

MODE D'EMPLOI :

PLAQUE A INDUCTION INOX

239712



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Traduit de l'anglais



I. Spécifications

Référence : 239712

Puissance : 500W – 3500W

Tension : 220-240V ~ 50-60Hz

Température : 80°C – 240°C

II. Consignes importantes

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser la plaque à induction :

1. Ne pas toucher avec des mains mouillées afin d'éviter tout risque d'électrocution.
2. Ne pas brancher sur une prise déjà occupée par d'autres appareils.
3. Ne pas utiliser si le cordon d'alimentation est endommagé ou si la fiche n'entre pas correctement dans la prise.
4. Ne pas ouvrir l'appareil pour remplacer vous-même des pièces de rechange.
5. Ne pas utiliser la plaque à proximité de flammes ou dans des endroits humides.
6. Ne pas utiliser dans des zones où les enfants peuvent facilement toucher l'appareil ou l'utiliser seuls.
7. Ne pas placer sur des surfaces instables.
8. Ne pas déplacer la plaque alors qu'une casserole est dessus.
9. Ne pas chauffer de récipient vide ni surchauffer pour éviter l'ébullition à sec.
10. Ne pas placer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, canettes ou feuilles d'aluminium sur la plaque.
11. Utiliser l'appareil avec un espace suffisant autour de lui. Garder l'avant dégagé et un côté latéral libre.
12. Ne pas utiliser l'appareil sur un tapis, une nappe en vinyle ou toute autre surface non résistante à la chaleur.
13. Ne pas placer de feuille de papier entre la casserole et la plaque (risque de brûlure du papier).
14. Si la surface est fissurée, éteindre immédiatement et contacter le service après-vente.
15. Ne pas bloquer les entrées ou sorties d'air de ventilation.
16. Ne pas toucher la surface supérieure immédiatement après avoir retiré une casserole, car elle peut encore être brûlante.
17. Ne pas placer l'appareil à proximité d'objets sensibles aux champs magnétiques (radios, téléviseurs, cartes bancaires, cassettes audio, etc.).
18. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien qualifié.
19. **⚠ Attention : la surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.**
20. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf sous surveillance ou après instructions données par une personne responsable de leur sécurité.

Avertissement : Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



III. Mode d'emploi

1. Placez un récipient approprié sur la plaque de cuisson à induction et branchez l'appareil sur une prise adaptée. Une lumière rouge s'allume sur l'afficheur ON/OFF pour indiquer que la plaque est en veille et prête à l'emploi.
2. Pour démarrer la plaque à induction, touchez le bouton ON/OFF. (Le voyant s'allume dans la fenêtre d'affichage numérique.)
3. Appuyez sur la touche POWER : la plaque entre en mode chauffage. La puissance par défaut est de 2000W. Réglez la puissance de 500 à 3500W à l'aide des touches "-" ou "+".
4. Appuyez sur la touche TEMP : la plaque entre en mode température. La température par défaut est de 100°C. Réglez la température de 60°C à 240°C avec les touches "-" ou "+". L'une des fonctionnalités importantes de cette plaque est le TIMER (minuterie).
5. Appuyez sur la touche TIMER (le voyant TIMER s'allume sur l'afficheur numérique). Réglez la minuterie de 0 à 180 minutes avec les touches "-" ou "+". Pour annuler la minuterie, réglez sur 0 ou appuyez de nouveau sur ON/OFF.
6. Appuyez à nouveau sur ON/OFF pour relancer l'appareil. En appuyant sur ON/OFF en cours de fonctionnement, la plaque s'arrête immédiatement. Après l'arrêt, le ventilateur refroidira la plaque pendant environ 1 minute avant extinction complète.
7. La plaque s'éteint automatiquement si aucune opération n'est effectuée pendant 2 heures, sauf si la minuterie est réglée au-delà de 120 minutes.
8. ⚠ Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement.

IV. Ustensiles utilisables et non utilisables

1. Ustensiles utilisables :

Fonte émaillée ou non, Acier inoxydable, Fer, Casseroles et poêles à fond plat Diamètre du fond : **12 à 26 cm**.

