



Salvaguardie Importanti



IT

1 Avvertenze

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

1.1 Destinazione d'uso

L'inosservanza delle avvertenze di sicurezza e la mancata lettura delle istruzioni per gli utilizzatori può comportare un uso improprio dell'apparecchio e conseguenti lesioni personali.

- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente come piano di cottura a induzione. Ogni altro uso è improprio. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla sua destinazione d'uso.
- L'apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
 - nella zona cucina per il personale in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - nei bed and breakfast e agriturismi;
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
- Altri utilizzi, come in ristoranti, bar e caffetterie, sono impropri.
- Non conservare o utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non usare l'apparecchio vicino ad acqua, in luoghi umidi o vicino a una piscina.
- Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; in un locale soggetto

a umidità, pioggia, laddove possa verificarsi una perdita di gas o su un piano non livellato.

- Non installare l'apparecchio su barche o roulotte.
- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Oggetti come coperchi, vasi ecc. non devono essere posati sopra l'apparecchio.
- Non inserire l'apparecchio in un mobile chiuso (tipo incasso).
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- L'uso di questo apparecchio è consentito a persone (incluso i bambini di almeno 8 anni) dalle ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali solo se sono sotto il controllo di adulti o sono stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli connessi al suo utilizzo.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I lavori di pulizia o manutenzione possono essere eseguiti da bambini che abbiano compiuto almeno 8 anni, esclusivamente sotto la sorveglianza di un adulto.



Salvaguardie Importanti

1.2 Avvertenze generali di sicurezza

Seguire tutte le istruzioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio: Pericolo di Folgorazione, poiché l'apparecchio funziona a corrente elettrica, è necessario attenersi alle seguenti avvertenze di sicurezza:

- Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione, la spina o la base in acqua o qualsiasi altro liquido. Non staccare la spina dalla presa di corrente tirandone il cavo o con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina risultano danneggiati o se l'apparecchio è caduto a terra o si è danneggiato in qualche modo.
- In caso di guasto, o se il cavo di alimentazione è danneggiato, fare riparare l'apparecchio esclusivamente da un tecnico qualificato o da un servizio di assistenza tecnica autorizzato.
- Il cavo è volutamente corto per evitare incidenti.
- Non fare pendere il cavo di alimentazione dall'orlo del tavolo o altro piano, né farlo entrare in contatto con superfici calde.
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con spigoli vivi.
- Non posizionare l'apparecchio sopra

o vicino a fornelli gas o elettrici accesi, all'interno di un forno o in prossimità di fonti di calore.

- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la presa di corrente utilizzata sia sempre liberamente accessibile, perché solo così si potrà staccare la spina all'occorrenza.
- Se si vuole staccare la spina dalla presa di corrente, afferrare direttamente la spina e non tirare il cavo.
- In caso di guasti all'apparecchio, non tentare di ripararli. Spegner l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare l'apparecchio:



Pericolo di lesioni! L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni. Prima della pulizia scollegare la spina.

- Conservare il materiale dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in funzione, se lasciato incustodito o in caso di guasto.





Salvaguardie Importanti



IT

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione prima di montare e smontare i componenti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di effettuare le operazioni di pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio in combinazione con parti o accessori di altri produttori.
- Utilizzare esclusivamente ricambi originali del produttore. L'uso di parti di ricambio non consigliati dal produttore potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Appoggiare l'apparecchio solo su superfici piane ed asciutte.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie. Non versare liquidi sulla spina di corrente e sulla base di alimentazione. L'inosservanza di queste avvertenze può provocare la morte, un incendio o la folgorazione.
- Non utilizzare un adattatore.
- Utilizzare solo prolunghe omologate adatte per il tipo di apparecchio.
- Non tentare mai di apportare modifiche o riparare il cavo di alimentazione in dotazione in caso di guasto o danneggiamento.



Assicurarsi che il connettore del cavo di alimentazione sia inserito fino al suo arresto completo nel connettore del prodotto.

1.3 Avvertenze per questo apparecchio

- Non spostare l'apparecchio insieme alla pentola.

- Non riscaldare una pentola vuota né surriscaldarla per evitare la bollitura a secco.
- Non posizionare oggetti metallici quali posate, coperchi, barattoli, fogli di alluminio, e altro nella zona di cottura del piano a induzione quando l'apparecchio è acceso. Pericolo di ustioni o scottature!
- Non posizionare fogli di carta tra la pentola e la piastra in vetro. La carta potrebbe prendere fuoco!
- Non toccare la piastra in vetro dopo aver rimosso la pentola. Pericolo di ustioni!



Pericolo! Se la superficie in vetro è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Non ostruire le ventole e le griglie di uscita aria.
- Non utilizzare sulla piastra in vetro fogli di alluminio o recipienti in plastica.
- Utilizzare solamente padelle, pentole idonee per l'induzione e di diametro adeguato (12 cm - 24 cm).
- Dopo l'uso lasciare raffreddare l'apparecchio sul posto prima di spostarlo e prima di pulire la piastra in vetro. La piastra in vetro resta calda dopo l'utilizzo, non toccare con le mani!
- Non posizionare l'apparecchio in funzione contro pareti o sotto a mensole, tavoli, etc. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm ai due lati sx e dx dell'apparecchio e 50 cm sopra.
- Anche se la parte soggetta a riscaldamento è quella della piastra in vetro a contatto con il contenitore, anche il resto dell'apparecchio si riscalda durante l'uso. Per evitare

IT - 3





Salvaguardie Importanti

possibili scottature, operare con attenzione in modo da non toccare le parti accessibili ad alta temperatura dell'apparecchio. Pericolo ustioni!

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spugne abrasive o pagliette per pulire l'apparecchio.
- Per quanto riguarda le istruzioni per la pulizia, consultare il capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Questo apparecchio non può essere collocato in un armadio o altro contenitore chiuso durante l'utilizzo.
- A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall'apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.

Non utilizzare l'apparecchio posizionandolo vicino a oggetti che possono essere alterati dalle onde elettromagnetiche quali: apparecchi radio, televisione, lettori di CD, DVD o cassette, carte magnetiche (bancomat, carte di credito, ecc.)

- Prima di utilizzare il piano a induzione portatile, consultare un medico se si è portatori di pacemaker.



Pericolo! La piastra resta calda dopo l'utilizzo, non toccare con le mani.

1.4 Informazioni sul consumo di energia in modalità spento/stand-by

I dati tecnici relativi al consumo in modalità spento/stand-by dell'apparecchio, sono reperibili sul sito www.smeg.com in corrispondenza della pagina dedicata al prodotto in oggetto.

IT - 4

1.5 Responsabilità del costruttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- mancanza di lettura del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali;
- inosservanza delle avvertenze di sicurezza.



Conservare accuratamente queste istruzioni. Qualora l'apparecchio venisse ceduto ad altre persone, consegnare loro anche queste istruzioni per l'uso.

Queste istruzioni possono essere scaricate

dal sito Web Smeg "www.smeg.com".

1.6 Smaltimento



Gli apparecchi che recano questo simbolo sono soggetti alla Direttiva europea 2012/19/EU.

- Tutti gli apparecchi elettrici ed elettronici dismessi devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici, conferendoli agli appositi centri previsti dallo Stato. Smaltendo correttamente l'apparecchio dismesso, si eviteranno danni all'ambiente e rischi per la salute delle persone. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'apparecchio dismesso rivolgersi all'Amministrazione comunale, all'Ufficio smaltimento o al negozio dove è stato acquistato l'apparecchio.





IT

Uso



2 Descrizione dell'apparecchio (Fig.A e B)

- 1 Corpo apparecchio
- 2 Piastra in vetro riscaldante
- 3 Display
- 4 Tasto ON/OFF
- 5 Tasto programmi "CHEF"
- 6 Tasto diminuzione tempo / potenza / temperatura
- 7 Cursore regolazione potenza "-/+"
- 8 Tasto aumento tempo / potenza / temperatura
- 9 Tasto "TARGET" sonda di temperatura
- 10 Tasto "TIMER" sonda di temperatura
- 11 Tasto "TIMER"
- 12 Presa collegamento sonda di temperatura
- 13 Piedini di appoggio
- 14 Cavo di alimentazione
- 15 Custodia porta accessori
- 16 Coperchio custodia
- 17 Sonda di temperatura
- 18 Clip per pentole

2.1 Prima del primo utilizzo (Fig. A)

- Disimballare con cura l'apparecchio e rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire il corpo apparecchio (1) e la piastra in vetro (2) con un panno umido per rimuovere la polvere.
- Pulire allo stesso modo gli accessori.
- Assicurarsi che l'apparecchio e gli accessori siano bene asciutti prima di rimontarli.



Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.



Le parti che possono venire a contatto con gli alimenti sono realizzate con materiali conformi a quanto prescritto dalle leggi in vigore.

3 Descrizione degli accessori / dei comandi (Fig.A-B)

3.1 Descrizione degli accessori (Fig. A)

Custodia porta accessori (15)

In dotazione all'apparecchio viene fornita una custodia contenente gli accessori per renderli sempre disponibili all'utente. All'interno della custodia è presente la sonda di temperatura (17) e la clip per pentole (18).

Sonda di temperatura (17)

Da utilizzare quando si eseguono delle preparazioni che richiedono il raggiungimento o il mantenimento di una determinata temperatura di un liquido o nel cuore di un alimento.

Per abilitare la sonda è necessario collegarla al piano di cottura inserendo il connettore nella presa (12).

Clip per pentole (18)

Da utilizzare come supporto di fissaggio per la sonda di temperatura. La clip può essere inserita sul bordo di una padella o di una pentola.



Non mettere la clip di fissaggio a contatto con fiamme o oggetti a temperatura troppo elevata.



Uso

3.2 Descrizione dei comandi (Fig.B)

Tasto ON/OFF (4)

Premendo il tasto si accende o si spegne l'interfaccia utente dell'apparecchio..

Tasto programmi "CHEF" (5)

Il tasto, premuto in sequenza, permette di attivare il programma desiderato tra: "☼ Keep Warm", "🍖 Barbecue" e "🍳 Fry".

Tasti e cursore regolazione tempo/potenza (6), (7) e (8)

I tasti (6) e (8) permettono ad ogni tocco di incrementare/diminuire il tempo, la potenza o la temperatura (solo con sonda di temperatura collegata).

Il cursore (7) permette, scorrendo con il dito nella direzione desiderata, di incrementare/diminuire il tempo o la potenza.



La regolazione della potenza è visibile tramite la barra di livello luminosa. Sono presenti 9 livelli di potenza più la funzione di potenza massima detta "Boost".

Tasto "TARGET" sonda di temperatura (9)

Solo con sonda di temperatura collegata, Il tasto permette di attivare la funzione "TARGET".

Tasto "TIMER" sonda di temperatura (10)

Solo con sonda di temperatura collegata, Il tasto permette di attivare la funzione "TIMER".

Tasto "TIMER" (11)

Il tasto permette di impostare un timer al termine del quale automaticamente si interrompe il ciclo di cottura.

IT - 6

4 Uso



Prima di avviare l'apparecchio, leggere attentamente il capitolo "1 Avvertenze" e il paragrafo "Prima del primo utilizzo".

4.1 Accensione apparecchio (Fig. A e B)

- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile la cui superficie non sia sensibile alle alte temperature. Assicurarsi che tutti i piedini (13) appoggino sul piano.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione elettrica (14).
- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio.
- Sul display appare la cifra "88" per un secondo.
- Posizionare il contenitore con gli alimenti da cuocere sulla piastra in vetro (2).
- Premere il tasto (4) per accendere il piano di cottura. L'apparecchio emette un "beep" e il led del pulsante (4) si accende; questo significa che è pronto per essere impostato.



Durante il funzionamento la piastra (2) si riscalda. Prestare molta attenzione. Pericolo ustioni e scottature!





Uso



IT

4.2 Impostazione della potenza (Fig. B)

- All'accensione dell'apparecchio la potenza è di default impostata a "0". Per avviare la cottura impostare il livello di potenza utilizzando il cursore (7) o gli specifici tasti (6) e (8).
- Se viene rilevata la pentola, l'apparecchio avvia automaticamente il ciclo di cottura.



Se non viene rilevata alcuna pentola perchè non presente o perchè con dimensioni non adeguate, sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-".

Il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 30 secondi se il livello di potenza è impostato su 0, se non vengono eseguite altre operazioni e se non viene rilevata alcuna pentola.

- Per riscaldare/bollire una grande quantità di acqua o per realizzare le cotture più intense, è disponibile la funzione "Boost", che consente all'induzione di lavorare alla massima potenza disponibile per un periodo di tempo limitato (5 minuti).
- Per attivare la funzione "Boost" impostare il livello "P" sul display con il cursore (7) o premendo più volte il tasto (8). La funzione "Boost" si disattiva automaticamente al termine del tempo massimo di sicurezza pari a 5 minuti, al termine dei quali la potenza si riduce al livello 9.

- Per disattivare manualmente la funzione "Boost", impostare un altro livello di potenza con il cursore (7) o premendo più volte il tasto (6).
- Al termine del ciclo di cottura, sul display viene visualizzata l'indicazione di calore residuo:
 - "—" livello di calore residuo basso.
 - "=" livello di calore residuo medio.
 - "≡" livello di calore residuo alto.



Prima di toccare l'apparecchio per riporlo o pulirlo, attendere che l'indicazione di calore residuo mostrata sul display sparisca.
Prestare molta attenzione.
Pericolo ustioni e scottature!

- A seconda del livello di potenza impostato l'apparecchio ha una durata di funzionamento massima, al termine della quale si spegne automaticamente o, nel caso della funzione "Boost", torna al livello di potenza inferiore. La tabella mostra il tempo di funzionamento massimo:

Livello di potenza	Tempo di spegnimento
Keep Warm	2 ore
1	6 ore
2	6 ore
3	5 ore
4	5 ore
5	1,5 ore
6	1,5 ore
7	1,5 ore
8	1,5 ore
9	1,5 ore
P	5 minuti





Uso

4.3 Pausa e impostazione timer (Fig. B)

Pausa

- È possibile mettere in pausa ogni ciclo di cottura premendo per 2 secondi il tasto (11). Quando il piano di cottura è in pausa sul display è mostrato il simbolo "II".
- Per riprendere la cottura con gli ultimi parametri impostati e annullare lo stato di pausa, premere nuovamente a lungo il tasto (11).



Il tempo massimo di pausa consentito è di 10 minuti. Dopo questo tempo il piano di cottura si spegne.

Timer

È possibile impostare un timer per arrestare automaticamente il ciclo di cottura in corso allo scadere del conto alla rovescia.



Prima di abilitare il timer è necessario posizionare la pentola sulla piastra e impostare la potenza di cottura desiderata.

- Attivare il timer premendo il tasto (11). Il led del tasto lampeggia e il display visualizza il tempo di durata "00".
- Utilizzare i tasti (6) e (8) per impostare il timer di cottura.
- Dopo aver impostato il tempo di cottura desiderato, attendere 2 secondi oppure premere nuovamente il tasto (11). A questo punto il led della funzione "TIMER" rimane acceso fisso e sul display appare il conto alla rovescia.



Se, con timer impostato, la pentola non viene messa sulla piastra o viene rimossa, la funzione "TIMER" viene mantenuta per 3 minuti. In questa fase il led del tasto (11) lampeggia. Se la pentola non viene riposta sulla piastra, scaduti i 3 minuti l'apparecchio si spegne.

- Al termine del conto alla rovescia il ciclo di cottura si arresta, il display visualizza "00" lampeggiante e viene emessa una breve sequenza di suoni (20 secondi). Dopo un ulteriore intervallo di 10 secondi con il livello di potenza impostato su 0, il piano di cottura si spegne.



Durante la cottura con timer impostato è sempre possibile variare la potenza tramite i tasti (6) e (8), o il cursore (7).



Durante la cottura con timer impostato è sempre possibile modificare il conto alla rovescia premendo il tasto (11) e successivamente agendo sui tasti (6) e (8).

