

MANUALE D'USO

PIANO A INDUZIONE PORTATILE

IT

USER MANUAL

PORTABLE INDUCTION COOKER

EN

MANUEL DE L'UTILISATEUR

TABLE À INDUCTION PORTABLE

FR

GEBRAUCHSANLEITUNG

TRAGBARES INDUKTIONSKOCHFELD

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

DRAAGBARE INDUCTIEKOOKPLAAT

NL

MANUAL DE USO

PLACA DE INDUCCIÓN PORTÁTIL

ES

MANUAL DE USO

PLACA DE INDUÇÃO PORTÁTIL

PT



Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

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.smeg.com](http://www.smeg.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.smeg.com](http://www.smeg.com)

Wir empfehlen, diese Bedienungsanleitung, die sämtliche Anweisungen enthält, um das Aussehen und die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten, sorgfältig zu lesen.

Für weitere Informationen über das Produkt wird auf [www.smeg.com](http://www.smeg.com) verwiesen

We adviseren om deze handleiding aandachtig door te lezen. Ze bevat aanwijzingen die nodig zijn om de esthetische en functionele eigenschappen van het gekochte apparaat intact te houden.

Bezoek voor meer informatie over het product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

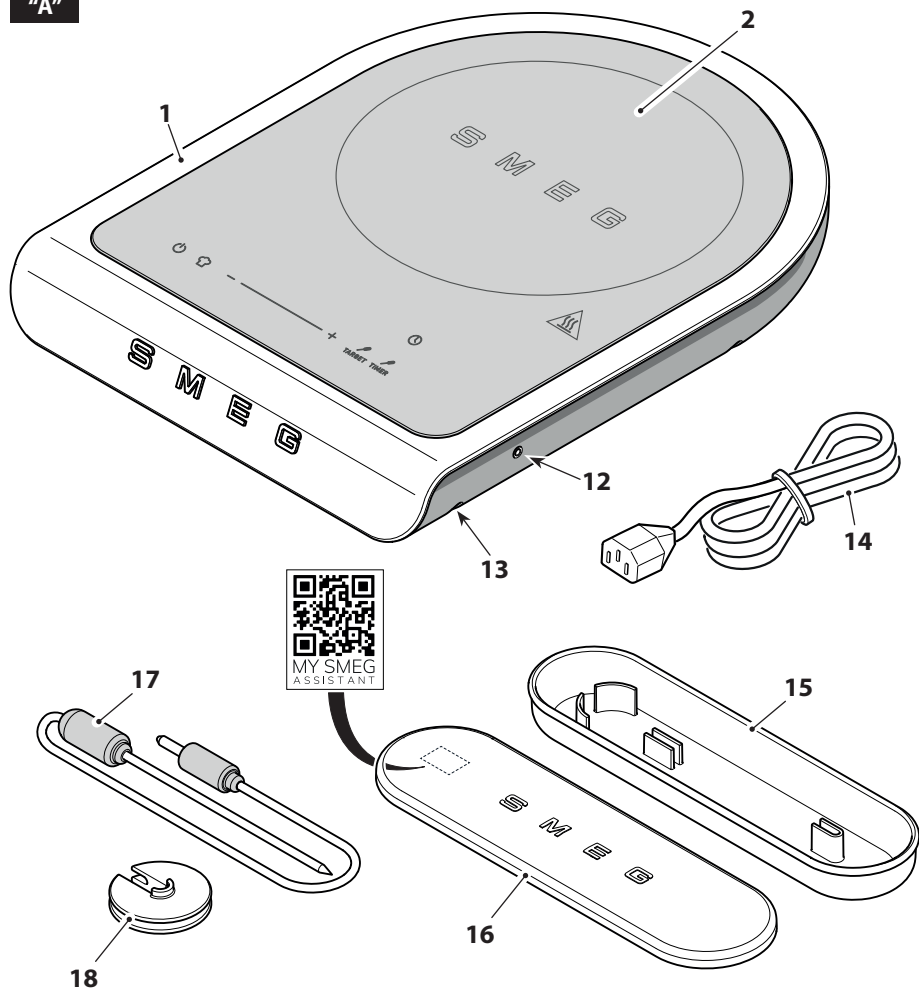
Aconsejamos leer atentamente este manual que contienen todas las indicaciones para mantener inalterada la calidad estética y funcional del aparato adquirido.

