaire.
- Pour retirer la fiche de la prise de courant, tirer directement sur la fiche. Ne jamais tirer sur le câble au risque de l'endommager.
- Si l'appareil tombe en panne, ne pas essayer de le réparer.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre du bord de la table ou de toute autre surface et toucher les surfaces chaudes.
- Si la fiche ou le câble d'alimentation sont endommagés, les faire réparer exclusivement par le centre d'assistance technique après-vente, afin d'éviter tout risque.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait provoquer des blessures.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en

marche au moyen d'un minuteur extérieur ou d'un système de télécommande séparé.

- Il faut faire preuve d'une prudence extrême lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.
- La fourniture comprend un cordon d'alimentation court pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si l'on fait preuve de précaution lors de leur utilisation.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge devrait être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ;
d) le cordon devrait être aménagé de façon qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher involontairement.
- Ne pas cuisiner sur un plan de cuisson abîmé. Si le plan de cuisson se cassait, des solutions détergentes et des débordements pourraient pénétrer et provoquer un risque d'électrocution.
- Nettoyer prudemment le plan de cuisson. Si l'on utilise une éponge ou un chiffon pour nettoyer des débordements sur une zone de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures dues à la vapeur. De plus, certains détergents peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas placer d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillers et des couvercles sur le réchaud de table dans la mesure où ils peuvent devenir chauds.

Pour cet appareil

- Ne pas déplacer l'appareil avec la casserole.
- Ne pas faire chauffer une casserole vide ou ne pas la surchauffer afin d'éviter l'ébullition à sec.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

FR

- Ne pas placer d'objets métalliques tels que couverts, couvercles, bords, papier d'aluminium, etc. dans la zone de cuisson de la plaque à induction lorsque l'appareil est allumé. Risque de brûlures ou d'échaudures !
- Ne pas placer de feuilles de papier entre la casserole et la plaque de verre. Le papier pourrait prendre feu !
- Ne pas toucher la plaque de verre après avoir retiré la casserole. Risque de brûlures !



Danger ! Si la surface en verre est fissurée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Ne pas obstruer les ventilateurs et les grilles de sortie d'air.
- Ne pas utiliser de papier aluminium ou de récipients en plastique sur la plaque de verre.
- Utiliser uniquement des poêles et des casseroles adaptées à l'induction, et d'un diamètre adapté (12 cm - 24 cm).
- Après l'utilisation, laisser l'appareil refroidir sur place avant de le déplacer et de nettoyer la plaque de verre. Après son utilisation, la plaque de verre reste chaude, il ne faut donc pas la toucher avec les mains !
- Ne pas placer l'appareil en marche contre des murs ou sous des étagères, des tables, etc. Laisser un espace d'au moins 10 cm sur les côtés gauche et droit de l'appareil, et 50 cm au-dessus de celui-ci.
- Même si la partie qui chauffe est celle de la plaque de verre en contact avec le récipient, durant l'utilisation, le reste de l'appareil chauffe également. Pour éviter

d'éventuelles brûlures, faire attention à ne pas toucher les parties accessibles de l'appareil soumises à des températures élevées. Risque de brûlures !

- Ne pas utiliser de détergents agressifs, d'éponges abrasives ou de tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.
- Pour les instructions de nettoyage, consulter le chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Cet appareil ne doit pas être placé dans une armoire ou un autre récipient fermé pendant son utilisation.
- Des dysfonctionnements sont possibles en raison des champs électromagnétiques produits par l'appareil durant son fonctionnement.
Ne pas utiliser l'appareil en le plaçant à proximité d'objets sensibles aux ondes électromagnétiques tels que radios, téléviseurs, lecteurs CD, DVD ou cassettes, cartes magnétiques (cartes de débit, cartes de crédit, etc.)
- En cas de port de pace-maker, avant d'utiliser la table de cuisson à induction portable, toujours consulter un médecin.



Danger ! Après son utilisation, la plaque de verre reste chaude, il ne faut donc pas la toucher avec les mains.

Brancher l'appareil

S'assurer que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil.

Ne brancher l'appareil que sur une prise secteur parfaitement installée.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

Si la fiche et la prise de courant sont incompatibles, les faire remplacer par un type approprié en faisant appel à un personnel qualifié.