2. Ustensiles non utilisables :

Verre résistant à la chaleur, Récipients en céramique, Cuivre, Aluminium, Casseroles/poêles à fond arrondi ou d'un diamètre inférieur à 12 cm.

V. Nettoyage

1. Débranchez et laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
 2. Si les casseroles/poêles ne sont pas nettoyées après usage, des taches ou décolorations peuvent apparaître.
 3. Ne pas utiliser d'essence, de diluant, de brosse abrasive ni de poudre à polir pour nettoyer la plaque à induction.
 4. Essuyer avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
 5. Utiliser un aspirateur pour enlever la poussière des entrées et sorties d'air.
 6. Ne jamais verser d'eau sur l'appareil (si de l'eau pénètre à l'intérieur, cela peut provoquer une panne).
- ⚠ Les appareils ne doivent pas être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, tels que :

- cuisines de personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- maisons de ferme ;
- par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- environnements de type chambres d'hôtes (bed and breakfast).

VI. Pannes possibles

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, l'écran affichera un code erreur. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour vérifier si le problème peut être résolu avant de contacter le service client ou le fournisseur.

Code erreur	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none">• Aucune casserole sur la plaque ou casserole inadaptée	<ul style="list-style-type: none">• Placer un récipient approprié avec des aliments sur la plaque
E1	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil chauffe excessivement (par ex. orifices de ventilation obstrués)• Pièces endommagées (ex. transistor)	<ul style="list-style-type: none">• Dégager les orifices de ventilation.• Laisser refroidir l'appareil quelques minutes ; ensuite il est prêt à fonctionner.• Si le code persiste une fois l'appareil refroidi, contacter le fournisseur.• Contacter le fournisseur
E2	<ul style="list-style-type: none">• La protection contre la surchauffe s'active et l'appareil s'éteint	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher la prise secteur.• Retirer le récipient de la plaque.• Laisser l'appareil refroidir quelques minutes, puis redémarrer
E3	<ul style="list-style-type: none">• Coupure de courant de courte durée	<ul style="list-style-type: none">• Débrancher la prise secteur.• Après quelques minutes, rebrancher l'appareil.• Faire vérifier l'alimentation électrique par un électricien

Si vous ne parvenez pas à résoudre les dysfonctionnements :

Ne pas ouvrir l'appareil,

Informez le service après-vente ou contactez le revendeur, en fournissant les informations suivantes : type de dysfonctionnement ; article et numéro de série (plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil) ; date d'achat.



I. Specification

1. Item No.: 239712
2. Power Rate: 500W - 3500W
3. Voltage: 220 -240V~ 50-60Hz
4. Temperature: 60°C-240°C

II. Importance

Please read carefully the following instructions before using the induction cooker.

1. Do not plug with wet hands in order to avoid getting electric shock.
2. Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
3. Do not use if the power cord is damaged or the plug does not fit the socket safely.
4. Do not open the cooker to replace spare parts by yourself.
5. Do not use the cooker closed to flame or wet places.
6. Do not use where children can easily touch the cooker, or allow children to use the cooker by themselves.
7. Do not place on unstable surfaces.
8. Do not move the cooker together with a pot.
9. Do not heat a pot empty or overheat to avoid dry boiling.
10. Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, lids, cans, and aluminum foils on the top plate.
11. Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
12. Do not use the unit on carpet or tablecloth (vinyl) or any other low-heat-resistant article.
13. Do not place a sheet of paper between the pot or the pan and the unit. The paper may get burnt.
14. If the surface is cracked, switch off and take to the service center immediately.
15. Do not block air intake or exhaust vent.
16. Do not touch the top plate right after removing the pot or the pan, as the top plate will still be very hot.
17. Do not place the cooker close to the objects which are affected by magnet, such as: radios, televisions, automatic-banking cards or cassette tapes.
18. The power cord must be replaced by qualified technicians.
- 19) The surface is liable to get hot during use.
- 20) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Warning: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