Más información sobre el producto en: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

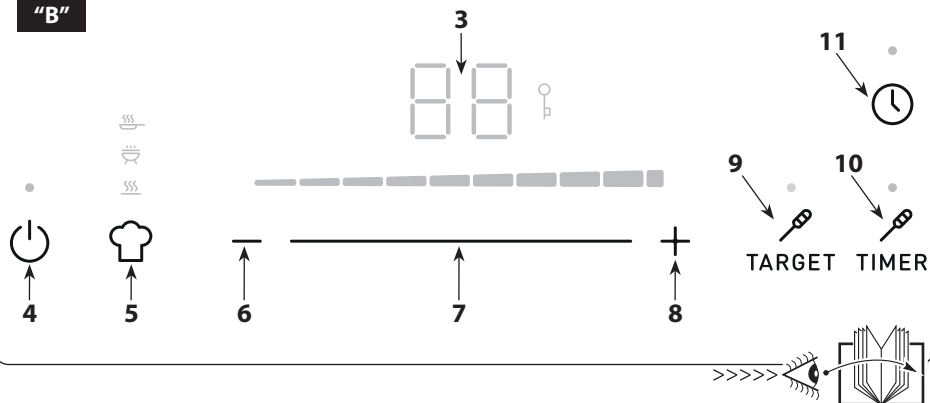
Aconselhamos que leia atentamente este manual, que refere todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do aparelho comprado.

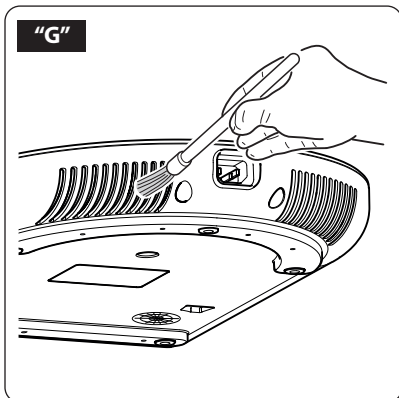
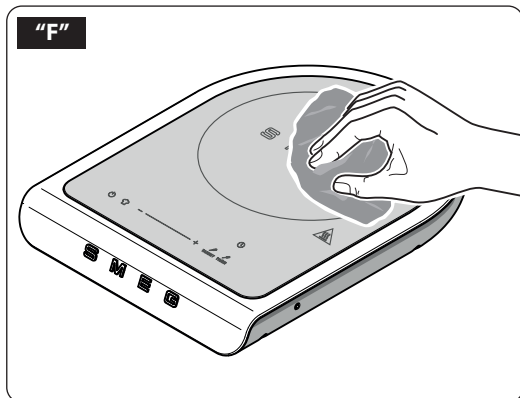
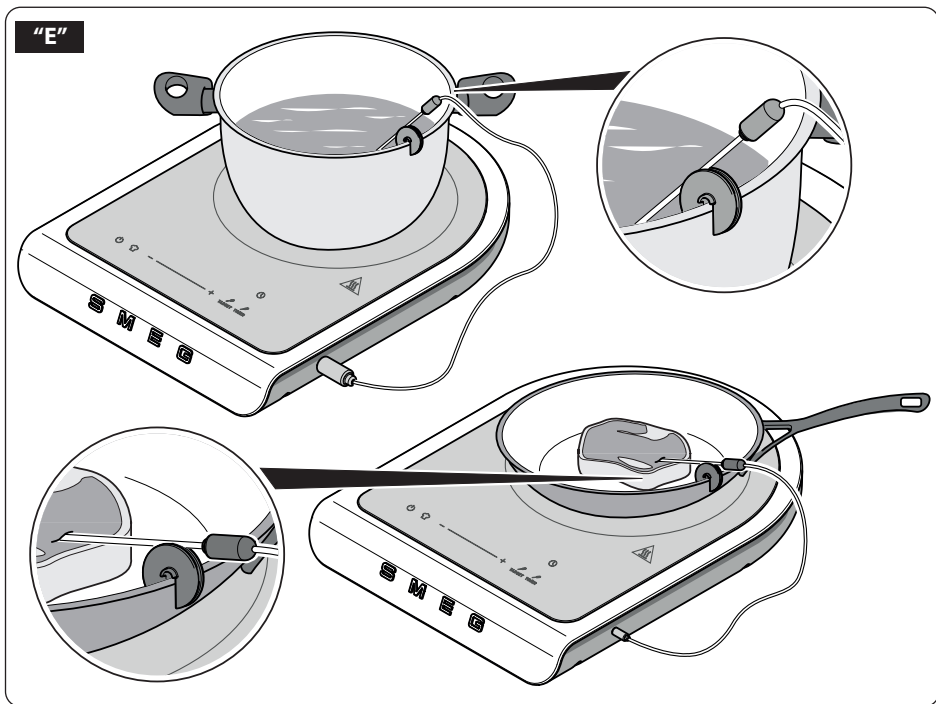
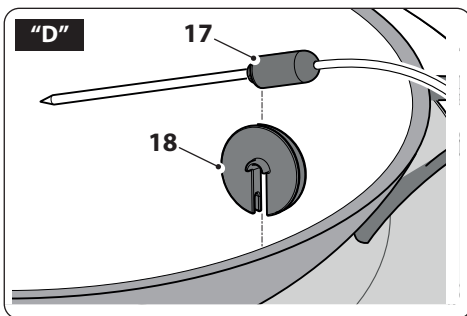
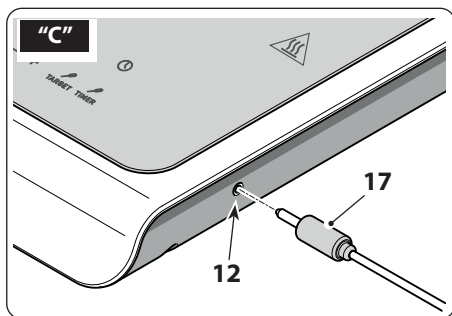
Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