4.4 Blocco tasti (Fig. B)

- La pressione contemporanea dei tasti (10) e (11) consente di bloccare/sbloccare la tastiera. Quando la tastiera è bloccata sul display si accende l'icona della chiave "K".
- La tastiera può essere bloccata/sbloccata più di una volta durante l'utilizzo del piano di cottura, senza doverla accendere/spegnere. Il blocco dei tasti rimane attivo anche se la tensione di alimentazione viene interrotta e ripristinata nell'arco di pochi secondi, in quanto deve essere disattivato manualmente.
- Se il blocco tasti è attivato, è sempre possibile spegnere l'apparecchio premendo il tasto (4).





Uso



IT



Se il blocco tasti è attivato, non è possibile riaccendere e utilizzare l'apparecchio senza sbloccare la tastiera. Alla pressione del tasto di accensione viene visualizzata sul display l'icona della chiave.

5 Programmi di cottura "CHEF" (Fig. B)

Premendo in sequenza il tasto (5), si seleziona la funzione "CHEF" che consente di attivare uno tra i seguenti programmi:

- Keep Warm (Mantenimento in caldo) "☰"
- Barbecue "☷"
- Fry (Frittura) "☼"



Per poter attivare qualsiasi programma "CHEF" è necessario posizionare la pentola sulla piastra.

5.1 Programma "Keep Warm"

Il programma consente di riscaldare la piastra con un calore costante, per mantenere in caldo le portate per il tempo che l'utente desidera.

- Posizionare la pentola sul piano di cottura e premere in sequenza il tasto (5) finché non si accende l'icona "☰"; il programma è attivo.
- Il display visualizza "U", la piastra si riscalda e mantiene un calore costante fino al momento dello spegnimento automatico.



Non è possibile modificare la potenza. Qualsiasi tocco sui tasti di regolazione non ha alcun effetto sulla potenza.

- Dopo l'avvio del programma è possibile impostare un timer di arresto. Per impostare il timer consultare il

punto "Timer" nel paragrafo "4.3 Pausa e impostazione timer".

- Il programma rimane attivo finché l'utente non cambia programma di cottura, spegne l'apparecchio, allo scadere del timer impostato o del tempo massimo di spegnimento.

5.2 Programma "Barbecue"

Il programma consente di cucinare carne, pesce e ortaggi con impostazioni di cottura dedicate per l'utilizzo di piastre grill. A seconda dell'alimento che l'utente desidera cucinare, è possibile selezionare un diverso programma Barbecue con potenze e tempi di cottura dedicati.

- Posizionare la piastra grill priva di alimenti sul piano di cottura e premere in sequenza il tasto (5) finché non si accende l'icona "☷"; l'icona lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8), o il cursore (7), per selezionare il tipo di programma Barbecue desiderato. Il display mostra il nome del programma selezionato:
"b1" - Programma barbecue ortaggi.
"b2" - Programma barbecue carni bianche / pesce.
"b3" - Programma barbecue bistecche / hamburger / bacon.
- All'avvio di ogni programma si attiva la fase di preriscaldamento, durante la quale il piano e la piastra grill si riscaldano per raggiungere la temperatura di cottura ottimale. Durante questa fase l'icona "☷" lampeggia fino al termine della fase.



La fase di preriscaldamento di ogni programma ha un timer e una potenza impostata dal costruttore. Questi valori preimpostati non sono modificabili.





Uso



Durante il preriscaldamento è possibile passare direttamente alla fase di cottura premendo il tasto (8).

- Quando l'icona "☘" rimane fissa significa che il preriscaldamento è terminato e che la piastra grill ha raggiunto la temperatura necessaria per effettuare la cottura.
- Posizionare l'alimento nella piastra grill, il piano di cottura cuocerà con un livello di potenza preimpostato.
- Durante la cottura è possibile impostare un timer di arresto, seguendo le indicazioni fornite nelle tabelle di cottura in fondo al manuale. Per impostare il timer consultare il punto "Timer" nel paragrafo "4.3 Pausa e impostazione timer".



È possibile impostare il timer di cottura anche durante la fase di preriscaldamento, in attesa che si avvii successivamente al termine di questa fase. In questo caso il led (11) lampeggia con una frequenza ridotta.

Quando la fase di preriscaldamento è terminata, inizia il conto alla rovescia e il led (11) rimane fisso.

- Sempre durante la cottura è possibile inoltre modificare il livello di potenza.



È possibile selezionare solamente i livelli di potenza da 6 a 9.

Tempi e potenze programmi "Barbecue"

Le tabelle mostrano livelli di potenza e tempi definiti per le fasi di ogni programma

Programma	Fase di preriscaldamento
b1	Livello potenza: 9 Timer: 2 minuti
b2	Livello potenza: 9 Timer: 2 minuti
b3	Livello potenza: 8 Timer: 4 minuti



Livello di potenza e timer NON sono modificabili.

Programma	Fase di cottura
b1	Livello potenza: 8 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
b2	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
b3	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"



È possibile regolare i livelli di potenza da 6 a 9.





Uso



IT

5.3 Programma "Fry"

Il programma consente di friggere alimenti freschi, alimenti congelati e dolci con impostazioni di cottura dedicate. A seconda dell'alimento che l'utente desidera friggere, è possibile selezionare un diverso programma Fry con potenze e tempi di cottura dedicati.

- Posizionare la pentola contenente olio sul piano di cottura e premere in sequenza il tasto (5) finché non si accende l'icona "☪"; l'icona lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8), o il cursore (7), per selezionare il tipo di programma Fry desiderato. Il display mostra il nome del programma selezionato:
"F1" - Programma frittura alimenti freschi.
"F2" - Programma frittura alimenti surgelati.
"F3" - Programma frittura dolci.
- All'avvio di ogni programma si attiva la fase di preriscaldamento, durante la quale il piano e l'olio nella pentola si riscaldano per raggiungere la temperatura di cottura ottimale. Durante questa fase l'icona "☪" lampeggia fino allo scadere del timer.



La fase di preriscaldamento di ogni programma ha un timer e una potenza impostata dal costruttore. Questi valori preimpostati non sono modificabili.



Durante il preriscaldamento è possibile passare direttamente alla fase di cottura premendo il tasto (8).

- Quando l'icona "☪" rimane fissa significa che il preriscaldamento è terminato e che l'olio ha raggiunto la temperatura necessaria per effettuare la frittura.
- Posizionare l'alimento nella pentola, il piano di cottura cuocerà con un livello di potenza preimpostato.
- Durante la cottura è possibile impostare un timer di arresto, seguendo le indicazioni fornite nelle tabelle di cottura in fondo al manuale. Per impostare il timer consultare il punto "Timer" nel paragrafo "4.3 Pausa e impostazione timer".



È possibile impostare il timer di cottura anche durante la fase di preriscaldamento, in attesa che si avvii successivamente al termine di questa fase. In questo caso il led (11) lampeggia con una frequenza ridotta.

Quando la fase di preriscaldamento è terminata, inizia il conto alla rovescia e il led (11) rimane fisso.

- Sempre durante la cottura è possibile inoltre modificare il livello di potenza.



È possibile selezionare solamente i livelli di potenza da 6 a 9.



Uso

Tempi e potenze programmi "Fry"

Le tabelle mostrano livelli di potenza e tempi preimpostati nelle fasi di ogni programma

Programma	Fase di preriscaldamento
F1	Livello potenza: 9 Timer: 9 minuti
F2	Livello potenza: 8 Timer: 13 minuti
F3	Livello potenza: 8 Timer: 13 minuti



Livello di potenza e timer NON sono modificabili.

Programma	Fase di cottura
F1	Livello potenza: 8 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
F2	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"
F3	Livello potenza: 7 Timer: da impostare da parte dell'utente in base a tabella "Tempi di cottura"



È possibile regolare i livelli di potenza da 6 a 9.

6 Sonda di temperatura (Fig. B, C, D e E)

La sonda di temperatura è da utilizzare quando si eseguono delle preparazioni che richiedono il raggiungimento o il mantenimento di una determinata temperatura di un liquido o nel cuore di un alimento.

Collegare la sonda al piano di cottura inserendo il connettore nella presa (12), i led dei pulsanti (9) e (10) si accendono in attesa che l'utente selezioni il tipo di funzione tra "TARGET" o "TIMER".

6.1 Funzione "TARGET"

La funzione "TARGET" è suggerita per preparazioni che richiedono che la cottura si arresti automaticamente al raggiungimento di una temperatura target nel cuore di un alimento (ad esempio carne, pesce).

- Posizionare la pentola contenente il liquido o l'alimento sul piano di cottura.
- Agganciare la clip (18) sul bordo della pentola e immergere la punta della sonda nel liquido o inserirla all'interno dell'alimento. Posizionata la sonda, adagiarla all'interno della clip così che rimanga in posizione.
- Premere il tasto (9) per attivare la funzione, il led del tasto lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8) per impostare la temperatura target; il display visualizza il valore di temperatura di default 70°C, e in seguito quello impostato dall'utente.
- Dopo 3 secondi si avvia la cottura, durante questa fase il led del tasto (9) lampeggia con una frequenza ridotta e sul display viene mostrata l'attuale temperatura rilevata.



Uso



IT



Durante la cottura è possibile modificare manualmente il livello di potenza utilizzando il cursore. Il livello default di potenza è 5.



Durante la cottura è possibile modificare la temperatura target impostata. Premere tasto (9) e modificare manualmente la temperatura target con i tasti (6) e (8).

- Una volta raggiunta la temperatura target, il ciclo di cottura si interrompe. Il display visualizza la temperatura raggiunta lampeggiante e viene emessa una breve sequenza di suoni (20 secondi).
- L'apparecchio si spegne automaticamente dopo un ulteriore intervallo di 10 secondi.

6.2 Funzione "TIMER"

La funzione "TIMER" è suggerita per preparazioni che richiedono che, per un dato intervallo di tempo, venga mantenuta una definita temperatura di un liquido in cottura (ad esempio nel caso di cotture sous-vide).

- Posizionare la pentola contenente il liquido o l'alimento sul piano di cottura.
- Agganciare la clip (18) sul bordo della pentola e immergere la punta della sonda nel liquido o inserirla all'interno dell'alimento. Posizionata la sonda, adagiarla all'interno della clip così che rimanga in posizione.
- Premere il tasto (10) per attivare la funzione, il led del tasto lampeggia.
- Utilizzare i tasti (6) e (8) per impostare la temperatura target; il display visualizza il valore di temperatura di default 70°, e in seguito quello impostato dall'utente.
- Premere il tasto (11) e impostare il timer utilizzando i tasti (6) e (8).

- Dopo 3 secondi si avvia la cottura, durante questa fase il led del tasto (10) lampeggia con una frequenza ridotta e sul display viene mostrata l'attuale temperatura rilevata.



Durante la cottura è possibile modificare manualmente il livello di potenza utilizzando il cursore. Il livello default di potenza è 5.



Durante la cottura è possibile visualizzare o modificare la temperatura target impostata. Premere tasto (9) e modificare manualmente la temperatura target con i tasti (6) e (8).



Durante la cottura è possibile modificare il timer impostato. Premere tasto (11) e modificare manualmente il timer con i tasti (6) e (8).

- Una volta raggiunta la temperatura target, viene emesso un suono e inizia il conto alla rovescia. In questa fase il led del tasto (10) e il led del tasto (11) si illuminano fissi.
- Il piano di cottura manterrà la temperatura impostata fino allo scadere del conto alla rovescia.
- Al termine del conto alla rovescia il ciclo di cottura si arresta, il display visualizza "00" lampeggiante e viene emessa una breve sequenza di suoni (20 secondi).
- L'apparecchio si spegne automaticamente dopo un ulteriore intervallo di 10 secondi.

IT - 13





Uso

7 Menu utente

Il menu utente consente all'utilizzatore di impostare dei parametri personalizzati sull'apparecchio.

- Accedere al menu utente tenendo premuti in contemporanea i tasti (5) e (9) per 4 secondi.



L'operazione può essere eseguita solamente quando il piano di cottura è acceso e nessun programma, funzione o timer è attivo.

- Utilizzare i tasti (6) e (8) per scorrere tra le voci del menu; la lettera che identifica la voce selezionata viene mostrata sulla parte sinistra del display.
- Utilizzare il cursore (7) per modificare il valore della voce selezionata; il numero che identifica il valore viene mostrato sulla parte destra del display.
- Per uscire dal menu e confermare le nuove impostazioni, tenere premuto il pulsante (4) per 2 secondi.



Dopo 30 secondi di inattività l'apparecchio si spegne automaticamente.

Legenda menu utente

Voce	Significato	Valore
a	Volume pulsanti	0: volume pulsanti OFF 1: volume pulsanti ON
b	Volume segnali acustici	0: volume segnali OFF 1: volume segnali ON
c	Luminosità display	Scala 0 - 9 0: luminosità min. 9: luminosità max.



Anche con volume pulsanti impostato su "OFF", non è possibile disattivare il tono del tasto (4).



Tabelle di cottura



IT

Funzione Barbecue

Tempi di cottura suggeriti utilizzando i programmi della funzione dedicata Barbecue.

Programma	Alimento	Quantità	Potenza	Timer
b1) ORTAGGI	Zucchine	80 - 100g	8	3min per lato
b1) ORTAGGI	Melanzane	80 - 100g	8	2min per lato
b1) ORTAGGI	Peperoni	100g	8	5min per lato
b1) ORTAGGI	Spiedini di verdure	3 spiedini da 70g	8	8min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Petto di pollo	100g	7	2 min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Petto di tacchino	100g	7	2min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Filetto di pesce	250g	7	4min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Pesce intero	100g	7	10min per lato
b2) CARNI BIANCHE / PESCE	Spiedini di gamberi	100g	7	10min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Hamburger (manzo)	2 burger da 100g	7	Al sangue: 2min per lato Medio: 4min per lato Ben cotto: 6min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Filetto (manzo)	150g	7	Al sangue: 5min per lato Medio: 7min per lato Ben cotta: 9min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Bistecca (maiale)	180g	7	5 min per lato
b3) BISTECCHIE / HAMBRUGER / BACON	Bacon	180g	7	5 min per lato





Tabelle di cottura

Funzione Fry

Tempi di cottura suggeriti utilizzando i programmi della funzione dedicata Fry.



I tempi sono stati definiti utilizzando 900 ml di olio di semi (equivalente a una bottiglia).

Programma	Alimento	Quantità	Potenza	Timer
F1) ALIMENTI FRESCHI	Fritto misto di verdure	200g	8	4min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Fritto misto di pesce	200g	8	3min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Nuggets di pollo	200g	8	7min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Bocconcini di pesce	240g	8	6min
F1) ALIMENTI FRESCHI	Cotoletta (pollo)	200g	8	2min per lato
F1) ALIMENTI FRESCHI	Pizza frita	100g	8	4min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Fritto misto di verdure	200g	7	7min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Nuggets di pollo	200g	7	3min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Crocchette di patate	500g	7	10min
F2) ALIMENTI SURGELATI	Patatine fritte	200g	7	5min
F3) DOLCI	Churros	-	7	5min
F3) DOLCI	Ciambelle (vuote o farcite)	70g ciascuno	7	30sec per lato
F3) DOLCI	Frittelle di mela	20g ciascuno	7	1min per lato





Tabelle di cottura



IT

Cottura SOUS-VIDE

Prevede la cottura a bassa temperatura di alimenti sigillati in buste sottovuoto. L'alimento deve essere inserito nella pentola solo dopo il raggiungimento della temperatura impostata e mantenuto in immersione per il tempo di cottura suggerito.



Si suggerisce l'utilizzo dell'apposita sonda di temperatura con la selezione della funzione "TIMER" (11).



I tempi di cottura suggeriti sono stati definiti utilizzando una pentola con quantità di acqua pari a 4L.