III. How to use

1. Please put suitable cookware onto the plate of induction cooker, and connect the plug to suitable socket. After connected, red light will come on at the ON/OFF display to show that the stove is now on standby and are ready for use.
2. To start the induction cooker, touch the ON/OFF button. (The light will come in the digital display window),
3. Press the POWER key, the induction cooker is entering the state of heating; the default power of heating is 2000W. Adjust the power rate from level 500-3500W by pressing “-” or “+”.
4. Press the TEMP key, the induction cooker is entering the state of temperature, the default temperature is 100°C, Adjust the temperature from 60°C to 240°C by pressing “-” or “+”.
5. One of the great features on this Induction cooker is the TIMER. You can set the timer on the cooker for when you want it to turn itself off. . Press the TIMER button (“TIMER” will light up in the digital display window) and set the timer from 0 minute to 180 minutes by touching the “-” or “+”. Be noticed that if you want to cancel Timer, you just need to adjust to 0 during the Timer state, or simply press ON/OFF. Press ON/OFF to start again.
6. When touching ON/OFF during the working state, the induction cooker will stop working immediately. After stopping working, the fan will cool down the induction cooker for one minute, and then will be switch off.
7. The induction cooker will shut off automatically if there is no any operation within 2 hours if Timer is not set above 120 minutes.
8. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

IV. Usable and Non-usable Utensils

1. Usable Pans

Steel or cast iron, enameled iron, stainless steel, flat-bottom pans / pots with diameter from 12 to 26cm.

2. Non-usable Pans

Heat-resistant glass, ceramic container, copper, aluminum pans/pots. Rounded-bottom pans/pots with bottom measuring less than 12cm.

V. How to Clean

1. Unplug and wait until the cooker is cooled down completely. Clean the cooker after using each time.
 2. If the pots/pans are used without being cleaned, discoloration or cooked on stains may be caused.
 3. Do not use benzine, thinner, scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker.
 4. Wipe using dish washing agent and damp cloth.
 5. Use vacuum cleaner to suck up dirt from the air intake and exhaust vent.
 6. Never run water over the unit (Water gets inside may cause malfunction).
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.