**"A"**





**"B"**






**Informazioni importanti per l'utente / Important information for the user**  
**Informations importantes pour l'utilisateur / Wichtige Informationen für den Benutzer**  
**Belangrijke informatie voor de gebruiker / Información importante para el usuario**  
**Informações importantes para o utilizador**

 **Avvertenze / Instructions / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen / Advertencias / Advertências**  
Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale / General information on this user manual, on safety and final disposal / Informations générales sur ce manuel d'utilisation, sur la sécurité et sur l'élimination définitive de l'appareil / Allgemeine Informationen zu dieser Gebrauchsanleitung, zur Sicherheit und die endgültige Entsorgung / Algemene informatie over deze handleiding, veiligheidsinstructies en uiteindelijke verwerking / Información general del manual relativa al uso, la seguridad y la eliminación final / Informações gerais sobre este manual do utilizador, segurança e para a eliminação final

 **Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción / Descrição**  
Descrizione dell'apparecchio / Appliance description / Description de l'appareil / Beschreibung des Geräts / Omschrijving van het apparaat / Descripción del aparato / Descrição do aparelho

 **Uso / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização**  
Informazioni sull'uso dell'apparecchio / Information on using your appliance / Informations sur l'utilisation de l'appareil / Informationen zum Gebrauch des Geräts / Informatie over het gebruik van het apparaat / Información sobre el uso del aparato / Informações sobre a utilização do aparelho

 **Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpieza y mantenimiento / Limpeza e manutenção**  
Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio / Information for proper cleaning and maintenance of the appliance / Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil / Informationen zur ordnungsgemäßen Reinigung und Wartung des Geräts / Informatie voor de juiste wijze van reiniging en onderhoud van het apparaat / Información sobre la limpieza y el mantenimiento correctos del aparato / Informações para a limpeza e manutenção corretas do aparelho

 **Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité / Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad / Advertências de segurança**

 **Informazione / Information / Information / Information / Informatie / Información / Informação**

 **Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia / Sugestões**



Scansiona il QR code per un accesso rapido al portale My Smeg Assistant  
Scan the QR code for a quick access to the portal My Smeg Assistant  
Scannez le code QR pour accéder rapidement au portail My Smeg Assistant  
Scannen Sie den QR-Code für einen schnellen Zugriff auf das Portal My Smeg Assistant  
Scan de QR-code voor snelle toegang tot de portal Mijn Smeg Assistant  
Escanee el código QR para acceder rápidamente al portal My Smeg Assistant  
Digitalizar o código QR para um acesso rápido ao portal My Smeg Assistant

[illegible]

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

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.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

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.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.







## 1 Avertissements

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé intact et à portée de main de l'utilisateur pendant toute sa durée de vie.

### 1.1 Destination d'usage

Le non-respect des avertissements de sécurité et la non-lecture des instructions d'utilisation peuvent entraîner une mauvaise utilisation de l'appareil et des blessures corporelles.