	Alimento	Quantità	Temperatura	Potenza	Timer
CARNE	Filetto di manzo	100g	Medio: 54°C Ben cotto: 58°C	8	20min
	Petto di pollo	250g	70°C	8	56min
PESCE	Filetto di merluzzo	250g	60°C	8	24min
	Trancio di salmone	200g	64°C	8	18min
UOVA	In camicia	1 uovo (60g)	68°C	5	45min
	Morbide	1 uovo (60g)	73°C	5	45min
	Sode	1 uovo (60g)	77°C	5	60min
DESSERT E FRUTTA	Crema Inglese	350g	80°C	8	25min
	Frutta (come ananas, albicocche, pesche)	250g	80°C	8	25min

Scioglimento

Tempi di cottura suggeriti per ammorbidire o sciogliere gli alimenti.

Alimento	Quantità	Potenza	Timer
Cioccolato bianco	150g	5	5min
Cioccolato al latte	150g	4	4min
Cioccolato fondente	150g	5	6min
Burro	200g	7	4min





Pulizia e manutenzione

8 Pulizia e manutenzione (Fig. F e G)

8.1 Avvertenze



Pericolo di folgorazione.

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia del piano di cottura.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Lasciare raffreddare il piano di cottura prima di effettuare la pulizia.



Rischio di danni alle superfici.

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare sulle parti trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature), prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (ad es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.

8.2 Pulizia piastra in vetro (Fig. F)

Pulire la piastra in vetro (2) con un panno o una spugna umida ed eventuale detergente per stoviglie.



Pulire la piastra in vetro (2) dopo ogni utilizzo.

È possibile pulire delicatamente la superficie della piastra (2) con uno spazzolino a setole morbide e detergente per stoviglie.



Fare attenzione alla durezza delle setole per non graffiare la superficie della piastra.



Prestare attenzione a spostare pentole o padelle sopra il vetro dolcemente, in modo da evitare graffi che potrebbero crearsi se il fondo della pentola o della padella non è completamente liscio.

8.3 Pulizia corpo macchina (Fig. G)

Per una buona conservazione delle superfici esterne pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare. Pulire con un panno morbido e umido.

Pulire le ventole di raffreddamento con un pennello o un aspirapolvere e utilizzare un panno morbido.





Cosa fare se...



Problema	Possibili cause	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	La spina non è stata inserita correttamente nella presa di corrente.	Assicurarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente.
	Il connettore non è stato inserito correttamente nell'apparecchio.	Assicurarsi che il connettore sia inserito correttamente.
	Il tasto di accensione (4) non è stato premuto.	Premere il tasto di accensione (4) per accendere l'apparecchio.
	Il cavo è difettoso.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
	Assenza di corrente elettrica.	Assicurarsi che la corrente funzioni regolarmente. Se il problema non si risolve, contattare un elettricista qualificato.
L'apparecchio si accende ma la cottura non si avvia o si interrompe.	Assenza di stoviglie o non posizionate correttamente sul fornello (sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-").	Assicurarsi che le stoviglie siano posizionate correttamente sul fornello.
	Utilizzo di stoviglie non idonee per l'induzione o di diametro non adeguato (sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-").	Assicurarsi che le stoviglie siano idonee per l'induzione e di diametro adeguato (vedere "1.3 Avvertenze per questo apparecchio").
	Le stoviglie sono calde ma vengono tolte dalla zona di cottura (sul display lampeggia la lettera "u" con sotto un trattino "-").	Non rimuovere le stoviglie dal fornello durante la cottura.
	Il blocco tasti è attivo (led  acceso).	Disattivare il blocco tasti (vedere "4.4 Blocco tasti").
L'apparecchio si spegne durante il suo utilizzo.	Il tempo impostato è scaduto e l'apparecchio ha interrotto la cottura.	Allungare eventualmente il tempo di cottura se l'alimento non risulta sufficientemente cotto.
	Dopo un mancato utilizzo di almeno 30 secondi, si è attivato lo spegnimento automatico.	Riaccendere l'apparecchio se si desidera continuare a utilizzarlo.
Anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, si sente il rumore di una ventola.	La ventola continua a funzionare per raffreddare l'apparecchio anche dopo il suo spegnimento.	Attendere che il tempo necessario al raffreddamento dell'apparecchio sia terminato. Se dopo un'attesa prolungata ventola non si spegne, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.





Problema	Possibili cause	Soluzione
L'apparecchio produce un rumore metallico o una leggera vibrazione quando entra in funzione.	Possibili rumori metallici o vibrazioni possono verificarsi durante la cottura con piani a induzione.	Assicurarsi che le stoviglie siano posizionate correttamente sul fornello e che siano idonee per l'induzione (vedere "1.3 Avvertenze per questo apparecchio"). Se i rumori persistono, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
La sonda di temperatura non viene rilevata dall'apparecchio.	Il connettore della sonda non è stato inserito correttamente nell'apparecchio.	Assicurarsi che il connettore sia inserito correttamente.
	Possibile guasto della sonda.	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
La sonda non rileva la temperatura.	La punta della sonda non è stata posizionata correttamente nell'alimento o nel liquido all'interno della pentola.	Assicurarsi che la punta della sonda sia posizionata correttamente.
	La temperatura è troppo alta o troppo bassa rispetto all'intervallo di valori misurati dalla sonda.	Assicurarsi che la temperatura sia compresa in un intervallo di valori tra 0 e 99 °C perché possa essere rilevata dalla sonda.
Il display visualizza il codice di errore: ER03	Possibile presenza di acqua o stoviglie posizionate sulla zona display.	Assicurarsi che la zona display sia asciutta e libera da stoviglie.
Il display visualizza il codice di errore: ER21	La temperatura rilevata sulla zona display supera il limite di sicurezza.	Attendere che il tempo necessario al raffreddamento dell'apparecchio sia terminato. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza i codici di errore: E2 / E3	Utilizzo di stoviglie vuote o non idonee per l'induzione, oppure la temperatura del vetro o della pentola è troppo elevata.	Assicurarsi di non utilizzare stoviglie vuote e idonee per l'induzione (vedere "1.3 Avvertenze per questo apparecchio"). Lasciare raffreddare l'apparecchio e la pentola. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza il codice di errore: E6	Possibile errore nella tensione di alimentazione.	Assicurarsi che l'alimentazione sia corretta. Se il problema non si risolve, contattare un elettricista qualificato.
Il display visualizza il codice di errore: E8	La ventola di areazione è bloccata da polvere o tessuti.	Pulire la ventola di areazione e rimuovere eventuali corpi estranei. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza il codice di errore: EA / EH	-	Spegnere l'apparecchio, rimuovere la pentola o lasciare raffreddare. Se il problema non si risolve, contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.
Il display visualizza i codici di errore: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Contattare il servizio di assistenza tecnica di zona.





Important safety information



1 Warnings

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety and on-hand for the whole working life of the appliance.

1.1 Intended use

Failure to comply with the safety recommendations and not reading the instruction manual can lead to improper use of the appliance by the users and consequent personal injury.

- The appliance must only be used as a portable induction cooker. All other use is considered improper. Do not use the appliance for purposes different to those for which it is intended.
- The appliance is intended for use in the home and similar environments, such as:
 - in the kitchen area for the staff of shops, offices and other work environments;
 - in bed and breakfast and agriturismo accommodation;
 - by guests at hotels and motels, and in residential environments.
- Other uses, in restaurants, bars and cafés for example, are improper.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance near water, in damp places or near a swimming pool.
- Do not install the appliance near sources of heat or flammable materials; in a room subject to moisture, rain, potential gas leaks or on an unlevelled floor.

- Do not install the appliance on boats or caravans.
- Place the appliance on a horizontal and stable worktop, avoiding any delicate surfaces (e.g. lacquered furniture, tablecloths, etc.). Objects such as lids, vases, etc. should not be placed on top of the appliance.
- Do not insert the appliance into a closed cabinet (built-in type).
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities (including children from the age of 8) provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and have understood the hazards connected with its use.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the appliance and its power cable out of the reach of children under 8 years of age.
- Cleaning and maintenance can be performed by children from the age of 8, only if they are closely supervised by an adult.

NE



Important safety information

1.2 General safety warnings

Follow all safety instructions for safe use of the appliance: Electrocution Hazard, since the machine is powered by electricity, the following safety warnings must be complied with:

- Read this user manual carefully before using the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not immerse the appliance, the power cable, the plug or the base in water or any other liquid. Do not remove the plug from the socket by pulling on the cable or with wet hands.
- Do not use the appliance when the power cable or the plug are damaged or if the appliance has fallen on the floor or is damaged in any way whatsoever.
- In the event of a fault, or if the power supply cable is damaged, have the appliance repaired only by a qualified technician or by an authorised after-sales service.
- The cable is deliberately short to prevent accidents.
- Do not allow the power cable to hang over the edge of the table or any other surface, or to come into contact with hot surfaces.
- Do not allow the electrical power cable to come into contact with sharp edges.
- Do not position the appliance above or near gas or electric hob burners when they are in use, inside an oven or near other heat sources.

- Do not touch the plug with wet hands.
- Make sure that the power outlet used is always freely accessible, because only in this way can it be unplugged when necessary.
- If the plug must be removed from the socket, grasp the plug directly and do not pull the cable.
- If the machine should suffer a malfunction, do not attempt to repair it. Switch the appliance off, remove the plug from the outlet and contact the Technical After-sales Service.
- Do not try to make modifications or repair the appliance: in the event of a fault, have it repaired by a qualified technician or contact the Technical After-Sales Service.



Injury hazard! Improper use of the appliance can cause injuries. Disconnect the plug before cleaning.

- Keep packaging material out of the reach of children.
- Never try to put out a fire/flames using water: turn off the appliance, remove the plug from the outlet and smother the flame with a lid or fire blanket.
- Always disconnect the appliance from the power supply when it is not in use, if left unattended or in the case of a fault.
- Always disconnect the appliance from the power supply before assembly/disassembly of components.





Important safety information



- Always disconnect the appliance from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- Do not use the appliance with parts or accessories produced by other manufacturers.
- Only use the manufacturer's original spare parts. The use of spare parts not recommended by the manufacturer could lead to fires, electric shocks or personal injury.
- Only place the appliance on level and dry surfaces.
- Do not wash the appliance in the dishwasher. Do not spill liquids on the power plug and on the power base. Failure to comply with these warnings can cause death, a fire or electrocution.
- Do not use an adapter.
- Only use type-approved extensions suitable for the type of appliance.
- Do not try to make modifications or repair the supplied power cable if it is damaged or in the event of a fault.



Make sure that the power cable connector is fully inserted into the product connector.

1.3 Safety recommendations for this appliance



- Do not move the appliance together with the pot.
- Do not heat an empty pot or overheat it to avoid dry boiling.
- Do not place metal objects such as cutlery, lids, jars, aluminium foil, etc. in the cooking area of the portable induction cooker when the appliance is turned on. Danger of burns!
- Do not place sheets of paper between the pot and the glass hot plate.
The paper could catch fire!
- Do not touch the glass hot plate after removing the pot. Danger of burns!



Warning! If the glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not obstruct fans and air outlet grilles.
- Do not use aluminium foil or plastic containers on the glass hot plate.
- Only use cookwear (pots, pans...) suitable for induction and of adequate diameter (12 cm - 24 cm).
- After use, allow the appliance to cool before moving it and before cleaning the glass hot plate. The glass hot plate remains warm after use, do not touch with your hands!
- Do not use the appliance in contact with walls or under shelves, tables, etc. Leave at least 10 cm on both the left and right sides of the appliance and 50 cm above.



Important safety information

- The entire appliance gets warm when used, even if only the glass hot plate in contact with the container heats up. Use the appliance with care to avoid burns by accidentally touching the accessible scalding parts. Danger of burns!
- Do not use aggressive detergents, abrasive sponges or scouring pads to clean the appliance.
- Consult the “Cleaning and maintenance” chapter for cleaning instructions.
- This appliance cannot be placed in a cabinet or closed container during use.
- The electromagnetic fields produced by the appliance when used may cause malfunctions.

Do not use the device by placing it near objects that can be altered by electromagnetic waves such as: radios, televisions, CD, DVD or cassette players, magnetic cards (debit cards, credit cards, etc.)

- Consult a doctor if you have a pacemaker before using the portable induction cooker.



Warning! The plate is hot after cooking, please don't touch with your hands.

1.4 Information on power consumption in off/stand-by mode

- Technical data on the appliance's power consumption in off/stand-by mode can be found at www.smeg.com under the page corresponding to the product in question.

1.5 Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for injury/damage to persons and objects due to:

- use of the appliance different from that envisioned;
- the user manual not being read;
- tampering with individual parts of the appliance;
- use of non-original spare parts;
- failure to comply with safety warnings.



Keep these instructions carefully. Whenever the appliance is transferred to other persons, it must be accompanied by these user instructions.

These instructions can be downloaded from the Web Smeg site “www.smeg.com”.

1.6 Disposal



Devices bearing this symbol are subject to European Directive 2012/19/EU.

- All electric and electronic appliances must be disposed of separately from household waste, taking them to the relevant centres envisioned by the State. By disposing of the discarded device correctly, damage to the environment and risks to human health will be avoided. For further information regarding disposal of the discarded appliance, contact the Municipal Administration, the Disposal dept. or the shop where the appliance was purchased.





Use



2 Description of the appliance (Fig.A and B)

- 1 Appliance body
- 2 Glass top hot plate
- 3 Display
- 4 ON/OFF button
- 5 "CHEF" program button
- 6 Time / power / temperature decrease button
- 7 Power adjust slider "-/+"
- 8 Time / power / temperature increase button
- 9 Temperature sensor "TARGET" button
- 10 Temperature sensor "TIMER" button
- 11 TIMER button
- 12 Temperature sensor connector socket
- 13 Support feet
- 14 Power chord
- 15 Accessory carrying case
- 16 Carrying case lid
- 17 Temperature probe
- 18 Pot clips

2.1 Before commissioning (Fig. A)

- Unpack the appliance carefully and remove all packaging materials.
- Clean the appliance body (1) and glass hot plate (2) with a damp cloth to remove any dust.
- Clean accessories in the same way.
- Make sure the appliance and accessories are dry before reassembling them.



The container used for the portable induction cooker surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficiently flat support surface.



The parts that may come into contact with foodstuffs are made using materials that comply with the provisions of the legislation in force.

NE

3 Description of accessories / controls (Fig.A-B)

3.1 Description of accessories (Fig. A)

Accessory carrying case (15)

The appliance comes with a case containing accessories so that the user has them readily available.

The case contains a temperature probe (17) and a pot clip (18).

Temperature probe (17)

To be used when preparing food that requires a liquid or the centre of the food to reach or maintain a certain temperature. To enable the probe it is necessary to connect it to the portable induction cooker by fitting the connector into the socket (12).

Pot clips (18)

To be used as a fixing support for the temperature probe. The clip can be inserted on the edge of a pan or pot.



Do not put the fixing clip in contact with flames or objects at too high a temperature.



Use

3.2 Description of commands (Fig.B)

ON/OFF key (4)

Press the button to turn the appliance user interface ON or OFF.

"CHEF" program button (5)

Press the button in sequence to activate one of the following programs:

" Keep Warm", " Barbecue" and " Fry".

Time/power buttons and slider (6), (7) and (8)

Tap buttons (6) and (8) to increase/decrease time, power or temperature with each tap (only with temperature probe attached).

The slider (7) allows, by sliding with your finger in the desired direction, to increase/decrease the time or power.



Power adjustment is visible via the light level bar. There are 9 power levels plus the maximum power function called "Boost".

"TARGET" temperature probe button (9)

Only with the temperature probe connected, the button allows you to activate the "TARGET" function.

"TIMER" temperature probe button (10)

Only with the temperature probe connected, this button allows you to activate the "TIMER" function.

"TIMER" button (11)

The button allows you to set a timer to automatically stop the cooking cycle when the time expires.

4 Use



Before starting the appliance, carefully read chapter "1 Warnings" and the "Before commissioning" paragraph.