VI. Possible malfunctions

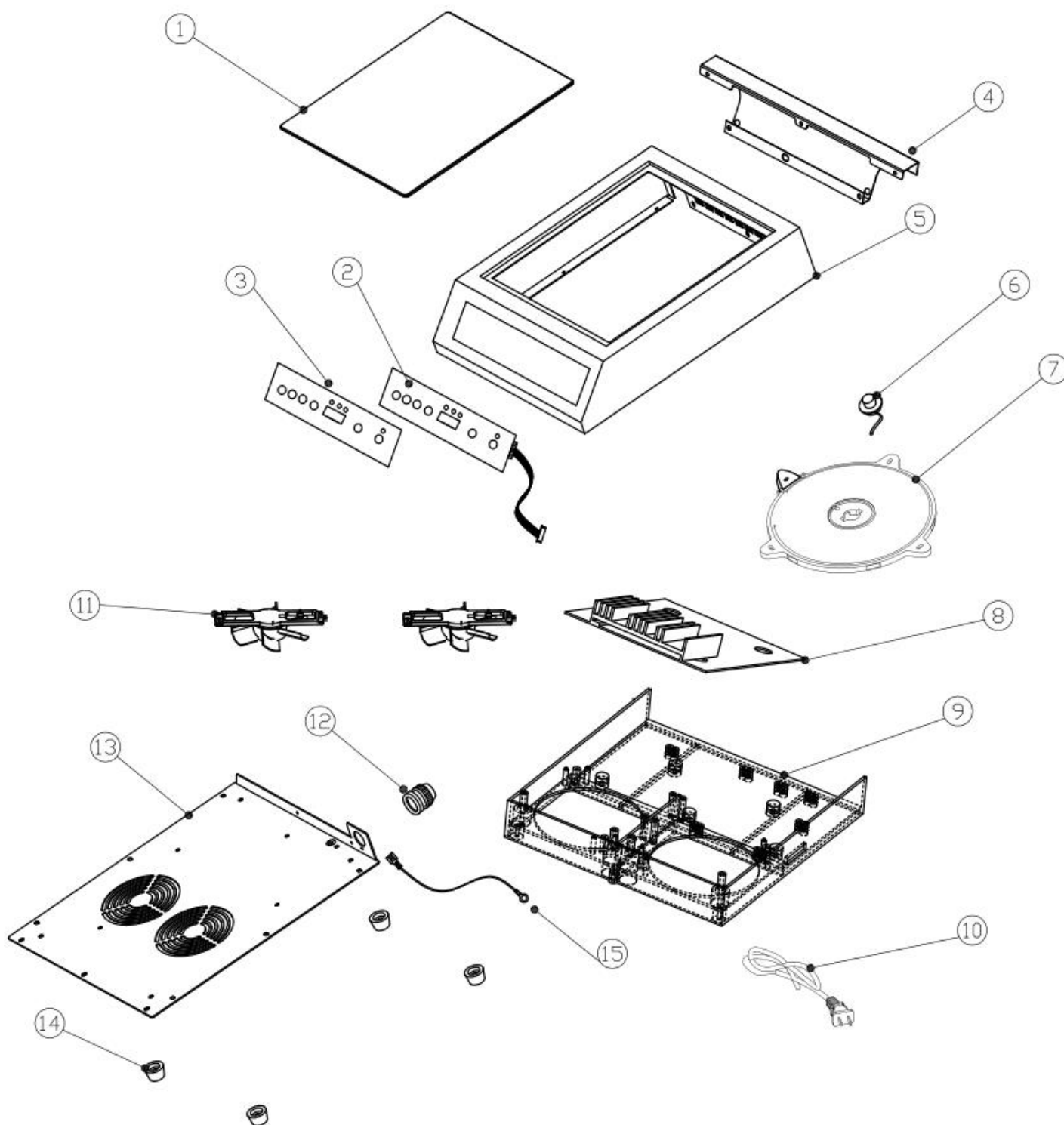
If there are any disruptions in the device operation and the display will show an error code check with the table below if the problem can be solved before you contact the customer service or supplier.

Error code	Cause	Solution
E0	<ul style="list-style-type: none"> No pan on the hob or not suitable cookware 	<ul style="list-style-type: none"> Place the appropriate cookware with food on the hob
E1	<ul style="list-style-type: none"> The device heats up extensively(due to e.g. covered ventilation slots) parts are damaged(e.g. transistor) 	<ul style="list-style-type: none"> Clear the ventilation slots. Let the device cool off for a few minutes; afterwards the device is ready for operation. If the error code is displayed when the device has cooled off, please contact the supplier. Contact the supplier
E2	<ul style="list-style-type: none"> The overheating protection is on and device will switch off 	<ul style="list-style-type: none"> Pull the plug from the socket . Remove the cookware from hob. Let the device cool off for a few minutes, afterward restart the device.
E3	<ul style="list-style-type: none"> Short lasting power cut 	<ul style="list-style-type: none"> Pull the plug from the socket. After a few minutes, Plug in the device again. Have an electrician to check the power supply.

If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the body,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information: type of malfunction; article and serial number (rating plate at the rear of the device); date of purchase.

Vue éclatée



N°	English	Français
1	Glass plate	Plaque en verre
2	Control panel	Panneau de contrôle
3	Glass plate for control panel	Plaque en verre pour panneau de contrôle
4	Waterproof box	Boîtier étanche
5	Stainless steel housing	Enveloppe en acier inoxydable
6	Sensor	Capteur
7	Heating coil	Bobine de chauffage
8	Main board	Carte mère
9	Plastic bottom	Fond en plastique
10	Plug cord	Cordon d'alimentation
11	Fan	Ventilateur
12	Power cord grommet	Presse-étoupe du cordon d'alimentation
13	Bottom plate	Plaque inférieure
14	Foot	Pied
15	Earth wire	Fil de terre

CE