Manuel de l'utilisateur

Ce manuel de l'utilisateur fait partie intégrante de l'appareil et doit rester intact et à la disposition de l'utilisateur tout au long du cycle de vie de l'appareil.

Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et aux objets en raison de :

- utilisation de l'appareil différente de celle envisagée,
- absence de lecture du manuel d'utilisation,
- altération des pièces de l'appareil,
- utilisation de pièces de rechange non originales,
- non-respect des recommandations de sécurité.

Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le nom de la marque. La plaque d'identification ne doit jamais être retirée.

Cet appareil dispose d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, il sera alors nécessaire de la tourner. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

Le voyant clignotant indique que l'appareil est prêt à fonctionner. Éviter tout contact avec les lames ou les pièces mobiles.

Mise au rebut



Tension d'alimentation
Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil.
- Débrancher le cordon de la prise murale.
- **Les appareils électriques en fin de vie ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères !**
Conformément à la législation en vigueur, les appareils électriques en fin de vie doivent être consignés à des centres de collecte des déchets électriques et électroniques. Cela permet de recycler les matériaux de valeur provenant d'anciens appareils et de protéger l'environnement. Pour plus d'informations, merci de contacter les autorités locales ou les employés du centre de recyclage.

Noter que des matériaux non polluants et recyclables sont utilisés pour emballer l'appareil.

- Jeter les matériaux d'emballage en les consignnant à des centres de tri sélectif appropriés.



Emballage plastique
Risque d'étouffement

- Ne pas laisser l'emballage ou partie de celui-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets d'emballage en plastique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



2 Descriptio de l'appareil (Fig. A et B)

- 1 Corps de l'appareil
- 2 Plaque en verre chauffante
- 3 Écran
- 4 Touche marche/arrêt (ON/OFF)
- 5 Touche programmes « KEEP WARM »
- 6 Touche de diminution du temps/ puissance/température
- 7 Curseur de réglage de puissance « -/+ »
- 8 Touche d'augmentation du temps/ puissance/température
- 9 Touche « TARGET » (cible) sonde de température
- 10 Touche « TIMER » (minuterie) sonde de température
- 11 Touche « TIMER » (minuterie)
- 12 Prise de raccordement sonde de température
- 13 Pieds de support
- 14 Cordon d'alimentation
- 15 Mallette d'accessoires
- 16 Couvercle mallette
- 17 Sonde de température
- 18 Pincettes à casseroles

2.1 Avant la première utilisation (Fig. A)

- Déballez soigneusement l'appareil et retirez tous les matériaux d'emballage.
- Nettoyer le corps de l'appareil (1) et la plaque en verre (2) avec un chiffon humide pour enlever la poussière.
- Nettoyer les accessoires de la même manière.
- S'assurer que tous les composants soient bien secs avant de les réassembler.



Le récipient utilisé sur la surface de cuisson à induction doit être en métal, avoir des caractéristiques magnétiques et une surface d'appui suffisamment plane.



Les pièces susceptibles d'entrer en contact avec des denrées alimentaires sont fabriquées dans des matériaux conformes à la législation en vigueur.

3 Description des accessoires/ commandes (Fig. A-B)

3.1 Description des accessoires (Fig. A)

Mallette d'accessoires (15)

L'appareil est fourni avec une mallette contenant les accessoires afin que ces derniers soient toujours à la disposition de l'utilisateur. La mallette contient la sonde de température (17) et le clip à casserole (18).

Sonde de température (17)

À utiliser pour les préparations nécessitant d'atteindre ou de maintenir un liquide ou le cœur d'un aliment à une certaine température. Pour activer la sonde, la raccorder à la table de cuisson en insérant le connecteur dans la prise (12).

Pincettes à casseroles (18)

À utiliser comme support de fixation pour la sonde de température. Le clip peut être placé sur le bord d'une poêle ou d'une casserole.



Ne pas mettre le clip de fixation en contact avec des flammes ou des objets chauds.



Utilisation

3.2 Description des commandes (Fig. B)

Touche ON/OFF (4)

Appuyer sur la touche pour activer ou désactiver l'interface utilisateur de l'appareil.