4.1 Appliance accessories (Fig. A and B)

- Place the appliance on a horizontal and stable worktop that is resistant to high temperatures. Make sure all feet (13) touch on the worktop.
- Unwind the power cord completely (14).
- Connect the power plug to the power outlet making sure that the mains voltage corresponds to what is indicated on the data plate of the appliance.
- The number "88" appears on the display for one second.
- Place the container with the food to be cooked on the glass top hot plate (2).
- Press the button (4) to turn on the hob. The appliance emits a "beep" and the LED button (4) lights up; This means that it is ready to be set up.



During operation the plate (2) heats up.
Pay close attention.
Danger of burns!





Use



4.2 Setting the power level (Fig. B)

- When the appliance is switched on, the power is set to "0" by default. To start cooking, set the power level using the slider (7) or the specific buttons (6) and (8).
- The appliance automatically starts the cooking cycle if the pot is detected.



If no pot is detected because it is not present or because it is not suitably sized, the letter "u" flashes on the display with a dash "-" underneath.

The hob turns off automatically after 30 seconds if the power level is set to 0, if no other operations are performed and if no pot is detected.

- The "Boost" function is available to heat/boil a large amount of water or to carry out the most intense cooking, which allows the induction to run at the maximum power available for a limited period of time (5 minutes).
- To activate the "Boost" function, set the "P" level on the display with the slider (7) or by pressing the button (8) several times. The "Boost" function is automatically deactivated at the end of the maximum safety time of 5 minutes, after which the power is reduced to level 9.
- To deactivate the "Boost" function, set another level of power on the display with the slider (7) or by pressing the button (6) several times.
- The display shows the residual heat when completing the cooking cycle:
"—" low residual heat.
"=" medium residual heat.
"≡" high residual heat.



Before touching the appliance to store or clean it, wait for the residual heat indication shown on the display to disappear. Pay close attention. Danger of burns!

- Depending on the set power level, the appliance has a maximum operating time, at the end of which it switches off automatically or, in the case of the "Boost" function, returns to the lower power level.

The table shows the maximum operating time:

Power level	Auto power-off time
Keep Warm	2 hours
1	6 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	1.5 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
P	5 minutes

ZE



Use

4.3 Pausing and setting the timer (Fig. B)

Pause

- You can pause each cooking cycle by pressing and holding the button (11) for 2 seconds. The symbol "II" is shown on the display when the hob is paused.
- To resume cooking with the last parameters set and cancel the pause state, press and hold the button (11).



The appliance can be paused for 10 minutes at most. After this time the hob turns off.

Timer

You can set a timer to automatically stop the cooking cycle in progress when the countdown expires.



Before enabling the timer you need to place the pot on the plate and set the desired cooking power.

- Press the button (11) to start the timer. The LED button flashes and the display displays the time of duration "00".
- Use the buttons (6) and (8) to set the cooking timer.
- After setting the desired cooking time, wait 2 seconds or press the button (11) again. At this point the LED of the "TIMER" function remains fixed access and the countdown appears on the display.



If, with timer set, the pot is not put on the plate or is removed, the "TIMER" function is maintained for 3 minutes. At this stage the LED of the button (11) flashes. If the pot is not placed on the plate, after 3 minutes the appliance turns off.

- At the end of the countdown the cooking cycle stops, the display displays flashing "00" and a short sequence of sounds is emitted (20 seconds). After a further interval of 10 seconds with the power level set to 0, the hob turns off.



When cooking with the timer set it is always possible to vary the power via the buttons (6) and (8), or the slider (7).



You can always change the countdown when cooking with the timer set by pressing the button (11) and then acting on the buttons (6) and (8).

4.4 Button block function (Fig. B)

- Pressing the buttons (10) and (11) simultaneously allows you to lock/unlock the keypad. The key icon "O" lights up when the keypad is locked.
- The keypad can be locked/unlocked more than once while using the hob, without having to turn it on/off. The key lock remains active even if the supply voltage is interrupted and restored within a few seconds, as it must be turned off manually.
- If the key lock is activated, you can always turn off the unit by pressing the button (4).





Use



If the button lock is activated, you cannot turn on and use the appliance without unlocking the keypad. Pressing the power button calls up the key icon on the display.

5 "CHEF" cooking program (Fig. B)

Pressing the button (5) in sequence calls up the "CHEF" function that makes it possible to activate the following programs:

- Keep Warm "☰"
- Barbecue "☷"
- Fry "☹"



Activate any "CHEF" program by placing the pot on the plate.

5.1 "Keep Warm" program

The program allows you to heat the hob with constant heat, to keep the flow rates warm for as long as the user wants.

- Place the pot on the hob and press the button (5) in sequence until the "☰" icon lights up; The program is active.
- The display displays "U", the plate heats up and maintains constant heat until the moment of automatic shutdown.



It is not possible to adjust the power. Tapping the adjustment buttons will not adjust the power.

- After starting the program you can set a stop timer. To set the timer refer to the "Timer" point in the paragraph "4.3 Pause and timer setting".
- The program remains active until the user changes the cooking program, turns off the appliance, when the set timer or the maximum shutdown time expires.

5.2 "Barbecue" program

The program allows you to cook meat, fish and vegetables with dedicated cooking settings for the use of grill plates. Depending on the food that the user wants to cook, it is possible to select a different barbecue program with dedicated cooking powers and times.

- Place the food-free grill plate on the hob and press the button (5) in sequence until the icon "☷" lights up; the icon flashes.
- Use the buttons (6) and (8), or the slider (7), to select the type of Barbecue program you want. The display shows the name of the selected program:
"b1" - Vegetable barbecue program.
"b2" - White meat / fish barbecue program.
"b3" - Steak / hamburger / bacon barbecue program.
- At the start of each program, the preheating phase is activated, during which the hob and the grill plate heat up to reach the optimal cooking temperature. During this phase, the "☷" icon flashes until the phase ends.



The warm up phase of each program has a timer and a power set by the manufacturer. These default settings cannot be changed.



During warm up it is possible to go directly to the cooking phase by pressing the button (8).

- When the "☷" icon remains fixed, it means that the preheating is finished and that the grill plate has reached the required cooking temperature.

NE



Use

- Place the food in the grill plate, the hob will cook with a default power level.
- During cooking it is possible to set a stop timer, following the instructions provided in the cooking tables at the end of this manual. To set the timer refer to the "Timer" point in the paragraph "4.3 Pause and timer setting".



You can set the cooking timer even during the preheating phase, waiting for it to start later at the end of this phase. In this case the LED (11) blinks with a reduced frequency. When the warm up phase is over, the countdown begins and the LED (11) remains fixed.

- The power level can be changed also while cooking.



Only power levels from 6 to 9 can be selected.

"Barbecue" programs time and power

The tables show power levels and defined times for the phases of each program

Program	Warm up phase
b1	Power level: 9 Timer: 2 minutes
b2	Power level: 9 Timer: 2 minutes
b3	Power level: 8 Timer: 4 minutes



Power level and timer are NOT adjustable.

Program	Cooking phase
b1	Power level: 8 Timer: to set by the user following table "Cooking times"
b2	Power level: 7 Timer: to set by the user following table "Cooking times"
b3	Power level: 7 Timer: to set by the user following table "Cooking times"



Power levels from 6 to 9 can be adjusted.





Use



5.3 "Fry" program

The program allows you to fry fresh foods, frozen foods and sweets with dedicated cooking settings. Depending on the food that the user wants to fry, it is possible to select a different fry program with dedicated cooking powers and times.

- Place the pot containing the oil on the hob and press the button (5) in sequence until the icon "☞" lights up; the icon flashes.
- Use the buttons (6) and (8), or the slider (7), to select the type of Fry program you want. The display shows the name of the selected program:
"F1" - Fresh food fry program.
"F2" - Frozen food fry program.
"F3" - Sweets fry program.
- At the start of each program, the preheating phase is activated, during which the hob and the oil in the pot heat up to reach the optimal cooking temperature. During this phase, the "☞" icon flashes until the timer expires.



The warm up phase of each program has a timer and a power set by the manufacturer. These default settings cannot be changed.



During warm up it is possible to go directly to the cooking phase by pressing the button (8).

- When the "☞" icon remains fixed, it means that the preheating is finished and that the oil in the pot has reached the required cooking temperature.
- Position the food in the pot, the hob will cook the food with the power level set.

- During cooking it is possible to set a stop timer, following the instructions provided in the cooking tables at the end of this manual. To set the timer refer to the "Timer" point in the paragraph "4.3 Pause and timer setting".



You can set the cooking timer even during the preheating phase, waiting for it to start later at the end of this phase. In this case the LED (11) blinks with a reduced frequency. When the warm up phase is over, the countdown begins and the LED (11) remains fixed.

- The power level can be changed also while cooking.



Only power levels from 6 to 9 can be selected.

NE



Use

"Fry" programs time and power

The tables show power levels and defined times for the phases of each program

Program	Warm up phase
F1	Power level: 9 Timer: 9 minutes
F2	Power level: 8 Timer: 13 minutes
F3	Power level: 8 Timer: 13 minutes



Power level and timer are NOT adjustable.

Program	Cooking phase
F1	Power level: 8 Timer: to set by the user following table "Cooking times"
F2	Power level: 7 Timer: to set by the user following table "Cooking times"
F3	Power level: 7 Timer: to set by the user following table "Cooking times"



Power levels from 6 to 9 can be adjusted.

6 Temperature probe (Fig. B, C, D and E)

The temperature probe is to be used when preparing food that requires a liquid or the centre of the food to reach or maintain a certain temperature.

Connect the probe to the hob by inserting the connector into the socket (12), the LEDs of the buttons (9) and (10) light up waiting for the user to select the type of function between "TARGET" or "TIMER".

6.1 "TARGET" function

The "TARGET" function is advised for preparations requiring that cooking stops automatically upon reaching a target temperature at the core of the food (for instance meat, seafood).

- Place the pot containing the liquid or food on the hob.
- Latch the clip (18) to the edge of the pot and dip the tip of the probe in the liquid or insert it into the food. Position the probe, place it inside the clip so that it remains in place.
- Press the button (9) to activate the function, the LED button flashes.
- Use the buttons (6) and (8) to set the target temperature; the display displays the default temperature value 70°C, and then the one set by the user.
- After 3 seconds the cooking starts, during this phase the LED of the button (9) flashes with a reduced frequency and the current temperature is shown on the display.



You can manually change the power level using the slider when cooking.
The default power level is 5.





Use



You can manually change the set target temperature when cooking. Press the button (9) and manually change the target temperature with buttons (6) and (8).

- Once the target temperature is reached, the cooking cycle stops. The display shows the temperature reached by flashing and emitting a short sequence of sounds (20 seconds).
- The device switches off automatically after a further interval of 10 seconds.

6.2 "TIMER" function

The "TIMER" function is advised for preparations requiring that, for a given time interval, a defined temperature of a liquid being cooked is maintained (for instance, in the case of sous-vide cooking).

- Place the pot containing the liquid or food on the hob.
- Latch the clip (18) to the edge of the pot and dip the tip of the probe in the liquid or insert it into the food. Position the probe, place it inside the clip so that it remains in place.
- Press the button (10) to activate the function, the LED button flashes.
- Use the buttons (6) and (8) to set the target temperature; the display displays the default temperature value 70°C, and then the one set by the user.
- Press the button (11) and set the timer using the buttons (6) and (8).
- After 3 seconds the cooking starts, during this phase the LED of the button (10) flashes with a reduced frequency and the current temperature is shown on the display.



You can manually change the power level using the slider when cooking. The default power level is 5.



You can display or change the set target temperature when cooking. Press the button (9) and manually change the target temperature with buttons (6) and (8).



You can change the set timer when cooking. Press the button (11) and manually change the timer with buttons (6) and (8).

- Once the target temperature is reached, a sound is emitted and the countdown begins. In this phase the LED of the buttons (10) and (11) light up steadily.
- The hob will maintain the set temperature until the countdown expires.
- At the end of the countdown the cooking cycle stops, the display displays flashing "00" and a short sequence of sounds is emitted (20 seconds).
- The device switches off automatically after a further interval of 10 seconds.

NE



Use

7 User menu

You can set the individual parameters of the appliance by using the user menu.

- Access the user menu by simultaneously holding down the buttons (5) and (9) for 4 seconds.



The operation can only be performed when the hob is switched on and no program, function or timer is active.

- Use the buttons (6) and (8) to scroll through menu items; The letter identifying the selected item is shown on the left side of the display.
- Use the slider (7) to change the value of the selected item; The number that identifies the value is shown on the right side of the display.
- To exit the menu and confirm the new settings, press and hold the button (4) for 2 seconds.



After 30 seconds of inactivity, the device switches off automatically.

User menu legend

Item	Meaning	Value
a	Button volume	0: OFF buttons volume 1: ON buttons volume
b	Acoustic signals volume	0: OFF signals volume 1: ON signals volume
c	Display brightness	Scale 0 - 9 0: Min. brightness 9: Max. brightness



Even with button volume set to "OFF", it is not possible to turn off the button tone (4).



Cooking tables



Barbecue function

Recommended cooking times using the barbecue function programs.

NE

Program	Food	Quantity	Power	Timer
b1) VEGETABLES	Courgette	80 - 100g	8	3min per side
b1) VEGETABLES	Aubergine	80 - 100g	8	2min per side
b1) VEGETABLES	Bell peppers	100g	8	5min per side
b1) VEGETABLES	Vegetable skewers	3 70g skewers	8	8min per side
b2) WHITE MEATS / FISH	Chicken breast	100g	7	2 min per side
b2) WHITE MEATS / FISH	Turkey breast	100g	7	2min per side
b2) WHITE MEATS / FISH	Fish fillets	250g	7	4min per side
b2) WHITE MEATS / FISH	Whole fish	100g	7	10min per side
b2) WHITE MEATS / FISH	Prawn skewers	100g	7	10min per side
b3) STEAKS / HAMBURGERS / BACON	Hamburger (beef)	2 100g burgers	7	Rare: 2min per side Medium: 4min per side Well done: 6min per side
b3) STEAKS / HAMBURGERS / BACON	Fillet (beef)	150g	7	Rare: 5min per side Medium: 7min per side Well done: 9min per side
b3) STEAKS / HAMBURGERS / BACON	Steak (pork)	180g	7	5 min per side
b3) STEAKS / HAMBURGERS / BACON	Bacon	180g	7	5 min per side





Cooking tables

Fry Function

Recommended cooking times using the fry function programs.



The times were defined using 900 ml of seed oil (equivalent to one bottle).

Program	Food	Quantity	Power	Timer
F1) FRESH FOODS	Mixed vegetable fry	200g	8	4min
F1) FRESH FOODS	Mixed fish fry	200g	8	3min
F1) FRESH FOODS	Chicken nuggets	200g	8	7min
F1) FRESH FOODS	Fish bites	240g	8	6min
F1) FRESH FOODS	Cutlet (chicken)	200g	8	2min per lato
F1) FRESH FOODS	Fried pizza	100g	8	4min
F2) FROZEN FOODS	Mixed vegetable fry	200g	7	7min
F2) FROZEN FOODS	Chicken nuggets	200g	7	3min
F2) FROZEN FOODS	Potato croquettes	500g	7	10min
F2) FROZEN FOODS	Chips	200g	7	5min
F3) SWEETS	Churros	-	7	5min
F3) SWEETS	Doughnuts (empty or stuffed)	70g each	7	30sec per side
F3) SWEETS	Apple fritters	20g each	7	1min per side



Cooking tables



SOUS-VIDE cooking

It involves cooking food sealed in vacuum bags at low temperature. The food must be placed in the pot only after reaching the set temperature and kept in immersion for the suggested cooking time.

NE



We suggest the use of the appropriate temperature probe with the selection of the "TIMER" function (11).



The recommended cooking times were defined using a pot with a quantity of water equal to 4L.