- L'appareil doit être utilisé uniquement comme table de cuisson à induction. Toute autre utilisation n'est pas conforme. Ne pas utiliser l'appareil dans des buts différents de ceux pour lesquels il est prévu.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, comme :
  - par les employés dans l'espace cuisine des magasins, dans les bureaux et autres environnements de travail ;
  - dans les chambres d'hôtes et les gîtes ruraux ;
  - par les clients dans les hôtels, les motels et les locaux résidentiels.
- D'autres utilisations, comme dans les restaurants, les bars et cafétérias, sont inappropriées.
- Ne pas ranger ou utiliser l'appareil en extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de points d'eau, dans des endroits humides ou près d'une piscine.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur ou de matériaux inflammables ; dans une pièce sujette à l'humidité, à la pluie, ou encore là où une fuite de gaz peut se produire, ou sur un sol non nivelé.
- Ne pas installer l'appareil sur des bateaux ou des caravanes.
- Placer l'appareil sur une surface non délicate (ex : meubles laqués, nappes, etc.) de support horizontale et stable. Ne pas placer des objets tels que des couvercles ou des vases, etc. sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil dans un placard fermé (type encastrable).
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou des systèmes de commande à distance.
- L'utilisation de cet appareil est consentie aux personnes (y compris les enfants de plus de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, uniquement si elles sont sous le contrôle d'un adulte ou si elles ont été formées à l'utilisation sans danger de l'appareil en comprenant les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Tenir l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les opérations de nettoyage ou d'entretien peuvent être effectuées par des enfants âgés d'au moins 8 ans, uniquement sous la surveillance d'un adulte.



## Consignes importantes

### 1.2 Avertissements de sécurité générale

Suivre toutes les consignes de sécurité pour une utilisation sûre de l'appareil : Risque d'électrocution, dans la mesure où l'appareil fonctionne avec du courant électrique, il est indispensable de respecter les mises en garde de sécurité suivantes :

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas laisser l'électroménager sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans de l'eau ou dans n'importe quel autre liquide. Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- En cas de panne, ou si le cordon d'alimentation est endommagé, faire réparer l'appareil uniquement par un technicien qualifié ou un centre de service agréé.
- Le câble est volontairement court pour éviter les accidents.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre de la table ou de toute autre surface, et ne pas le laisser entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Éviter de laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec les arêtes vives.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près

d'une cuisinière à gaz ou électrique allumée, à l'intérieur d'un four ou près de sources de chaleur.

- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise secteur utilisée est toujours parfaitement accessible permettant, le cas échéant, de débrancher immédiatement l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil de la prise secteur, tirer uniquement sur la fiche et pas sur le cordon.
- En cas de panne de l'appareil, ne pas essayer de le réparer. Éteindre l'appareil, débrancher la fiche de la prise et contacter l'assistance technique.
- Ne jamais essayer de modifier ou de réparer l'appareil : en cas de panne, le faire réparer uniquement par un technicien qualifié ou contacter le service technique.



Risque de blessures ! Une mauvaise utilisation de l'appareil peut provoquer des blessures. Débrancher l'appareil avant de procéder au nettoyage.

- Conserver les emballages hors de la portée des enfants.
- Ne jamais essayer d'éteindre une flamme/un incendie avec de l'eau : éteindre l'appareil, retirer la fiche de la prise et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, s'il est laissé sans surveillance ou en cas de panne.



- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de monter et de démonter les composants.
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil en combinaison avec des pièces ou des accessoires d'autres fabricants.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine du fabricant. L'utilisation de pièces de rechange non recommandées par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
- Poser l'appareil uniquement sur des surfaces plates et sèches.
- Ne pas laver l'appareil au lave-vaisselle. Ne pas verser de liquide sur la fiche de courant et sur la base d'alimentation. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner la mort, un incendie ou un choc électrique.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- N'utilisez que des rallonges électriques approuvées et adaptées au type d'appareil.
- Ne jamais essayer de modifier ou de réparer le cordon d'alimentation fourni en dotation s'il est cassé ou endommagé.



S'assurer que le connecteur du câble d'alimentation soit inséré à fond dans le connecteur du produit.

## 1.3 Avertissements 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.
- Ne pas placer d'objets métalliques tels que couverts, couvercles, bocal, 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,



## Consignes importantes

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.**

### 1.4 Informations sur la consommation d'énergie en mode éteint/veille

Les données techniques sur la consommation en mode éteint/veille de l'appareil peuvent être consultées sur le site [www.smeg.com](http://www.smeg.com) à la page consacrée au produit en question.