Touche programmes « KEEP WARM » (5)

Appuyez sur la touche pour activer le programme « Keep Warm ».

Touches et curseur de réglage temps/puissance (6), (7) et (8)

Les touches (6) et (8) permettent, chaque fois qu'elles sont effleurées, d'augmenter/diminuer le temps, la puissance ou la température (uniquement avec la sonde de température connectée).

Le curseur (7) permet d'augmenter/diminuer le temps ou la puissance en faisant glisser le doigt dans la direction souhaitée.



Le réglage de la puissance est visible sur la barre de niveau lumineuse. Il existe 9 niveaux de puissance plus la fonction de puissance maximum appelée « Boost ».

Touche « TARGET » (minuterie) sonde de température (9)

Uniquement avec la sonde de température connectée, la touche permet d'activer la fonction « TARGET ».

Touche « TIMER » (minuterie) sonde de température (10)

Uniquement avec la sonde de température connectée, la touche permet d'activer la fonction « TIMER ».

Touche « TIMER » (11)

La touche permet de régler une durée sur la minuterie au bout de laquelle le cycle de cuisson s'interrompt automatiquement.

4 Utilisation



Avant de mettre l'appareil en marche, lire attentivement le chapitre 1 « Avertissements » et le paragraphe « Avant la première utilisation ».

4.1 Mise en marche de l'appareil (Fig. A et B)

- Placer l'appareil sur une surface horizontale et stable, non sensible aux températures élevées. S'assurer que tous les pieds (13) reposent sur la surface.
- Dérouler complètement le câble d'alimentation électrique (14).
- Branchez la fiche d'alimentation à la prise en s'assurant que la tension du secteur corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Placer le récipient contenant les aliments à cuire sur la plaque en verre (2).
- Appuyer sur la touche (4) pour allumer la plaque de cuisson. L'appareil émet un « bip » et le voyant du bouton (4) s'allume ; cela signifie que l'appareil est prêt à être configuré.



Durant le fonctionnement, la plaque (2) chauffe.
Faire particulièrement attention.
Risque de brûlures ou d'échaudures !



4.2 Réglage de la puissance (Fig. B)

- Lors de la mise sous tension de l'appareil, la puissance est réglée sur « 0 » par défaut. Pour démarrer la cuisson, régler le niveau de puissance à l'aide du curseur (7) ou des touches prévues à cet effet (6) et (8).
- Une fois la casserole détectée, l'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson.



Si aucune casserole n'est détectée parce qu'elle n'est pas présente ou parce qu'elle n'est pas de taille adéquate, la lettre « **U** » avec un tiret en dessous « **-** » s'affichera. La table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes si le niveau de puissance est réglé sur 0, si aucune autre opération n'est effectuée et si aucune casserole n'est détectée.

- Pour chauffer/faire bouillir une grande quantité d'eau ou pour réaliser des cuissons plus intenses, l'appareil dispose de la fonction « Boost » qui permet à l'induction de fonctionner à la puissance maximum disponible pendant une durée limitée (5 minutes).
- Pour activer la fonction « Boost », régler le niveau « **P** » sur l'écran en utilisant le curseur (7) ou en appuyant plusieurs fois sur la touche (8). La fonction « Boost » est automatiquement désactivée une fois les 5 minutes de durée de sécurité maximum écoulées, après quoi la puissance sera réduite au niveau 9.
- Pour désactiver manuellement la fonction « Boost », régler un autre niveau de puissance en utilisant le curseur (7) ou en appuyant plusieurs fois sur le bouton (6).

- Une fois le cycle de cuisson terminé, l'indication de chaleur résiduelle s'affichera sur l'écran :
« - » niveau de chaleur résiduelle bas.
« = » niveau de chaleur résiduelle moyen.
« ≡ » niveau de chaleur résiduelle élevé.



Avant de toucher l'appareil pour le ranger ou le nettoyer, attendre que l'indication de chaleur résiduelle affichée à l'écran disparaisse. Faire particulièrement attention. Risque de brûlures ou d'échaudures !