	Food	Quantity	Temperature	Power	Timer
MEAT	Beef fillet	100g	Medium: 54°C Well done: 58°C	8	20min
	Chicken breast	250g	70°C	8	56min
FISH	Codfish fillet	250g	60°C	8	24min
	Salmon steak	200g	64°C	8	18min
EGGS	Poached eggs	1 egg (60g)	68°C	5	45min
	Soft	1 egg (60g)	73°C	5	45min
	Hard boiled	1 egg (60g)	77°C	5	60min
DESSERTS AND FRUIT	Custard cream	350g	80°C	8	25min
	Fruit (such as pineapple, apricot, peaches)	250g	80°C	8	25min

Melting

Recommended cooking times to soften or dissolve foods.

Food	Quantity	Power	Timer
White chocolate	150g	5	5min
Milk chocolate	150g	4	4min
Dark chocolate	150g	5	6min
Butter	200g	7	4min





Cleaning and maintenance

8 Cleaning and maintenance (Fig. F and G)

8.1 Warnings



Electrocution hazard.

- Remove the plug from the power outlet before cleaning the hob.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Allow the hob to cool before cleaning.



Risk of damage to the surfaces.

- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Do not use cleaning products containing chlorine, ammonia or bleach on parts with metal surface finishes (e.g. anodised, nickel or chrome-plated).
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. powder products, stain removers and metallic scourers).
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers.

8.2 Cleaning the glass top plate (Fig. F)

Clean the glass top plate (2) with a damp cloth or sponge and dishwashing detergent if necessary.



Clean the glass top plate (2) after each use.

You can gently wipe the surface of the plate (2) with a soft-bristled toothbrush and dishwashing detergent.



Pay attention to the hardness of the bristles so as not to scratch the surface of the plate.



Be careful to move pots or pans over the glass gently, so as to avoid scratches that could occur if the bottom of the pot or pan is not completely smooth.

8.3 Cleaning the machine body (Fig. G)

To keep the external surfaces in good condition, clean them regularly after all use and when they have cooled down. Clean with a soft, damp cloth.

Clean the cooling fans with a brush or vacuum cleaner and use a soft cloth.



What to do if...



Problem	Possible causes	Solution
The appliance does not turn on.	The plug was not properly plugged into the power outlet.	Make sure the plug is properly plugged into the power outlet.
	The connector was not inserted fit into the unit.	Make sure the connector is inserted correctly.
	The power button (4) was not pressed.	Press the power button (4) to turn on the unit.
	The cable is faulty.	Contact your local technical support service.
	No electricity.	Make sure the power is working properly. If the problem does not resolve, contact a qualified electrician.
The appliance turns on but cooking does not start or stops.	No crockery or crockery not positioned correctly on the burner (the letter "u" with a dash "-" flashes on the display).	Make sure that the dishes are placed correctly on the stove.
	Use of crockery not suitable for induction or of unsuitable diameter (the letter "u" with a dash "-" below flashes on the display).	Make sure that the dishes are suitable for induction and of a suitable diameter (see "1.3 Warnings for this appliance").
	The dishes are hot but are removed from the cooking zone (the letter "u" with a dash "-" flashes on the display).	Do not remove cookware from the stove during cooking.
	Button lock is active (LED On).	Deactivate the button lock (see "4.4 Key block").
The appliance switches off during use.	The set time has expired and the appliance has stopped cooking.	If necessary, extend the cooking time if the food is not cooked enough.
	After not using it for at least 30 seconds, the automatic switch-off has been activated.	Turn the appliance back on if you want to continue using it.
Even after the power is turned off, a fan noise is heard.	The fan continues to run to cool the appliance even after it is switched off.	Wait for the time necessary for the appliance to cool down. If after a long wait the fan does not turn off, contact your local technical support service.
The appliance makes a metallic noise or a slight vibration when it starts up.	Possible metallic noises or vibrations may occur during cooking with induction hobs.	Make sure that the dishes are positioned correctly on the hob and that they are suitable for induction (see "1.3 Warnings for this appliance"). If the noises persist, contact your local technical assistance service.





Problem	Possible causes	Solution
The temperature probe is not detected by the appliance.	The probe connector has not been inserted correctly into the device.	Make sure the connector is inserted correctly.
	Probe might be damaged.	Contact your local technical support service.
The probe does not detect the temperature.	The tip of the probe has not been placed correctly in the food or liquid inside the pot.	Make sure the probe tip is positioned correctly.
	The temperature is too high or too low compared to the range of values measured by the probe.	Make sure the temperature is between 0 and 99°C so that it can be detected by the probe.
The display shows the error code: ER03	Possible presence of water or dishes placed in the display area.	Make sure that the display area is dry and free from dishes.
The display shows the error code: ER21	The temperature detected in the display area exceeds the safety limit.	Wait for the time necessary for the appliance to cool down. If the problem is not resolved, contact your local technical assistance service.
The display shows the error codes: E2 / E3	Use of empty or unsuitable crockery for induction, or the temperature of the glass or pan is too high.	Make sure you are not using empty cookware suitable for induction (see "1.3 Warnings for this appliance"). Let the appliance and the pot cool down. If the problem is not resolved, contact your local technical assistance service.
The display shows the error code: E6	Possible error in the supply voltage.	Make sure the power supply is correct. If the problem does not resolve, contact a qualified electrician.
The display shows the error code: E8	The ventilation fan is blocked by dust or fabrics.	Clean the ventilation fan and remove any foreign bodies. If the problem is not resolved, contact your local technical assistance service.
The display shows the error code: EA / EH	-	Switch off the appliance, remove the pan or leave to cool. If the problem is not resolved, contact your local technical assistance service.
The display shows the error codes: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Contact your local technical support service.





Consignes importantes



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.

FR



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.





Consignes importantes



- 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, bocaux, 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

FR



Consignes importantes

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.

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 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 ».

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





Utilisation



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)

- 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.

FR



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'interrompra 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. Risque de brûlures ou d'échaudures !





Utilisation



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

FR





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).





Utilisation



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

FR



Utilisation

pour atteindre 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 prééglés dans les phases de chaque programme

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



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

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



Utilisation



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.

FR



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
F1	Niveau de puissance : 9 Minuterie : 9 minutes
F2	Niveau de puissance : 8 Minuterie : 13 minutes
F3	Niveau de puissance : 8 Minuterie : 13 minutes



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

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



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 (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.

FR



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
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
c	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
b1) LÉGUMES	Courgettes	80 - 100 g	8	3 min de chaque côté
b1) LÉGUMES	Aubergines	80 - 100 g	8	2 min de chaque côté
b1) LÉGUMES	Poivrons	100 g	8	5 min de chaque côté
b1) LÉGUMES	Brochettes de légumes	3 brochettes de 70 g	8	8 min de chaque côté
b2) VIANDE BLANCHE/POISSON	Blanc de poulet	100 g	7	2 min de chaque côté
b2) VIANDE BLANCHE/POISSON	Blanc de dinde	100 g	7	2 min de chaque côté
b2) VIANDE BLANCHE/POISSON	Filet de poisson	250 g	7	4 min de chaque côté
b2) VIANDE BLANCHE/POISSON	Poisson entier	100 g	7	10 min de chaque côté
b2) VIANDE BLANCHE/POISSON	Brochettes de crevettes	100 g	7	10 min de chaque côté
b3) 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
b3) 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
b3) BIFTECKS/STEAK HACHÉ/BACON	Bifteck (porc)	180 g	7	5 min de chaque côté
b3) 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
F1) ALIMENTS FRAIS	Légumes frits mélangés	200 g	8	4 min
F1) ALIMENTS FRAIS	Poisson frit mélangé	200 g	8	3 min
F1) ALIMENTS FRAIS	Nuggets de poulet	200 g	8	7 min
F1) ALIMENTS FRAIS	Nuggets de poisson	240 g	8	6 min
F1) ALIMENTS FRAIS	Escalope (poulet)	200 g	8	2 min de chaque côté
F1) ALIMENTS FRAIS	Pizza frite	100 g	8	4 min
F2) ALIMENTS SURGELÉS	Légumes frits mélangés	200 g	7	7 min
F2) ALIMENTS SURGELÉS	Nuggets de poulet	200 g	7	3 min
F2) ALIMENTS SURGELÉS	Croquettes de pommes de terre	500 g	7	10 min
F2) ALIMENTS SURGELÉS	Frites	200 g	7	5 min
F3) DESSERTS	Churros	-	7	5 min
F3) DESSERTS	Ciambelles (vides ou garnies)	70 g chacun	7	30 s par côté
F3) 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.

FR

	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





Nettoyage et entretien

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, contactez 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.

FR



Problème	Causes possibles	Solution
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.
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 : ER03	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 : ER21	La température détectée dans la zone d'affichage dépasse la limite de sécurité.	Patience 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 : E2 / E3	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 : E6	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 : E8	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 : EA / EH	-	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 : ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Contacter le service d'assistance technique local.





Wichtige Erhaltungsmaßnahmen



1 Hinweise

Diese Gebrauchsanweisung stellt einen wesentlichen Bestandteil des Geräts dar und ist unversehrt und in Griffweite des Kunden für das gesamte Leben des Geräts aufzubewahren.

1.1 Gebrauchsbestimmung

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und das mangelnde Lesen der Gebrauchsanweisungen kann zu einem unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und zu daraus folgenden Körperverletzungen führen.

- Das Gerät darf ausschließlich als Induktionskochfeld benutzt werden. Jeglicher andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen. Das Gerät nicht für einen andern als den vorgesehenen Gebrauch verwenden.
- Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt und in vergleichbaren Umgebungen bestimmt, wie:
 - Im Küchenbereich für Beschäftigte in Geschäften, Büros und sonstigem Arbeitsumgebungen;
 - In Bed-and-Breakfast-Einrichtungen und Urlaubs-Bauernhöfen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und Wohnanlagen.
- Andere Nutzungen, wie in Restaurants, Bars und Cafés, sind missbräuchlich.
- Das Gerät nicht im Freien aufbewahren oder benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, an feuchten Orten oder in der Nähe eines Schwimmbekens gebrauchen.

- Das Gerät nicht in der Nähe von Hitzequellen oder brennbarem Material, in einem der Feuchtigkeit, Regen ausgesetztem Raum, dort, wo sich eine Gasleckage ereignen kann oder auf einer unebenen Fläche installieren.
- Das Gerät nicht auf Booten oder Wohnwagen installieren.
- Das Gerät auf einer waagerechten und stabilen Auflagefläche platzieren, deren Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B., lackierte Möbel, Tischtücher usw.). Gegenstände wie Deckel, Vasen usw. dürfen nicht auf dem Gerät abgelegt werden.
- Das Gerät nicht in ein geschlossenes Möbelstück stellen (z. B. als Einbauteil).
- Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit externen Timern oder mit Fernsteuerungssystemen zu funktionieren.
- Der Gebrauch dieses Geräts ist Personen (einschließlich Kindern über 8 Jahren) mit eingeschränkten körperlichen sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt oder sofern sie in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die mit dessen Gebrauch verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und dessen Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- Reinigungs- oder Wartungsarbeiten dürfen von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.

DE



Wichtige Erhaltungsmaßnahmen

1.2 Allgemeine

Sicherheitshinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts, sämtliche Sicherheitshinweise befolgen: Stromschlaggefahr, da es sich um ein mit elektrischer Energie funktionierendes Gerät handelt, sind folgende Sicherheitshinweise zu beachten:

- Vor Gebrauch des Geräts diese Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es in Betrieb ist.
- Das Gerät, das Zuleitungskabel, den Netzstecker oder den Gerätesockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Nicht den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose ziehen, indem am Kabel gezogen oder dieses mit nassen Händen berührt wird.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät zu Boden gefallen ist oder irgendwie beschädigt wurde.
- Im Fall eines Defekts oder wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät ausschließlich von einem Fachmann oder einem zugelassenen Kundendienstcenter reparieren lassen.
- Das Netzkabel ist bewusst kurz gehalten, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Versorgungskabel nicht über den Tischrand oder andere Flächen hängen lassen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen.
- Vermeiden, dass das Netzkabel mit scharfen Kanten in Berührung kommt.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von eingeschalteten Gas- oder Elektro-Kochstellen, im Inneren eines Ofens oder in der Nähe von Wärmequellen platzieren.

- Den Stecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Sicherstellen, dass die Steckdose jederzeit zugänglich ist, um bei Bedarf den Stecker ziehen zu können.
- Will man den Stecker aus der Steckdose ziehen, direkt den Stecker ergreifen und nicht das Kabel ziehen.
- Nicht versuchen, etwaige Defekte des Geräts zu reparieren. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und sich an den technischen Kundendienst wenden.
- Niemals versuchen, am Gerät Veränderungen oder Reparaturen vorzunehmen: Dieses im Fall eines Defekts ausschließlich von einem Fachmann reparieren lassen oder den technischen Kundendienst kontaktieren.



Verletzungsgefahr! Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen führen. Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.

- Das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Niemals versuchen, eine Flamme, bzw. einen Brand mit Wasser zu löschen: Das Gerät ausschalten, das Kabel aus der Steckdose ziehen und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke bedecken.
- Das Gerät stets vom Netz trennen, wenn es nicht in Betrieb, unbeaufsichtigt oder defekt ist.





Wichtige Erhaltungsmaßnahmen



- Das Gerät vor der Montage und dem Ausbau der Bestandteile stets vom Netz trennen.
- Vor sämtlichen Reinigungsmaßnahmen, das Gerät stets vom Netz trennen und vor der Vornahme von Reinigungsarbeiten abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht mit Teilen oder Zubehör von anderen Herstellern benutzen.
- Nur Originalersatzteile des Herstellers verwenden. Bei Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Ersatzteilen kann es zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen kommen.
- Das Gerät nur auf ebenen und trockenen Oberflächen abstellen.
- Das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine spülen. Keine Flüssigkeiten auf den Stecker noch auf die Versorgungsbasis fließen lassen. Die Missachtung dieser Hinweise kann Tod, Brand oder Stromschlag verursachen.
- Keinen Adapter verwenden.
- Nur für den Gerätetyp geeignete zugelassene Verlängerungskabel verwenden.
- Niemals versuchen, Änderungen vorzunehmen oder das mitgelieferte Netzkabel im Fall von Störungen oder Beschädigungen zu reparieren.



Sicherstellen, dass der Stecker des Netzkabels bis zu seinem vollständigen Anschlag in die Buchse des Produkts eingeführt wird.

1.3 Hinweise für dieses Gerät

- Das Gerät nicht mitsamt dem Topf versetzen.

- Keinen leeren Topf erwärmen, noch überhitzen, um ein Sieden in trockenem Zustand zu vermeiden.
- Keine Metallgegenstände wie Besteck, Deckel, Dosen, Aluminiumfolien und anderes auf den Kochbereich des Induktionsfelds legen oder stellen, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Verbrennungsgefahr!
- Keine Papierblätter zwischen den Topf und der Glaskeramikplatte legen. Das Papier könnte Feuer fangen!
- Die Glaskeramikplatte nach dem Entfernen des Topfes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!



Gefahr! Ist die Glasoberfläche gesprungen, das Gerät ausschalten, um das Risiko von Stromschlägen zu vermeiden.

- Die Lüfter und die Luftauslassgitter nicht verschließen.
- Auf der Glaskeramikplatte keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter verwenden.
- Ausschließlich induktionsgeeignete Pfannen und Töpfe von passendem Durchmesser (12 cm - 24 cm) verwenden.
- Nach dem Gebrauch das Gerät an seinem Platz abkühlen lassen, bevor dieses versetzt und die Glaskeramikplatte gereinigt wird. Die Glaskeramikplatte bleibt nach dem Gebrauch warm, nicht mit den Händen berühren!
- Dass in Betrieb befindliche Gerät nicht gegen Wände oder unter Ablagen, Tischen usw. platzieren. Auf der rechten und der linken Seite des Geräts einen Abstand von mindestens 10 cm und nach oben von 50 cm belassen.
- Auch wenn der der Erhitzung ausgesetzte Teil der der Glaskeramikplatte in Kontakt

DE



Wichtige Erhaltungsmaßnahmen

mit dem Behälter ist, erwärmt sich auch das übrige Gerät während des Gebrauchs. Um etwaige Verbrennungen zu vermeiden, vorsichtig vorgehen, um die zugänglichen Hochtemperaturteile des Geräts nicht zu berühren. Verbrennungsgefahr!

- Keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle benutzen, um das Gerät zu reinigen.
- Was die Anweisungen für die Reinigung betrifft, siehe das Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Dieses Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank oder ein anderes geschlossenes Behältnis gestellt werden.
- Auf Grund der vom Gerät während des Betriebs erzeugten elektromagnetischen Felder, können Störungen auftreten. Das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen verwenden, die von den elektromagnetischen Welle beeinträchtigt werden können, wie: Radiogeräte, DVD- oder Kassetten-Abspielgeräte, Magnetkarten (EC-Karten, Kreditkarten usw.).
- Vor dem Gebrauch des tragbaren Induktionskochfeldes, einen Arzt befragen, ob man einen Herzschrittmacher besitzt.



Gefahr! Die Glaskeramikplatte bleibt nach dem Gebrauch warm, nicht mit den Händen berühren.

1.4 Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter www.smeg.com auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.

DE - 4

1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- und Sachschäden, die verursacht wurden durch:

- Eine vom vorgesehenen Gebrauch abweichende Gerätenutzung;
- Nicht-Lesen der Gebrauchsanleitung;
- Manipulationen des Geräts, auch einzelner Teile;
- Verwendung nicht originaler Ersatzteile;
- Missachtung der Sicherheitshinweise.



Diese Gebrauchsanweisung sorgfältig aufbewahren. Bei Weitergabe an andere Personen muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.

Diese Anleitungen können von der Website von Smeg „www.smeg.com“ heruntergeladen werden.

1.6 Entsorgung



Mit diesem Symbol gekennzeichnete Geräte unterliegen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

- Alle Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden und den entsprechenden, vom Staat vorgesehenen Entsorgungsfachzentren zugeführt werden. Durch die korrekte Entsorgung des Altgeräts werden Umweltschäden und Gesundheitsrisiken für Menschen vermieden. Weitere Informationen über die Entsorgung des Altgeräts erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung, dem Abfallwirtschaftsamt oder bei Ihrem Gerätehändler.





Gebrauch



2 Beschreibung des Geräts (Abb. A und B)

- 1 Gerätekörper
- 2 Heizplatte aus Glaskeramik
- 3 Display
- 4 ON/OFF-Taste
- 5 Programm-Taste „CHEF“
- 6 Verringerungstaste Zeit / Leistung / Temperatur
- 7 Cursor Leistungsregelung „-/“
- 8 Steigerungstaste Zeit / Leistung / Temperatur
- 9 Taste „TARGET“ Temperatursonde
- 10 Taste „TIMER“ Temperatursonde
- 11 Taste „TIMER“
- 12 Anschlussbuchse Temperatursonde
- 13 Stützfüße
- 14 Netzkabel
- 15 Zubehör-Aufbewahrungsetui
- 16 Deckel des Etuis
- 17 Temperatursonde
- 18 Topfklammer

2.1 Vor dem ersten Gebrauch (Abb. A)

- Das Gerät vorsichtig auspacken und jegliches Verpackungsmaterial entfernen.
- Den Gerätekörper (1) und die Glaskeramikplatte (2) mit einem feuchten Tuch reinigen, um den Staub zu beseitigen.
- Das Zubehör auf die gleiche Weise reinigen.
- Sicherstellen, dass das Gerät und das Zubehör vor der erneuten Montage vollkommen trocken sind.



Der für die Oberfläche des Induktionskochfelds verwendete Behälter muss aus Metall bestehen, magnetische Eigenschaften aufweisen und eine ausreichend ebene Auflagefläche besitzen.



Die Teile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Werkstoffen gefertigt, die den geltenden Gesetzesvorschriften entsprechen.

3 Beschreibung des Zubehörs bzw. der Bedienungen (Abb. A-B)

DE

3.1 Beschreibung des Zubehörs (Abb. A)

Zubehör-Aufbewahrungsetui (15)

Zusammen mit dem Gerät wird ein Etui geliefert, das das Zubehör enthält, damit dies stets dem Benutzer zur Verfügung steht.

Darin befinden sich die Temperatursonde (17) und die Klammer für Töpfe (18).

Temperatursonde (17)

Zur Verwendung bei der Vornahme von Zubereitungen, die das Erreichen oder die Beibehaltung einer bestimmten Temperatur einer Flüssigkeit oder im Kern einer Speise erfordern.

Um die Sonde zu befähigen, ist diese an das Kochfeld durch Einstecken in die Buchse (12) anzuschließen.

Topfklammer (18)

Als Halterung zur Befestigung der Temperatursonde zu verwenden. Die Klammer kann auf den Rand eines Topfes oder einer Pfanne aufgesetzt werden.



Die Befestigungsklammer nicht mit Flammen oder Gegenständen mit zu hoher Temperatur in Berührung bringen.



Gebrauch

3.2 Beschreibung der Bedienungen (Abb. B)

ON/OFF-Taste (4)

Durch Drücken der Taste wird die Benutzeroberfläche ein- bzw. ausgeschaltet.

Programm-Taste „CHEF“ (5)

Nacheinander gedrückt, erlaubt die Taste die Aktivierung des gewünschten Programms unter folgenden:

„ Keep Warm“, „ Barbecue“ und „ Fry“.

Tasten und Regelungs-Cursor Zeit bzw. Leistung (6), (7) und (8)

Die Tasten (6) und (8) ermöglichen bei jeder Berührung, die Zeit, die Leistung oder die Temperatur (nur bei angeschlossener Temperatursonde) zu erhöhen oder zu verringern.

Der Cursor (7) ermöglicht, mittels Bewegung des Fingers in die gewünschte Richtung, die Zeit oder die Leistung zu erhöhen oder zu verringern.



Die Regelung der Leistung ist mittels des Leuchtbalkens ersichtlich. Es gibt 9 Leistungsstufen, plus die mit „Boost“ bezeichnete Funktion der Höchstleistung.

Taste „TARGET“ Temperatursonde (9)

Nur bei angeschlossener Temperatursonde, ermöglicht diese Taste die Aktivierung der Funktion „TARGET“.

Taste „TIMER“ Temperatursonde (10)

Nur bei angeschlossener Temperatursonde, ermöglicht diese Taste die Aktivierung der Funktion „TIMER“.

Taste „TIMER“ (11)

Die Taste erlaubt die Einstellung eines Timers, nach dessen Ablauf sich der Kochvorgang automatisch unterbricht.

4 Gebrauch



Vor dem Einschalten des Geräts, das Kapitel „1 Hinweise“ und den Abschnitt „Vor dem ersten Gebrauch“ aufmerksam lesen.

4.1 Einschalten des Geräts (Abb. A und B)

- Das Gerät auf einer waagerechten und stabilen Auflagefläche platzieren, deren Oberfläche unempfindlich gegen hohe Temperaturen ist. Sich vergewissern, dass alle Stützfüße (13) auf der Fläche aufliegen.
- Das Netzkabel (14) vollständig ausrollen.
- Das Netzkabel in die Steckdose einführen und sich vergewissern, dass die Netzspannung den Angaben des Typenschilds des Geräts entspricht.
- Auf dem Display erscheint eine Sekunde lang die Zahl „88“.
- Den Behälter mit den zu kochenden Speisen auf die Glaskeramikplatte (2) stellen.
- Die Taste (4) drücken, um das Kochfeld einzuschalten. Das Gerät gibt einen Piepton aus und die Led der Taste (4) leuchtet auf; dies bedeutet, dass es für die Einstellung bereit ist.



Während des Betriebs erwärmt sich die Platte (2).
Vorsicht walten lassen.
Verbrennungsgefahr!



Gebrauch



4.2 Einstellung der Leistung (Abb. B)

- Bei Einschalten des Geräts beträgt die Leistung standardmäßig „0“. Um den Kochvorgang zu starten, die Leistungsstufe mittels des Cursors (7) oder der spezifischen Tasten (6) und (8) einstellen.
- Wird das Vorliegen des Topfes festgestellt, beginnt das Gerät automatisch den Kochvorgang.



Wird kein Topf festgestellt, weil nicht vorliegend oder von unangemessenen Abmessungen, blinkt auf dem Display der Buchstabe „u“ mit einem Unterstrich „-“. Das Kochfeld schaltet sich automatisch nach 30 Sekunden ab, wenn die Leistungsstufe auf 0 gestellt ist, keine anderen Vorgänge vorgenommen werden und wenn kein Topf festgestellt wird.

- Um eine große Menge Wasser zu erwärmen bzw. zu kochen oder für intensiveres Garen, gibt es die Funktion „BOOST“, die es der Induktionsspule erlaubt, für eine begrenzte Zeitdauer (5 Minuten) mit der höchstmöglichen Leistung zu arbeiten.
- Zur Aktivierung der Funktion „Boost“ die Stufe „P“ mit dem Cursor (7) oder durch mehrmaliges Drücken der Taste (8) auf dem Display einstellen. Die Funktion „Boost“ stellt sich nach Ablauf der Höchstdauer von 5 Minuten automatisch ab, danach sinkt die Leistung auf Stufe 9.

- Zur Abschaltung der Funktion „Boost“ von Hand, mit dem Cursor (7) oder durch mehrmaliges Drücken der Taste (6) eine andere Leistungsstufe einstellen.
- Nach Abschluss des Kochvorgangs, wird auf dem Display die Angabe der Restwärme angezeigt:
 - „-Niedrige Restwärmestufe“
 - „=Mittlere Restwärmestufe“
 - „≡Hohe Restwärmestufe“



Bevor das Gerät berührt wird, um es wegzustellen oder zu reinigen, warten, bis die auf dem Display gezeigte Angabe der Restwärme verschwunden ist.
Vorsicht walten lassen.
Verbrennungsgefahr!

- Je nach eingestellter Leistungsstufe besitzt das Gerät eine maximale Betriebsdauer, nach Ablauf derselben es sich von selbst ausschaltet oder, im Fall der Funktion „Boost“, es zur niedrigeren Leistungsstufe zurückkehrt. Die Tabelle zeigt die maximale Betriebsdauer auf:

Leistungsstufe	Abschaltzeit
Keep Warm	2 Stunden
1	6 Stunden
2	6 Stunden
3	5 Stunden
4	5 Stunden
5	1,5 Stunden
6	1,5 Stunden
7	1,5 Stunden
8	1,5 Stunden
9	1,5 Stunden
P	5 Minuten

DE





Gebrauch

4.3 Pause und Timer-Einstellungen (Abb. B)

Pause

- Es ist möglich, jeden Kochvorgang durch 2 Sekunden langes Drücken der Taste (11) in Pause zu versetzen. Befindet sich das Kochfeld in Pause, wird auf dem Display das Symbol „II“ angezeigt.
- Um den Kochvorgang mit den zuletzt eingegebenen Parametern erneut aufzunehmen und den Pausenzustand aufzuheben, erneut lange die Taste (11) drücken.



Die maximale Pausendauer beträgt 10 Minuten. Nach dieser Zeit stellt sich das Kochfeld ab.

Timer

Es kann ein Timer eingestellt werden, um den laufenden Kochvorgang automatisch bei Ablauf des Countdowns anzuhalten.



Bevor der Timer freigegeben wird, ist der Topf auf die Platte zu stellen und die gewünschte Garleistung einzugeben.

- Um den Timer einzuschalten, die Taste (11) drücken. Die Led der Taste blinkt und das Display zeigt die Zeitdauer „00“ an.
- Die Tasten (6) und (8) drücken, um den Timer einzustellen.
- Nach Einstellung der gewünschten Garzeit, 2 Sekunden warten oder erneut die Taste (11) drücken. Jetzt leuchtet die Led der Funktion „TIMER“ dauerhaft und auf dem Display erscheint der Countdown.



Falls bei eingestelltem Timer, der Topf nicht auf die Platte gestellt oder von dieser entfernt wird, wird die Funktion „TIMER“ 3 Minuten lang beibehalten. Während dieser Phase blinkt die Led der Taste (11). Wird der Topf nicht erneut auf die Platte gestellt, schaltet sich das Gerät nach Ablauf der 3 Minuten ab.

- Nach Ablauf des Countdowns stoppt der Kochvorgang, das Display zeigt blinkend „00“ an und es ertönt eine kurze Folge von Pieptönen (20 Sekunden). Nach einem weiteren Intervall von 10 Sekunden mit Leistungsstufe 0, schaltet sich das Kochfeld ab.



Während des Garens mit eingestelltem Timer ist es immer möglich, die Leistung mittels der Tasten (6) und (8), oder des Cursors (7) zu ändern.



Während des Garens mit eingestelltem Timer ist es immer möglich, den Countdown durch Drücken der Taste (11) und anschließend durch Betätigung der Tasten (6) und (8) zu verändern.

4.4 Tastensperre Abb. B)

- Das gleichzeitige Drücken der Tasten (10) und (11) erlaubt die Sperre bzw. Freigabe der Tastatur. Ist die Tastatur gesperrt, leuchtet auf dem Display das Schlüssel-Icon „“ auf.
- Die Tastatur kann während des Gebrauchs des Kochfelds mehrmals gesperrt bzw. freigegeben werden, ohne dieses ein- bzw. Die Tastensperre bleibt aktiv, auch wenn die Versorgungsspannung unterbrochen und innerhalb weniger Sekunden wiederhergestellt wird, da sie von Hand deaktiviert werden muss.





Gebrauch



- Ist die Tastensperre aktiviert, kann das Gerät trotzdem immer durch Drücken der Taste (4) ausgeschaltet werden.



Ist die Tastensperre aktiviert, ist es nicht möglich, das Gerät erneut einzuschalten, ohne zuvor die Sperre aufgehoben zu haben. Bei Drücken der Einschalttaste wird auf dem Display das Schlüsselicon angezeigt.

5 Kochprogramme „CHEF“ (Abb. B)

Drückt man nacheinander die Taste (5), wählt man die Funktion „CHEF“, die es ermöglicht, eines der folgenden Programme zu aktivieren:

- Keep Warm (Warmhalten) „“
- Barbecue „“
- Fry (Frittieren) „“



Um jegliche „CHEF“-Programm zu aktivieren, muss der Topf auf die Platte gestellt werden.

5.1 Programm „Keep Warm“

Das Programm ermöglicht, das Kochfeld mit einer gleichbleibenden Wärme zu erwärmen, um die Gerichte für die Dauer warm zu halten, die der Benutzer wünscht.

- Den Topf auf das Kochfeld stellen und nacheinander die Taste (5) drücken, bis das Icon „“ aufleuchtet; das Programm ist aktiv.
- Das Display zeigt „U“ an, das Kochfeld erwärmt sich und bewahrt bis zum Zeitpunkt des automatischen Abschaltens eine gleichbleibende Wärme.



Es ist nicht möglich, die Leistung zu verändern. Jegliche Berührung der Regelungsstasten hat keinen Einfluss auf die Leistung.

- Nach dem Start des Programms kann ein Timer zur Zeitsteuerung eingestellt werden. Zur Einstellung des Timers, siehe den Punkt „Timer“ in Absatz „4.3 Pause und Timereinstellung“.
- Das Programm bleibt solange aktiv, bis der Benutzer das Garprogramm wechselt, bei Ablauf des Timers oder der maximalen Abschaltzeit.

5.2 Programm „Barbecue“

Das Programm ermöglicht, Fleisch, Fisch und Gemüse mit Kocheinstellungen für die Verwendung von Grillplatten für die Verwendung von Grillplatten zu garen. Je nach der Speise, die der Benutzer zu kochen wünscht, kann ein unterschiedliches Barbecue-Programm mit entsprechenden Kochleistungen und -zeiten gewählt werden.