### 1.5 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages subis par des personnes et des choses causés par :

- utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- manque de lecture du mode d'emploi ;
- altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ;
- non-respect des consignes de sécurité.



Conserver soigneusement ces instructions. Si l'appareil devait être cédé à d'autres personnes, leur remettre également ces instructions d'utilisation.

Ces instructions peuvent être téléchargées du site web Smeg « [www.smeg.com](http://www.smeg.com) ».

### 1.6 Élimination



Les appareils portant ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/EU.

- Tous les appareils électriques et électroniques usés doivent être éliminés séparément des déchets domestiques, en les remettant dans les centres appropriés prévus par l'État. En éliminant correctement l'appareil hors d'usage,



les dommages à l'environnement et les risques pour la santé des personnes sont évités. Pour obtenir plus d'informations sur l'élimination de l'appareil hors d'usage, s'adresser à l'administration municipale, au bureau d'élimination et au magasin où l'appareil a été acheté.

## 2 Description 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 « CHEF »
- 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)

- Déballer soigneusement l'appareil et retirer 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 « CHEF » (5)

La touche, sur laquelle appuyer en séquence, permet d'activer le programme souhaité parmi les suivants :

«  Keep Warm » (maintien au chaud), «  Barbecue » et «  Fry » (friture).

### 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.
- Le nombre « 88 » s'affiche sur l'écran pendant une seconde.
- 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.  
Risques 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
<b>Keep Warm (maintien au chaud)</b>	2 heures
<b>1</b>	6 heures
<b>2</b>	6 heures
<b>3</b>	5 heures
<b>4</b>	5 heures
<b>5</b>	1,5 heure
<b>6</b>	1,5 heure
<b>7</b>	1,5 heure
<b>8</b>	1,5 heure
<b>9</b>	1,5 heure
<b>P</b>	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 Programmes de cuisson « CHEF » (Fig. B)

Appuyer plusieurs fois sur la touche (5) permet de sélectionner la fonction « CHEF », laquelle permet à son tour d'activer l'un des programmes suivants :


- Keep Warm (maintien au chaud) «  »
- Barbecue «  »
- Fry (friture) «  »



Pour pouvoir activer n'importe quel programme « CHEF », il sera nécessaire de placer la casserole sur la plaque.

### 5.1 Programme « Keep Warm » (maintien au chaud)

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) jusqu'à ce que l'icône «  » s'allume. Le programme est activé.
- 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 le programme de cuisson, éteigne l'appareil, ou jusqu'à ce que la minuterie réglée ou le temps d'arrêt maximum expire.


### 5.2 Programme « Barbecue »

Le programme permet de cuire de la viande, du poisson et des légumes avec des réglages de cuisson dédiés pour l'utilisation des plaques de grill. Selon les aliments à cuisiner, il est possible de sélectionner un programme Barbecue différent avec des puissances et des temps de cuisson dédiés.

- Placer la plaque de grill sans aliments sur la table de cuisson et appuyer sur la touche (5) jusqu'à ce que l'icône «  » s'allume. L'icône clignote.
- Utiliser les touches (6) et (8) ou le curseur (7) pour sélectionner le type de programme de barbecue souhaité. Le nom du programme sélectionné s'affichera sur l'écran :
  - « **b1** » - Programme barbecue pour légumes.
  - « **b2** » - Programme barbecue pour viandes blanches/poissons.
  - « **b3** » - Programme barbecue pour steaks/steaks hachés/bacon.
- La phase de préchauffage s'active au démarrage de chaque programme. Durant cette phase, la table de cuisson et la plaque de grill chauffent pour atteindre



# Utilisation


la température de cuisson optimale. Durant cette phase, l'icône «  » clignote jusqu'à la fin de la phase.



La phase de préchauffage de chaque programme est assortie d'une durée et d'une puissance configurées en usine. Ces valeurs prédéfinies ne sont pas modifiables.



Pendant le préchauffage, il est possible de passer directement à la phase de cuisson en appuyant sur la touche (8).

- Lorsque l'icône «  » se fixe, cela signifie que le préchauffage est terminé et que la plaque a atteint la température requise pour la cuisson.
- Placer les aliments sur la plaque de grill. La table de cuisson procédera à la cuisson selon le niveau de puissance prédéfini.
- Durant la cuisson, il est possible de programmer une minuterie d'arrêt en suivant les instructions fournies dans les tableaux de cuisson que vous trouvez à la fin de ce manuel. Pour configurer la minuterie, consulter le point « Timer » (minuterie) au paragraphe « 4.3 Pause et réglage de la minuterie ».