- En fonction du niveau de puissance réglé, l'appareil a une durée de fonctionnement maximum après laquelle il s'éteint automatiquement ou, dans le cas de la fonction « Boost », revient au niveau de puissance inférieur. Le tableau indique le temps de fonctionnement maximum :

Niveau de puissance	Temps d'extinction
Keep Warm (maintien au chaud)	2 heures
1	6 heures
2	6 heures
3	5 heures
4	5 heures
5	1,5 heure
6	1,5 heure
7	1,5 heure
8	1,5 heure
9	1,5 heure
P	5 minutes



Utilisation

4.3 Pause et réglage de la minuterie (Fig. B)

Pause

- Chaque cycle de cuisson peut être mis en pause en appuyant sur le bouton (11) pendant 2 secondes. Lorsque la table de cuisson est en pause, l'écran affiche le symbole « II ».
- Pour reprendre la cuisson avec les derniers paramètres réglés et annuler l'état de pause, appuyer à nouveau sur la touche (11) et la maintenir enfoncée.



Le temps de pause maximum autorisé est de 10 minutes. Passé ce délai, la table de cuisson s'éteindra.

Minuterie

Une minuterie peut être réglée pour arrêter automatiquement le cycle de cuisson en cours à expiration du compte à rebours.



Avant d'activer la minuterie, placer la casserole sur la plaque et régler la puissance de cuisson souhaitée.

- Activer la minuterie en appuyant sur la touche (11). Le voyant de la touche clignote et la durée « 00 » s'affiche à l'écran.
- Utiliser les touches (6) et (8) pour configurer la minuterie de cuisson.
- Après avoir réglé le temps de cuisson souhaité, patienter 2 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche (11). À ce stade, le voyant de la fonction « TIMER » (minuterie) restera allumé et le compte à rebours apparaîtra à l'écran.



Si, avec la minuterie réglée, la casserole n'est pas posée sur la plaque ou est retirée, la fonction « TIMER » sera maintenue pendant 3 minutes. Durant cette phase, le voyant de la touche (11) clignote. Si la casserole n'est pas remise sur la plaque, l'appareil s'éteindra au bout de 3 minutes.

- Une fois le compte à rebours terminé, le cycle de cuisson s'arrêtera. L'indication « 00 » clignotera à l'écran et une courte séquence de bips sera émise (20 secondes). Après 10 secondes supplémentaires avec niveau de puissance réglé sur 0, la table de cuisson s'éteindra.




Pendant la cuisson avec la minuterie réglée, il est toujours possible de faire varier la puissance en utilisant les touches (6) et (8), ou le curseur (7).



Durant la cuisson avec la minuterie réglée, il est toujours possible de changer le compte à rebours en appuyant sur le bouton (11) puis en utilisant les touches (6) et (8).

4.4 Verrouillage des touches (Fig. B)

- Appuyer simultanément sur les touches (10) et (11) permet de verrouiller/déverrouiller le clavier. Lorsque le clavier est verrouillé, l'icône de clé «  » s'allume à l'écran.
- Le clavier peut être verrouillé/déverrouillé plusieurs fois pendant l'utilisation de la table de cuisson, sans avoir à l'allumer/l'éteindre. Le verrouillage des touches reste actif même si la tension d'alimentation est interrompue et rétablie, dans les secondes qui suivent, car il doit être désactivé manuellement.
- Si le verrouillage des touches est activé, il est toujours possible d'éteindre l'appareil en appuyant sur la touche (4).



Si le verrouillage des touches est activé, il ne sera pas possible d'allumer et d'utiliser à nouveau l'appareil sans déverrouiller le clavier. Lorsque la touche d'allumage est enfoncée, l'icône de la clé apparaît sur l'écran.

5 Programme « KEEP WARM » (Fig. B)

Une pression sur la touche (5) permet d'appeler la fonction « KEEP WARM ».

Ce programme permet de chauffer la plaque à une chaleur constante, pour maintenir les plats au chaud pendant une durée souhaitée par l'utilisateur.

- Placer la casserole sur la table de cuisson et appuyer sur la touche (5) pour activer le programme.
- L'indication « **U** » s'affiche à l'écran. La plaque chauffe et maintient une chaleur constante jusqu'à ce qu'elle s'éteigne automatiquement.