- Die Grillplatte ohne Speisen auf das Kochfeld stellen und nacheinander die Taste (5) drücken, bis das Icon „“ aufleuchtet; das Icon blinkt.
- Die Tasten (6) und (8), oder den Cursor (7) verwenden, um die gewünschte Art des Barbecue-Programms zu wählen. Das Display zeigt den Namen des gewählten Programms an:
 - „b1“ - Barbecue-Programm Gemüse.
 - „b2“ - Barbecue-Programm weißes Fleisch bzw. Fisch.
 - „b3“ - Barbecue-Programm Steak bzw. Hamburger bzw. Bacon
- Beim Start jedes Programms schaltet sich die Vorheizphase ein, während der das Kochfeld und die Grillplatte sich erwärmen, um die optimale Gartemperatur zu erreichen. Während dieser Phase blinkt das Icon „“ bis zum Ende der Phase.

DE



Gebrauch



Die Vorheizphase jedes Programms verfügt über einen Timer und eine werksseitig eingestellte Leistung. Diese voreingestellten Werte können nicht verändert werden.



Während der Vorheizphase kann man durch Drücken der Taste (8) direkt zur Garphase übergehen.

- Wenn das Icon „☞“ dauerhaft leuchtet, bedeutet dies, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist und die Grillplatte die für den Garvorgang erforderliche Temperatur erreicht hat.
- Die Speisen auf die Grillplatte legen, das Kochfeld wird mit einer voreingestellten Leistungsstufe garen.
- Während des Garvorgangs kann gemäß den in der Tabelle „Garzeiten“ am Ende der Gebrauchsanweisung gelieferten Angaben ein Abschalt-Timer eingestellt werden. Zur Einstellung des Timers, siehe den Punkt „Timer“ in Absatz „4.3 Pause und Timereinstellung“.



Der Timer kann auch während der Vorheizphase eingestellt werden, in Erwartung, dass er sich im Anschluss an die Beendigung dieser Phase in Gang setzt. In diesem Fall blinkt die Led (11) mit einer geringeren Frequenz. Endet die Vorheizphase, beginnt der Countdown und die Led (11) leuchtet dauerhaft.

- Zusätzlich kann während des Garvorgangs die Leistungsstufe verändert werden.



Es können nur die Leistungsstufen von 6 bis 9 gewählt werden.

Zeiten und Leistungen der „Barbecue“-Programme

Die Tabellen zeigen die festgelegten Leistungsstufen und Phasenzeiten für jedes Programm

Programm	Vorheizphase
b1	Leistungsstufe: 9 Timer: 2 Minuten
b2	Leistungsstufe: 9 Timer: 2 Minuten
b3	Leistungsstufe: 8 Timer: 4 Minuten

Leistungsstufe und Timer können NICHT verändert werden.

Programm	Garphase
b1	Leistungsstufe: 8 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
b2	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
b3	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen

Es können die Leistungsstufen von 6 bis 9 geregelt werden.



Gebrauch



5.3 Programm „Fry“

Das Programm ermöglicht das Frittieren von frischen, tiefgekühlten Speisen und Gebäck mit entsprechenden voreingestellten Gareinstellungen. Je nach der Speise, die der Benutzer zu frittieren wünscht, kann ein unterschiedliches Fry-Programm mit entsprechenden Kochleistungen und -zeiten gewählt werden.

- Den Topf mit Öl auf das Kochfeld stellen und nacheinander die Taste (5) drücken, bis das Icon "☼" aufleuchtet; das Icon blinkt.
- Die Tasten (6) und (8), oder den Cursor (7) verwenden, um die gewünschte Art des Fry-Programms zu wählen. Das Display zeigt den Namen des gewählten Programms an:
„F1“ - Programm Frittieren frischer Speisen.
„F2“ - Programm Frittieren tiefgekühlter Speisen.
„F3“ - Programm Frittieren von Gebäck.
- Beim Start jedes Programms schaltet sich die Vorheizphase ein, während der das Kochfeld und das Öl im Topf sich erwärmen, um die optimale Gartemperatur zu erreichen. Während dieser Phase blinkt das Icon "☼" bis zum Ablauf des Timers.



Die Vorheizphase jedes Programms verfügt über einen Timer und eine werksseitig eingestellte Leistung. Diese voreingestellten Werte können nicht verändert werden.



Während der Vorheizphase kann man durch Drücken der Taste (8) direkt zur Garphase übergehen.

- Wenn das Icon "☼" dauerhaft leuchtet, bedeutet dies, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist und das Öl die für den Frittiervorgang erforderliche Temperatur erreicht hat.
- Die Speisen in den Topf geben, das Kochfeld wird mit einer voreingestellten Leistungsstufe garen.
- Während des Garvorgangs kann gemäß den in der Tabelle „Garzeiten“ am Ende der Gebrauchsanweisung gelieferten Angaben ein Abschalt-Timer eingestellt werden. Zur Einstellung des Timers, siehe den Punkt „Timer“ in Absatz „4.3 Pause und Timereinstellung“.



Der Timer kann auch während der Vorheizphase eingestellt werden, in Erwartung, dass er sich im Anschluss an die Beendigung dieser Phase in Gang setzt. In diesem Fall blinkt die Led (11) mit einer geringeren Frequenz. Endet die Vorheizphase, beginnt der Countdown und die Led (11) leuchtet dauerhaft.

- Zusätzlich kann während des Garvorgangs die Leistungsstufe verändert werden.



Es können nur die Leistungsstufen von 6 bis 9 gewählt werden.

DE



Gebrauch

Zeiten und Leistungen der „Fry“-Programme

Die Tabellen zeigen die festgelegten Leistungsstufen und Phasenzeiten für jedes Programm

Programm	Vorheizphase
F1	Leistungsstufe: 9 Timer: 9 Minuten
F2	Leistungsstufe: 8 Timer: 13 Minuten
F3	Leistungsstufe: 8 Timer: 13 Minuten



Leistungsstufe und Timer können NICHT verändert werden.

Programm	Garphase
F1	Leistungsstufe: 8 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
F2	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen
F3	Leistungsstufe: 7 Timer: Vom Benutzer gemäß der Tabelle „Garzeiten“ einzustellen



Es können die Leistungsstufen von 6 bis 9 geregelt werden.

6 Temperatursonde (Abb. B, C, D und E)

Die Temperatursonde ist bei der Vornahme von Zubereitungen zu verwenden, die das Erreichen oder die Beibehaltung einer bestimmten Temperatur einer Flüssigkeit oder im Kern einer Speise erfordern.

Die Sonde an das Kochfeld durch Einstecken des Steckers in die Buchse (12) anschließen, die Led der Tasten (9) und (10) leuchten in Erwartung der Wahl des Benutzers zwischen „TARGET“ oder „TIMER“ auf.

6.1 Funktion „TARGET“

Die Funktion „TARGET“ wird für Zubereitungen empfohlen, die erfordern, dass der Garvorgang automatisch bei Erreichen einer Ziel-Kerntemperatur der Speise (z.B., Fleisch, Fisch) gestoppt wird.

- Den Topf mit der Flüssigkeit oder der Speise auf das Kochfeld stellen.
- Die Klammer (18) am Topfrand befestigen und die Sondenspitze in die Flüssigkeit eintauchen oder in die Speise einführen. Ist die Sonde platziert, diese derart in das Innere der Klammer legen, sodass sie in Stellung bleibt.
- Die Taste (9) drücken, um die Funktion einzuschalten; die Led der Taste blinkt.
- Die Tasten (6) und (8) benutzen, um die Solltemperatur einzustellen; das Display zeigt den Standardwert von 70°C an, anschließend den vom Benutzer eingestellten Wert.
- Nach 3 Sekunden startet der Kochvorgang, während dieser Phase blinkt die Led der Taste (9) mit einer geringeren Frequenz und auf dem Display wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.



Gebrauch



Während des Garvorgangs kann die Leistungsstufe mithilfe des Cursors von Hand geändert werden. Die Standard-Leistungsstufe beträgt 5.



Während des Garvorgangs kann die eingestellte Solltemperatur geändert werden. Die Taste (9) drücken und die Solltemperatur von Hand mithilfe der Tasten (6) und (8) ändern.

- Sobald die Solltemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang unterbrochen. Das Display zeigt die erreichte Temperatur blinkend an und es ertönt eine kurze Tonfolge (20 Sekunden).
- Das Gerät schaltet sich nach einem weiteren Intervall von 10 Sekunden selbstständig aus.

6.2 Funktion „TIMER“

Die Funktion „TIMER“ wird für Zubereitungen empfohlen, die erfordern, dass für einen bestimmten Zeitraum eine bestimmte Temperatur einer Flüssigkeit beibehalten wird (wie z.B. im Fall des Vakuumgarens).

- Den Topf mit der Flüssigkeit oder der Speise auf das Kochfeld stellen.
- Die Klammer (18) am Topfrand befestigen und die Sondenspitze in die Flüssigkeit eintauchen oder in die Speise einführen. Ist die Sonde platziert, diese derart in das Innere der Klammer legen, sodass sie in Stellung bleibt.
- Die Taste (10) drücken, um die Funktion einzuschalten; die Led der Taste blinkt.
- Die Tasten (6) und (8) benutzen, um die Solltemperatur einzustellen; das Display zeigt den Standardwert von 70°C an, anschließend den vom Benutzer eingestellten Wert.

- Die Taste (11) drücken und den Timer mit den Tasten (6) und (8) einstellen.
- Nach 3 Sekunden startet der Kochvorgang, während dieser Phase blinkt die Led der Taste (10) mit einer geringeren Frequenz und auf dem Display wird die aktuell gemessene Temperatur angezeigt.



Während des Garvorgangs kann die Leistungsstufe mithilfe des Cursors von Hand geändert werden. Die Standard-Leistungsstufe beträgt 5.



Während des Garvorgangs kann die eingestellte Solltemperatur angezeigt oder geändert werden. Die Taste (9) drücken und die Solltemperatur von Hand mithilfe der Tasten (6) und (8) ändern.



Während des Garvorgangs kann der eingestellte Timer geändert werden. Die Taste (11) drücken und den Timer von Hand mithilfe der Tasten (6) und (8) verstellen.

- Sobald die Solltemperatur erreicht ist, ertönt ein Ton und es beginnt der Countdown. In dieser Phase leuchten die Led der Taste (10) und der Taste (11) dauerhaft.
- Das Kochfeld hält die eingestellte Temperatur bis zum Ablauf des Countdowns aufrecht.
- Nach Ablauf des Countdowns stoppt der Kochvorgang, das Display zeigt blinkend „00“ an und es ertönt eine kurze Tonfolge (20 secondi).
- Das Gerät schaltet sich nach einem weiteren Intervall von 10 Sekunden selbstständig aus.

DE



Gebrauch

7 Benutzermenü

Das Benutzermenü ermöglicht dem Benutzer individuelle Parameter auf dem Gerät einzustellen.

- Um auf das Benutzer-Menü zuzugreifen, gleichzeitig die Tasten (5) und (9) 4 Sekunden lang drücken.



Der Vorgang kann nur vorgenommen werden, wenn die Kochplatte eingeschaltet ist und kein Programm, Funktion oder Timer aktiv ist.

- Die Tasten (6) und (8) verwenden, um die Menüpunkte zu scrollen; der Buchstabe, der den gewählten Punkt identifiziert, wird auf der linken Seite des Displays angezeigt.
- Den Cursor (7) benutzen, um den Wert des markierten Punkts zu ändern; die Zahl, die den Wert identifiziert, wird auf der rechten Seite des Displays angezeigt.
- Um das Menü zu verlassen und die neuen Einstellungen zu bestätigen, die Taste (4) 2 Sekunden lang drücken.



Nach 30 Sekunden Untätigkeit schaltet sich das Gerät selbstständig ab.

Legende des Benutzermenüs

Menüpunkt	Bedeutung	Wert
a	Lautstärke der Tasten	0: Lautstärke Tasten AUS
		1: Lautstärke Tasten EIN
b	Lautstärke Signaltöne	0: Lautstärke Signaltöne AUS
		1: Lautstärke Signaltöne EIN
c	Helligkeit des Displays	Skala 0 - 9
		0 : Mindesthelligkeit 9: Höchste Helligkeit



Auch mit auf „OFF“ gestellter Lautstärke der Tasten, kann der Ton der Taste (4) nicht abgestellt werden.



Gartabellen



Barbecue-Funktion

Empfohlene Garzeiten bei Verwendung der jeweiligen Barbecue-Funktion.

Programm	Speise	Menge	Leistung	Timer
b1) GEMÜSE	Zucchini	80 - 100g	8	3 Minuten pro Seite
b1) GEMÜSE	Auberginen	80 - 100g	8	2 Minuten pro Seite
b1) GEMÜSE	Gemüsepaprika	100g	8	5 Minuten pro Seite
b1) GEMÜSE	Gemüsespießchen	3 Spießchen zu 70g	8	8 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Hühnerbrust	100g	7	2 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Putenbrust	100g	7	2 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Fischfilet	250g	7	4 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Ganzer Fisch	100g	7	10 Minuten pro Seite
b2) WEISSES FLEISCH bzw. FISCH	Garnelenspießchen	100g	7	10 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Hamburger (Rindfleisch)	2 Burger zu 100g	7	Halb durch: 2 Minuten pro Seite Medium: 4 Minuten pro Seite Gut durchgebraten: 6 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Rinderfilet	150g	7	Halb durch: 5 Minuten pro Seite Medium: 7 Minuten pro Seite Gut durchgebraten: 9 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Schweinesteak	180g	7	5 Minuten pro Seite
b3) STEAKS bzw. HAMBURGER bzw. BACON	Bacon	180g	7	5 Minuten pro Seite

DE





Gartabellen

Funktion Fry

Empfohlene Garzeiten bei Verwendung der jeweiligen Fry-Funktion.



Die Zeiten wurden unter Verwendung von 900 ml Keimöl bestimmt (entspricht einer Flasche).

Programm	Speise	Menge	Leistung	Timer
F1) FRISCHE SPEISEN	Gemischtes frittiertes Gemüse	200g	8	4 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Gemischter frittierter Fisch	200g	8	3 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Chicken-Nuggets	200g	8	7 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Fischstäbchen	240g	8	6 Minuten
F1) FRISCHE SPEISEN	Hühnerschnitzel	200g	8	2 Minuten pro Seite
F1) FRISCHE SPEISEN	Frittierte Pizza	100g	8	4 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Gemischtes frittiertes Gemüse	200g	7	7 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Chicken-Nuggets	200g	7	3 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Kartoffelkroketten	500g	7	10 Minuten
F2) TIEFGEFRORENE SPEISEN	Pommes frites	200g	7	5 Minuten
F3) GEBÄCK	Churros	-	7	5 Minuten
F3) GEBÄCK	Donuts (ungefüllt oder gefüllt)	Je 70g	7	30 Sekunden pro Seite
F3) GEBÄCK	Gebackene Apfelringe	Je 20g	7	1 Minute pro Seite





Gartabellen



SOUS-VIDE- Garen

Dies sieht das Garen von in Vakuumbuteln versiegelten Speisen bei niedriger Temperatur vor. Die Speise darf erst nach Erreichen der eingestellten Temperatur in den Topf gegeben werden und muss für die empfohlen Zeit im Wasserbad gehalten werden.



Es wird die Verwendung der entsprechenden Temperatursonde mit Wahl der Funktion „TIKER“ (11) empfohlen.



Die empfohlenen Garzeiten wurden unter Verwendung eines Topfes mit einer Wassermenge von 4 Litern bestimmt.

DE

	Speise	Menge	Temperatur	Leistung	Timer
FLEISCH	Rinderfilet	100g	Medium: 54°C Gut durchgebraten: 58°C	8	20 Minuten
	Hühnerbrust	250g	70°C	8	56 Minuten
FISCH	Kabeljau-Filet	250g	60°C	8	24 Minuten
	Lachsschnitte	200g	64°C	8	18 Minuten
EIER	Verlorene Eier	1 Ei (60g)	68°C	5	45 Minuten
	Weich	1 Ei (60g)	73°C	5	45 Minuten
	Hartgekocht	1 Ei (60g)	77°C	5	60 Minuten
NACHSPEISEN UND OBST	Englische Creme	350g	80°C	8	25 Minuten
	Obst (wie Ananas, Aprikosen, Pfirsiche)	250g	80°C	8	25 Minuten

Schmelzen

Empfohlene Garzeiten zum Aufweichen oder Schmelzen von Speisen.