La minuterie de cuisson peut également être réglée durant la phase de préchauffage, en attendant que celle-ci démarre une fois cette phase terminée. Le cas échéant, le voyant (11) clignotera à une fréquence réduite. Une fois la phase de préchauffage terminée, le compte à rebours commencera et le voyant (11) restera allumé de façon permanente.

- Toujours durant la cuisson, il est également possible de modifier le niveau de puissance.



Seuls les niveaux de puissance 6 à 9 peuvent être sélectionnés.

## Durées et puissances programmes « Barbecue »

Les tableaux indiquent les niveaux de puissance et les durées préréglés dans les phases de chaque programme

Programme	Phase de préchauffage
<b>b1</b>	Niveau de puissance : 9 Minuterie : 2 minutes
<b>b2</b>	Niveau de puissance : 9 Minuterie : 2 minutes
<b>b3</b>	Niveau de puissance : 8 Minuterie : 4 minutes



Le niveau de puissance et la minuterie NE PEUVENT PAS être modifiés.

Programme	Étape de cuisson
<b>b1</b>	Niveau de puissance : 8 Minuterie : à régler par l'utilisateur en fonction du tableau « Temps de cuisson »
<b>b2</b>	Niveau de puissance : 7 Minuterie : à régler par l'utilisateur en fonction du tableau « Temps de cuisson »
<b>b3</b>	Niveau de puissance : 7 Minuterie : à régler par l'utilisateur en fonction du tableau « Temps de cuisson »





Il est possible de régler les niveaux de puissance de 6 à 9.



## 5.3 Programme « Fry » (friture)

Ce programme permet de frire des aliments frais, des aliments surgelés et des desserts avec des réglages de cuisson dédiés. Selon les aliments à frire, il est possible de sélectionner un programme de friture différent avec des puissances et des temps de cuisson dédiés.


- Placer la casserole contenant de l'huile sur la table de cuisson et appuyer sur la touche (5) jusqu'à ce que l'icône «  » s'allume. L'icône clignote.
- Utiliser les touches (6) et (8) ou le curseur (7) pour sélectionner le type de programme de friture souhaité. Le nom du programme sélectionné s'affichera sur l'écran :
  - « **F1** » - Programme friture pour aliments frais.
  - « **F2** » - Programme friture pour aliments surgelés.
  - « **F3** » - Programme friture pour desserts.
- La phase de préchauffage s'active au démarrage de chaque programme. Durant cette phase, la table de cuisson et l'huile de la poêle chauffent pour atteindre la température de cuisson optimale. Durant cette phase, l'icône «  » clignote jusqu'à ce que la minuterie expire.



La phase de préchauffage de chaque programme est assortie d'une durée et d'une puissance configurées en usine. Ces valeurs prédéfinies ne sont pas modifiables.



Pendant le préchauffage, il est possible de passer directement à la phase de cuisson en appuyant sur la touche (8).

- Lorsque l'icône «  » se fixe, cela signifie que le préchauffage est terminé et que l'huile a atteint la température requise pour la friture.
- Placer les aliments dans la casserole. La table de cuisson procèdera à la cuisson selon le niveau de puissance prédéfini.
- Durant la cuisson, il est possible de programmer une minuterie d'arrêt en suivant les instructions fournies dans les tableaux de cuisson que vous trouvez à la fin de ce manuel. Pour configurer la minuterie, consulter le point « Timer » (minuterie) au paragraphe « 4.3 Pause et réglage de la minuterie ».



La minuterie de cuisson peut également être réglée durant la phase de préchauffage, en attendant que celle-ci démarre une fois cette phase terminée. Le cas échéant, le voyant (11) clignotera à une fréquence réduite.

Une fois la phase de préchauffage terminée, le compte à rebours commencera et le voyant (11) restera allumé de façon permanente.

- Toujours durant la cuisson, il est également possible de modifier le niveau de puissance.



Seuls les niveaux de puissance 6 à 9 peuvent être sélectionnés.