La puissance ne pourra pas être modifiée. Appuyer sur les touches de réglage n'aura aucun effet sur la puissance.

- Il est possible de configurer la minuterie après le démarrage du programme. Pour configurer la minuterie, consulter le point « Timer » au paragraphe 4.3 « Pause et réglage de la minuterie ».
- Le programme reste actif jusqu'à ce que l'utilisateur modifie vers un autre programme, éteigne l'appareil, ou jusqu'à ce que la minuterie réglée ou le temps d'arrêt maximum expire.

6 Sonde de température (Fig. B, C, D et E)

La sonde de température doit être utilisée pour les préparations nécessitant d'atteindre ou de maintenir un liquide ou le cœur d'un aliment à une certaine température.

Connecter la sonde à la table de cuisson en insérant le connecteur dans la prise (12). Les voyants des touches (9) et (10) s'allument en attendant que l'utilisateur sélectionne le type de fonction entre « TARGET » (cible) ou « TIMER » (minuterie).

6.1 Fonction « TARGET » (cible)

La fonction « TARGET » est proposée pour les préparations qui nécessitent l'arrêt automatique de la cuisson lorsqu'une température cible est atteinte au cœur de l'aliment (par exemple, viande, poisson).

- Placer la casserole contenant le liquide ou les aliments sur la table de cuisson.
- Accrocher la pince (18) sur le bord de la casserole et plonger la pointe de la sonde dans le liquide ou l'insérer directement à l'intérieur de l'aliment. Une fois la sonde positionnée, la placer à l'intérieur de la pince afin qu'elle reste en place.
- Appuyer sur la touche (9) pour activer la fonction. Le voyant de la touche clignote.
- Utiliser les touches (6) et (8) pour régler la température cible. La valeur de température par défaut (158°F) s'affiche à l'écran, suivie de celle configurée par l'utilisateur.
- Trois secondes après le démarrage de la cuisson, pendant cette phase, le voyant de la touche (9) clignote à fréquence réduite et la température actuelle détectée s'affiche sur l'écran.



Utilisation



Durant la cuisson, il est possible de modifier manuellement le niveau de puissance en utilisant le curseur.

Le niveau de puissance par défaut est 5.



Durant la cuisson, il est possible de modifier la température cible réglée. Appuyer sur la touche (9) et modifier manuellement la température cible avec les touches (6) et (8).

- Une fois la température cible atteinte, le cycle de cuisson s'arrête. La température atteinte s'affiche sur l'écran en clignotant et une courte séquence de bips est émise (20 secondes).
- L'appareil s'éteint automatiquement après 10 secondes supplémentaires.

6.2 Fonction « TIMER » (cible)

La fonction « TIMER » est conseillée pour les préparations qui nécessitent le maintien d'une température définie du liquide de cuisson pendant un temps donné (par exemple, dans le cas de la cuisson sous-vide).

- Placer la casserole contenant le liquide ou les aliments sur la table de cuisson.
- Accrocher la pince (18) sur le bord de la casserole et plonger la pointe de la sonde dans le liquide ou l'insérer directement à l'intérieur de l'aliment. Une fois la sonde positionnée, la placer à l'intérieur de la pince afin qu'elle reste en place.
- Appuyer sur la touche (10) pour activer la fonction. Le voyant de la touche clignote.
- Utiliser les touches (6) et (8) pour régler la température cible. La valeur de température par défaut (158°F) s'affiche à l'écran, suivie de celle configurée par l'utilisateur.

- Appuyer sur la touche (11) et configurer la minuterie en utilisant les touches (6) et (8).
- Trois secondes après le démarrage de la cuisson, pendant cette phase, le voyant de la touche (10) clignote à fréquence réduite et la température actuelle détectée s'affiche sur l'écran.



Durant la cuisson, il est possible de modifier manuellement le niveau de puissance en utilisant le curseur.

Le niveau de puissance par défaut est 5.



Durant la cuisson, il est possible de visualiser ou de modifier la température cible configurée. Appuyer sur la touche (9) et modifier manuellement la température cible avec les touches (6) et (8).



Durant la cuisson, il est possible de modifier la durée configurée. Appuyer sur la touche (11) et modifier manuellement la durée en utilisant les touches (6) et (8).

- Une fois la température cible atteinte, un son retentit et le compte à rebours commence. Durant cette phase, le voyant de la touche (10) et le voyant de la touche (11) s'allument de façon fixe.
- La table de cuisson maintiendra la température réglée jusqu'à la fin du compte à rebours.
- Une fois le compte à rebours terminé, le cycle de cuisson s'arrêtera. L'indication « **00** » clignotera à l'écran et une courte séquence de bips sera émise (20 secondes).
- L'appareil s'éteint automatiquement après 10 secondes supplémentaires.



7 Menu Utilisateur

Le menu utilisateur permet à l'utilisateur de définir des paramètres personnalisés sur l'appareil.

- Pour accéder au menu Utilisateur, appuyer simultanément sur les touches (5) et (9) pendant 4 secondes.



L'opération ne peut être effectuée que lorsque la table de cuisson est allumée et qu'aucun programme, fonction ou minuterie n'est activé.

- Utiliser les touches (6) et (8) pour faire défiler les éléments du menu. La lettre identifiant l'élément sélectionné s'affiche sur le côté gauche de l'écran.
- Utiliser le curseur (7) pour modifier la valeur de l'élément sélectionné. Le numéro identifiant la valeur s'affiche sur le côté droit de l'écran.
- Pour quitter le menu et valider les nouveaux réglages, maintenir le bouton (4) enfoncé pendant 2 secondes.



Après 30 secondes d'inactivité, l'appareil s'éteint automatiquement.

Légende du menu Utilisateur

Élément	Signification	Valeur
a	Volume des touches	0 : volume des touches OFF
		1 : volume des touches ON
b	Volume des signaux acoustiques	0 : volume des signaux OFF
		1 : volume des signaux ON
i	Même avec le volume des touches configuré sur « OFF », la tonalité des touches (4) ne peut pas être désactivée.	



8 Nettoyage et entretien (Fig. F et G)

8.1 Avertissements



Danger d'électrocution.

- Débrancher la fiche de la prise de courant avant de nettoyer la plaque de cuisson.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Laisser la plaque de cuisson refroidir avant de la nettoyer.



Risque d'endommagement des surfaces.

- Ne pas utiliser de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou du Javel sur les pièces à surface métallique (par exemple, anodisées, nickelées ou chromées).
- Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou corrosifs (comme les produits en poudre, les détachants et éponges métalliques).
- Ne pas utiliser de matériaux rugueux, abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants.

8.2 Nettoyage de la plaque en verre (Fig. F)

Nettoyer la plaque en verre (2) avec un chiffon ou une éponge humide et n'importe quel détergent à vaisselle.



Nettoyer la plaque en verre (2) après chaque utilisation.

La surface de la plaque (2) peut être nettoyée délicatement avec une brosse à poils doux et un détergent à vaisselle.



Faire attention à la dureté des poils afin de ne pas rayer la surface de la plaque.



Veiller à déplacer les casseroles ou les poêles doucement sur le verre afin d'éviter toute rayure si le fond de la casserole ou de la casserole n'est pas complètement lisse.


8.3 Nettoyage du corps de la machine (Fig. G)

Pour une bonne conservation des surfaces externes, nettoyer régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir. Nettoyer soigneusement avec un chiffon doux et sec.

Nettoyer les orifices de refroidissement avec une brosse ou un aspirateur et utiliser un chiffon doux.

Que faire si...