# Utilisation

## Durées et puissances programmes « Fry » (friture)

Les tableaux indiquent les niveaux de puissance et les durées pré-réglés dans les phases de chaque programme

Programme	Phase de préchauffage
<b>F1</b>	Niveau de puissance : 9 Minuterie : 9 minutes
<b>F2</b>	Niveau de puissance : 8 Minuterie : 13 minutes
<b>F3</b>	Niveau de puissance : 8 Minuterie : 13 minutes



Le niveau de puissance et la minuterie NE PEUVENT PAS être modifiés.

Programme	Étape de cuisson
<b>F1</b>	Niveau de puissance : 8 Minuterie : à régler par l'utilisateur en fonction du tableau « Temps de cuisson »
<b>F2</b>	Niveau de puissance : 7 Minuterie : à régler par l'utilisateur en fonction du tableau « Temps de cuisson »
<b>F3</b>	Niveau de puissance : 7 Minuterie : à régler par l'utilisateur en fonction du tableau « Temps de cuisson »



Il est possible de régler les niveaux de puissance de 6 à 9.

## 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 (70 °C) 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.



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 (70 °C) 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.



# Utilisation

## 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
<b>a</b>	Volume des touches	0 : volume des touches OFF 1 : volume des touches ON
<b>b</b>	Volume des signaux acoustiques	0 : volume des signaux OFF 1 : volume des signaux ON
<b>c</b>	Luminosité de l'écran	Échelle 0 - 9 0 : luminosité minimum 9 : luminosité maximum



Même avec le volume des touches configuré sur « OFF », la tonalité des touches (4) ne peut pas être désactivée.

# Tableaux de cuisson



## Fonction Barbecue

Temps de cuisson suggérés en utilisant les programmes dédiés à la fonction Barbecue.

Programme	Aliment	Quantité	Puissance	Minuterie
<b>b1)</b> LÉGUMES	Courgettes	80 - 100 g	8	3 min de chaque côté
<b>b1)</b> LÉGUMES	Aubergines	80 - 100 g	8	2 min de chaque côté
<b>b1)</b> LÉGUMES	Poivrons	100 g	8	5 min de chaque côté
<b>b1)</b> LÉGUMES	Brochettes de légumes	3 brochettes de 70 g	8	8 min de chaque côté
<b>b2)</b> VIANDE BLANCHE/POISSON	Blanc de poulet	100 g	7	2 min de chaque côté
<b>b2)</b> VIANDE BLANCHE/POISSON	Blanc de dinde	100 g	7	2 min de chaque côté
<b>b2)</b> VIANDE BLANCHE/POISSON	Filet de poisson	250 g	7	4 min de chaque côté
<b>b2)</b> VIANDE BLANCHE/POISSON	Poisson entier	100 g	7	10 min de chaque côté
<b>b2)</b> VIANDE BLANCHE/POISSON	Brochettes de crevettes	100 g	7	10 min de chaque côté
<b>b3)</b> BIFTECKS/STEAK HACHÉ/BACON	Steak haché (bœuf)	2 steaks de 100 g	7	Saignant : 2 min de chaque côté Medio: 4 min de chaque côté Bien cuit : 6 min de chaque côté
<b>b3)</b> BIFTECKS/STEAK HACHÉ/BACON	Filet (bœuf)	150 g	7	Saignant : 5 min de chaque côté Cuisson moyenne : 7 min de chaque côté Bien cuit : 9 min de chaque côté
<b>b3)</b> BIFTECKS/STEAK HACHÉ/BACON	Bifteck (porc)	180 g	7	5 min de chaque côté
<b>b3)</b> BIFTECKS/STEAK HACHÉ/BACON	Bacon	180 g	7	5 min de chaque côté

FR



# Tableaux de cuisson

## Fonction Fry (friture)

Temps de cuisson suggérés en utilisant les programmes dédiés à la fonction Fry.



Les durées ont été définies en utilisant 900 ml d'huile de graines (équivalent à une bouteille).

Programme	Aliment	Quantité	Puissance	Minuterie
<b>F1)</b> ALIMENTS FRAIS	Légumes frits mélangés	200 g	8	4 min
<b>F1)</b> ALIMENTS FRAIS	Poisson frit mélangé	200 g	8	3 min
<b>F1)</b> ALIMENTS FRAIS	Nuggets de poulet	200 g	8	7 min
<b>F1)</b> ALIMENTS FRAIS	Nuggets de poisson	240 g	8	6 min
<b>F1)</b> ALIMENTS FRAIS	Escalope (poulet)	200 g	8	2 min de chaque côté
<b>F1)</b> ALIMENTS FRAIS	Pizza frite	100 g	8	4 min
<b>F2)</b> ALIMENTS SURGELÉS	Légumes frits mélangés	200 g	7	7 min
<b>F2)</b> ALIMENTS SURGELÉS	Nuggets de poulet	200 g	7	3 min
<b>F2)</b> ALIMENTS SURGELÉS	Croquettes de pommes de terre	500 g	7	10 min
<b>F2)</b> ALIMENTS SURGELÉS	Frites	200 g	7	5 min
<b>F3)</b> DESSERTS	Churros	-	7	5 min
<b>F3)</b> DESSERTS	Ciambelles (vides ou garnies)	70 g chacun	7	30 s par côté
<b>F3)</b> DESSERTS	Beignets à la pomme	20 g chacun	7	1 min de chaque côté



# Tableaux de cuisson



## Cuisson SOUS-VIDE

Il s'agit d'une cuisson d'aliments scellés dans des sachets sous vide effectuée à basse température. Les aliments doivent être placés dans la casserole uniquement après avoir atteint la température configurée et maintenus immergés pendant le temps de cuisson suggéré.



Il est recommandé d'utiliser la sonde de température fournie en dotation et de sélectionner la fonction « TIMER » (11).



Les temps de cuisson suggérés ont été définis à l'aide d'une casserole avec une quantité d'eau égale à 4 litres.

Aliment		Quantité	Température	Puissance	Minuterie
VIANDE	Filet de bœuf	100 g	Cuisson moyenne : 54 °C Bien cuit : 58 °C	8	20 min
	Blanc de poulet	250 g	70 °C	8	56 min
POISSON	Filet de cabillaud	250 g	60 °C	8	24 min
	Tranche de saumon	200 g	64 °C	8	18 min
ŒUF	Poché	1 œuf (60 g)	68 °C	5	45 min
	Moelleux	1 œuf (60 g)	73 °C	5	45 min
	Dur	1 œuf (60 g)	77 °C	5	60 min
DESSERTS ET FRUITS	Crème anglaise	350 g	80 °C	8	25 min
	Fruits (ananas, abricots, pêches)	250 g	80 °C	8	25 min

## Dissolution

Temps de cuisson suggérés pour ramollir ou faire fondre les aliments.

Aliment	Quantité	Puissance	Minuterie
Chocolat blanc	150 g	5	5 min
Chocolat au lait	150 g	4	4 min
Chocolat noir	150 g	5	6 min
Beurre	200 g	7	4 min



## 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...

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 connecteur n'a pas été correctement inséré dans l'appareil.	S'assurer que le connecteur soit correctement inséré dans l'appareil.
	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 « <b>U</b> » 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 « <b>U</b> » 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 « <b>U</b> » 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'écran affiche le code d'erreur suivant : <b>ER03</b>	Présence possible d'eau ou de vaisselle placée dans la zone d'affichage.	S'assurer que la zone d'affichage soit sèche et exempte de vaisselle.
L'écran affiche le code d'erreur suivant : <b>ER21</b>	La température détectée dans la zone d'affichage dépasse la limite de sécurité.	Patienter le temps nécessaire au refroidissement de l'appareil. Si le problème persiste, contacter le service d'assistance technique local.
L'écran affiche les codes d'erreur suivants : <b>E2 / E3</b>	Utilisation de vaisselle vide ou inadaptée à l'induction, ou température du verre ou de la casserole trop élevée.	S'assurer de ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson vides adaptés à l'induction (voir la section 1.3 « Avertissements concernant cet appareil »). Laisser refroidir l'appareil et la casserole. Si le problème persiste, contacter le service d'assistance technique local.
L'écran affiche le code d'erreur suivant : <b>E6</b>	Erreur possible dans la tension d'alimentation.	S'assurer que l'alimentation soit correcte. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié.
L'écran affiche le code d'erreur suivant : <b>E8</b>	La bouche de ventilation est obstruée par de la poussière ou des tissus.	Nettoyer le ventilateur et en éliminer tout corps étranger. Si le problème persiste, contacter le service d'assistance technique local.
L'écran affiche le code d'erreur suivant : <b>EA / EH</b>	-	Éteindre l'appareil, retirer la casserole ou laisser refroidir. Si le problème persiste, contacter le service d'assistance technique local.
L'écran affiche les codes d'erreur suivants : <b>ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9</b>	-	Contacter le service d'assistance technique local.