FR

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	La fiche n'est pas correctement branchée à la prise de courant.	S'assurer que la fiche soit correctement insérée dans la prise.
	Le bouton d'alimentation (4) n'a pas été enfoncé.	Appuyer sur le bouton d'alimentation (4) pour allumer l'appareil.
	Le câble est défectueux.	Contactez le service d'assistance technique local.
	Interruption de courant électrique.	S'assurer que l'alimentation fonctionne correctement. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié.
L'appareil s'allume mais la cuisson ne démarre pas ou s'arrête.	Pas de récipient ou récipient mal positionné sur la table de cuisson (la lettre « U » avec un tiret « - » en dessous clignote à l'écran).	S'assurer que le récipient soit correctement positionné sur la plaque.
	Utilisation de vaisselle non adaptée à l'induction ou de diamètre non conforme (la lettre « U » avec un tiret « - » en dessous clignote à l'écran).	S'assurer que la vaisselle soit adaptée à l'induction et d'un diamètre conforme (voir la section 1.3 « Avertissements concernant cet appareil »).
	La vaisselle est chaude mais retirée de la zone de cuisson (la lettre « U » avec un tiret « - » en dessous clignote à l'écran).	Ne pas retirer les ustensiles de cuisson de la plaque pendant la cuisson.
	Le verrouillage des touches est activé (voyant  allumé).	Désactiver le verrouillage des touches (voir la section 4.4 « Verrouillage des touches »).
L'appareil s'éteint pendant l'utilisation.	La durée réglée a expiré et l'appareil a arrêté la cuisson.	Si nécessaire, prolonger le temps de cuisson si les aliments ne sont pas assez cuits.
	Après une inutilisation d'au moins 30 secondes, la fonction d'arrêt automatique s'est activée.	Rallumer l'appareil pour continuer à l'utiliser.
Même après la mise hors tension, un bruit de ventilateur se fait entendre.	Le ventilateur continue de tourner pour refroidir l'appareil également après extinction.	Patience le temps nécessaire au refroidissement de l'appareil. Si après une longue attente, le ventilateur ne s'éteint pas, contactez votre service d'assistance technique local.
L'appareil fait un bruit métallique ou vibre légèrement lorsqu'il démarre.	D'éventuels bruits métalliques ou vibrations peuvent se produire lors de la cuisson avec des plaques à induction.	S'assurer que la vaisselle soit correctement positionnée sur la table de cuisson et qu'elle est adaptée à l'induction (voir la section 1.3 « Avertissements concernant cet appareil »). Si le bruit persiste, contacter le service d'assistance technique local.

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne détecte pas la sonde de température.	Le connecteur de la sonde n'a pas été correctement inséré dans l'appareil.	S'assurer que le connecteur soit correctement inséré dans l'appareil.
	Possible défaillance de la sonde.	Contacter le service d'assistance technique local.
La sonde ne détecte pas la température.	La pointe de la sonde n'a pas été placée correctement dans l'aliment ou dans le liquide à l'intérieur de la casserole.	S'assurer que la pointe de la sonde soit correctement positionnée.
	La température est trop élevée ou trop basse par rapport à la plage de valeurs mesurées par la sonde.	S'assurer que la température soit comprise entre 0 et 99 °C pour que la sonde puisse fonctionner.
L'appareil émet une séquence de sons répétée pendant environ 10 secondes et l'afficheur indique le code : U U	Utilisation d'ustensiles non adaptés à l'induction ou positionnés de manière incorrecte dans la zone de cuisson.	S'assurer que l'on utilise des ustensiles adaptés pour l'induction (voir 1.3 « Avertissements pour cet appareil »). S'assurer que les ustensiles sont correctement positionnés dans la zone de cuisson.
L'afficheur indique le code d'erreur E1 et s'éteint après 10 secondes.	Présence d'eau possible ou ustensiles positionnés sur la zone de l'afficheur.	S'assurer que la zone de l'afficheur est sèche et dégagée de tout ustensile.
L'afficheur indique le code d'erreur E2 .	Température interne trop élevée ou le système de protection anti-colmatage s'est activé.	Éteindre l'appareil, retirer la casserole ou laisser refroidir pendant quelques minutes. S'assurer que le ventilateur d'aération est propre et éliminer tout corps étranger éventuel.
L'afficheur indique les codes d'erreur E3 / E4 .	Erreur possible dans la tension d'alimentation.	S'assurer que l'alimentation est correcte. Si le problème ne se résout pas, contacter un électricien qualifié.
L'afficheur indique le code d'erreur E5 / E0 .	Panne interne possible.	Contacter le service d'assistance technique local.
L'afficheur indique le code d'erreur E6 .	Température détectée trop élevée ou le système de protection de protection contre les surchauffes s'est activé.	S'assurer que l'on n'utilise pas d'ustensiles vides. Laisser refroidir l'appareil et la casserole pendant quelques minutes.