Speise	Menge	Leistung	Timer
Weißer Schokolade	150g	5	5 Minuten
Milchschokolade	150g	4	4 Minuten
Bitterschokolade	150g	5	6 Minuten
Butter	200g	7	4 Minuten

DE - 17





Reinigung und Wartung

8 Reinigung und Wartung (Abb. F und G)

8.1 Hinweise



Stromschlaggefahr.

- Vor der Reinigung des Kochfelds stets den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vor Vornahme der Reinigung, das Gerät auskühlen lassen.



Risiko von Beschädigungen der Oberflächen.

- Das Gerät nicht mit dem Dampfstrahler reinigen.
- Keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Reinigungsmittel auf oberflächenbehandelten Teilen mit Metalloberflächen (z. B. eloxiert, vernickelt, verchromt) verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel (z. B. pulverförmige Produkte, Fleckenentferner und Metallschwämme) verwenden.
- Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfe Metallsachtel verwenden.

8.2 Reinigung der Glaskeramikplatte (Abb. F)

Die Glaskeramikplatte (2) mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwaigem Spülmittel reinigen.



Die Glaskeramikplatte (2) nach jedem Gebrauch reinigen.

Es ist möglich, die Oberfläche der Glaskeramikplatte (2) mit einer Bürste mit weichen Borsten und Spülmittel zu reinigen.



Auf die Härte der Borsten achten, um die Oberfläche der Platte nicht zu zerkratzen.



Darauf achten, Töpfe und Pfannen auf der Glaskeramikplatte vorsichtig zu versetzen, um Kratzer zu vermeiden, sollte der Boden des Topfes oder der Pfanne nicht vollständig glatt sein.

8.3 Reinigung des Gerätekörpers (Abb. G)

Um die Außenflächen in gutem Zustand zu erhalten, müssen diese regelmäßig nach jeder Verwendung und nachdem diese abgekühlt sind, gereinigt werden. Mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen.

Die Lüfter mit einem Pinsel oder einem Staubsauger reinigen und ein weiches Tuch verwenden.





Was tun, wenn...

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Der Stecker ist nicht ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt.	Sich vergewissern, dass der Stecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.
	Der Gerätestecker wurde nicht ordnungsgemäß in das Gerät eingesteckt.	Sich vergewissern, dass der Sondenstecker ordnungsgemäß eingesteckt ist.
	Die Einschalttaste (4) wurde nicht gedrückt.	Die Einschalttaste (4) drücken, um das Gerät einzuschalten.
	Das Kabel ist defekt.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
	Fehlende Stromversorgung.	Sicherstellen, dass der Strom ordnungsgemäß fließt. Lässt sich das Problem nicht beheben, einen Elektrofachmann kontaktieren.
Das Gerät schaltet sich ein, jedoch startet der Garvorgang nicht oder wird unterbrochen.	Fehlen von Kochgeschirr oder nicht ordnungsgemäß auf dem Kochfeld platziert (auf dem Display blinkt der Buchstabe „u“ mit Unterstrich „-“).	Sich vergewissern, dass das Kochgeschirr ordnungsgemäß auf dem Kochfeld platziert ist.
	Verwendung von nicht für die Induktion geeignetem Kochgeschirr oder von ungeeignetem Durchmesser (auf dem Display blinkt der Buchstabe „u“ mit Unterstrich „-“).	Sicherstellen, dass das Kochgeschirr für die Induktion geeignet sind und einen angemessenen Durchmesser aufweisen (siehe „1.3 Hinweise für dieses Gerät“).
	Das Kochgeschirr ist warm, wird jedoch von dem Kochfeld weggenommen (auf dem Display blinkt der Buchstabe „u“ mit Unterstrich „-“).	Das Kochgeschirr nicht während des Garvorgangs vom Kochfeld entfernen.
	Die Tastensperre ist aktiv (Led  leuchtet).	Die Tastensperre aufheben (siehe „4.4 Tastensperre“).
Das Gerät schaltet sich während des Gebrauchs aus.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen und das Gerät hat den Garvorgang unterbrochen.	Gegebenenfalls die Garzeit verlängern, wenn die Speise nicht ausreichend gegart ist.
	Nach einer mangelnden Verwendung von mindestens 30 Sekunden, ist die selbstständige Abschaltung erfolgt.	Das Gerät erneut einschalten, wenn man es weiter benutzen möchte.
Auch nach dem Abschalten des Geräts, ist das Geräusch eines Lüfters zu hören.	Zur Abkühlung des Geräts läuft der Lüfter auch nach dessen Abschalten weiter.	Warten, bis die für das Abkühlen des Geräts erforderliche Zeit verstrichen ist. Sollte sich der Lüfter nach einer langen Wartezeit nicht ausschalten, den technischen Kundendienst kontaktieren.

DE





Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät erzeugt ein metallisches Geräusch oder eine leichte Schwingung, wenn es in Betrieb genommen wird.	Während des Garvorgangs mit Induktionskochfeldern sind metallische Geräusche und Schwingungen möglich.	Sich vergewissern, dass das Kochgeschirr ordnungsgemäß auf dem Kochfeld platziert ist und für die Induktion geeignet ist (siehe 1.3 Hinweise für dieses Gerät). Halten die Geräusche an, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Temperatursonde wird nicht vom Gerät erfasst.	Der Sondenstecker wurde nicht ordnungsgemäß in das Gerät eingesteckt.	Sich vergewissern, dass der Sondenstecker ordnungsgemäß eingesteckt ist.
	Möglicher Defekt der Sonde.	Den technischen Kundendienst kontaktieren.
Die Sonde misst die Temperatur nicht.	Die Spitze der Sonde wurde nicht ordnungsgemäß in der Speise oder der Flüssigkeit im Topf platziert.	Sicherstellen, dass die Sondenspitze ordnungsgemäß platziert ist.
	Die Temperatur ist gegenüber dem Bereich der von der Sonde gemessenen Werte zu hoch oder zu niedrig.	Sicherstellen, dass die Temperatur im Bereich zwischen 0 und 99°C liegt, um von der Sonde erfasst zu werden.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: ER03	Mögliches Vorliegen von Wasser oder Kochgeschirr auf dem Display-Bereich.	Sicherstellen, dass der Display-Bereich trocken und frei von Kochgeschirr ist.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: ER21	Die im Display-Bereich gemessene Temperatur übersteigt die Sicherheitsgrenze.	Warten, bis die für das Abkühlen des Geräts erforderliche Zeit verstrichen ist. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgende Fehlercodes an: E2 / E3	Verwendung von leerem oder nicht für Induktion geeignetem Kochgeschirr oder die Temperatur der Glaskeramik oder des Topfes ist zu hoch.	Sicherstellen, kein leeres oder für Induktion ungeeignetes Kochgeschirr zu verwenden (siehe „1.3 Hinweise für dieses Gerät“). Das Gerät und den Topf abkühlen lassen. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: E6	Möglicher Fehler der Versorgungsspannung.	Sicherstellen, dass die Stromversorgung in Ordnung ist. Lässt sich das Problem nicht beheben, einen Elektrofachmann kontaktieren.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: E8	Der Lüfter ist durch Staub oder Fasern behindert.	Den Lüfter reinigen und etwaige Fremdkörper beseitigen. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgenden Fehlercode an: EA / EH	-	Das Gerät ausschalten, den Topf entfernen oder abkühlen lassen. Lässt sich das Problem nicht beheben, den technischen Kundendienst kontaktieren.
Das Display zeigt folgende Fehlercodes an: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Den technischen Kundendienst kontaktieren.



Umweltschutz



Bedeutung des Symbols

Elektro- und Elektronikgeräte mit diesem Symbol in der Gebrauchsanweisung weisen darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer nur getrennt vom Hausmüll entsorgt werden darf.

Getrennte Entsorgung von Altgeräten und Batterien

Die zu entsorgenden Elektro- und Elektronikgeräte werden als Altgeräte bezeichnet und müssen ordnungsgemäß vom unsortiertem Hausmüll getrennt und in die dafür vorgesehene Sammel- und Rückgabesysteme zurückgeführt werden.

Mit der getrennten Entsorgung eines Altgerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Zudem ermöglichen Sie die Wiederverwertung der wertvollen Rohstoffe. Enthalten die Produkte Batterien, Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie oder Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten und Batterien

Besitzer von Altgeräten und Batterien aus privaten Haushalten können diese bei den öffentlich-rechtlichen Sammel- und Rücknahmestellen oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Fachhändler.

Datenschutz

Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Elektro- und Elektronikaltgerät sind Sie gesetzmäßig selbst verantwortlich.

Umwelt



Bedeutung des Symbols

- ① Ihr Gerät enthält vielfach wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Altgerät bei einer lokalen städtischen Sammelstelle Ihrer Gemeinde zur unentgeltlichen und fachgerechten Entsorgung ab.



Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät bei der Handhabung vor Transportschäden.

Das verwendete Verpackungsmaterial ist sorgfältig nach umweltverträglichen Kriterien ausgewählt, recycelbar oder auch biologisch abbaubar.

Die Rückführung der Verpackungen in den Materialkreislauf ermöglicht die Wiederverwertung der Rohstoffe.

Nutzen Sie die Wertstoffsammlungen und Rückführungsmöglichkeiten der Verpackungen der Sammel- und Rücknahmestellen Ihrer Gemeinde

Änderungen unter Vorbehalt.



Belangrijke voorzorgsmaatregelen



1 Waarschuwingen

De gebruikershandleiding vormt een onderdeel van het apparaat en moet daarom intact worden gehouden en gedurende de hele levensduur van het apparaat binnen handbereik van de gebruiker blijven.

1.1 Bedoeld gebruik

De veronachtzaming van de veiligheidsvoorschriften en het niet lezen van de instructies voor de gebruikers, kan oneigenlijk gebruik van het apparaat met daaruit voortvloeiend persoonlijk letsel tot gevolg hebben.

- Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden als inductiekookplaat. Elk ander gebruik is oneigenlijk. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan diens gebruiksbestemming.
- Het apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - in de keuken voor werknemers van winkels, in kantoren en in andere werkomgevingen;
 - in bed and breakfasts en op vakantieboerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en residentiële omgevingen.
- Elk ander gebruik, zoals in restaurants, bars of andere horecagelegenheden, is verboden.
- Bewaar of gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Gebruik het apparaat niet vlakbij water, op vochtige plaatsen of vlakbij een zwembad.
- Installeer het apparaat niet vlakbij warmtebronnen of ontvlambare

materialen; in een vertrek dat blootgesteld is aan vochtigheid, regen, op plaatsen waar gaslekken kunnen optreden of op een niet genivelleerd vlak.

- Installeer het apparaat niet in boten of caravans.
- Plaats het apparaat op een horizontaal en stevig draagvlak waarvan het oppervlak niet delicaat is (bijv. gelakte meubels, tafelkleden, enz.). Voorwerpen als deksels, vazen, enz., mogen niet op het apparaat geplaatst worden.
- Plaats het apparaat niet in een gesloten meubel (type inbouw).
- Het apparaat is niet ontworpen om met externe timers of met bedieningssystemen op afstand te werken.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen (met inbegrip van kinderen die minstens 8 jaar oud zijn) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten maar alleen als zij onder de controle staan van volwassenen of geïnstrueerd zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrepen hebben die verband houden met het gebruik ervan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen van 8 jaar en ouder mogen het apparaat reinigen of onderhoud erop uitvoeren, mits dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.

NL



Belangrijke voorzorgsmaatregelen

1.2 Algemene veiligheidsvoorschriften

Volg alle veiligheidsvoorschriften voor een veilig gebruik van het apparaat: Gevaar voor elektrische schokken, aangezien het apparaat op elektrische stroom werkt moeten de volgende veiligheidsvoorschriften worden nageleefd:

- Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door, voordat het apparaat wordt gebruikt.
- Laat het werkende apparaat nooit onbewaakt achter.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel, de stekker of de basis niet in water of in ongeacht welke andere vloeistof. Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, of met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel of de stekker beschadigd blijken te zijn of als het apparaat op de grond gevallen is of op enige andere manier beschadigd geraakt is.
- Laat het apparaat uitsluitend door een gekwalificeerd technicus of een erkend servicecentrum repareren als het apparaat een defect vertoont of de voedingskabel beschadigd is.
- De kabel is opzettelijk kort, om ongevallen te vermijden.
- Laat de voedingskabel niet over de rand van de tafel of een ander oppervlak hangen en voorkom dat hij in contact komt met hete oppervlakken.
- Voorkom dat de voedingskabel met scherpe randen in aanraking komt.
- Plaats het apparaat niet boven of in nabijheid van werkende elektrische of gasfornuizen, in een oven of in

nabijheid van een warmtebron.

- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Zorg ervoor dat het gebruikte stopcontact altijd vrij toegankelijk is omdat u alleen zo de stekker er uit kunt trekken als dat nodig is.
- Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, neem de stekker dan rechtstreeks vast en trek niet aan de kabel.
- Probeer het apparaat niet te repareren als het defecten vertoont. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de technische assistentiedienst.
- Probeer niet om het apparaat te wijzigen of te repareren: laat het bij een defect uitsluitend repareren door een gekwalificeerd technicus of neem contact op met de technische assistentiedienst.



Gevaar voor letsel! Oneigenlijk gebruik van het apparaat kan letsel veroorzaken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact voordat u de reiniging uitvoert.

- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen.
- Probeer brand/open vuur nooit te blussen met water: schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en bedek het open vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Sluit het apparaat altijd af van de voeding wanneer het niet gebruikt wordt, onbeheerd achtergelaten wordt of een defect heeft.





Belangrijke voorzorgsmaatregelen



- Sluit het apparaat altijd af van de voeding alvorens onderdelen te monteren of te demonteren.
- Sluit het apparaat altijd af van de voeding en laat het afkoelen alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.
- Gebruik het apparaat niet in combinatie met accessoires of onderdelen van andere fabrikanten.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen van de fabrikant. Het gebruik van onderdelen die niet door de fabrikant aanbevolen worden, kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.
- Plaats het apparaat uitsluitend op vlakke en droge oppervlakken.
- Was het apparaat niet in de vaatwasmachine. Giet geen vloeistoffen op de stekker en op de voedingsbasis. De veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de dood, brand of elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik alleen gehomologeerde verlengsnoeren die geschikt zijn voor het type apparaat.
- Probeer nooit wijzigingen aan te brengen of de bijgeleverde voedingskabel te repareren in geval van defecten of beschadigingen.



Controleer of de connector van de voedingskabel, tot hij volledig tot stilstand komt, in de connector van het product gestoken is.

1.3 Voorschriften voor dit apparaat

- Verplaats het apparaat niet samen met de pan.
- Verwarm en oververhit geen pan die leeg is om droog koken te voorkomen.
- Plaats geen metalen voorwerpen als bestek, deksels, blikjes, aluminiumfolie of anders in de kookzone van de inductieplaat wanneer het apparaat ingeschakeld is. Gevaar voor brandwonden of brandblaren!
- Plaats geen vellen papier tussen de pan en de glasplaat. Het papier kan vlam vatten!
- Raak de glasplaat niet aan nadat de pan verwijderd is. Gevaar voor brandwonden!



Gevaar! Als het glazen oppervlak barsten vertoont, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Belemmer niet de ventilatoren en de roosters voor de luchtuitrede.
- Gebruik geen aluminiumfolie of plastic recipiënten op de glasplaat.
- Gebruik alleen pannen en koekenpannen die geschikt zijn voor inductie en een gepaste diameter hebben (12 cm - 24 cm).
- Laat het apparaat na het gebruik ter plaatse afkoelen alvorens het te verplaatsen en alvorens de glasplaat te reinigen. De glasplaat blijft warm na het gebruik, raak hem niet aan met uw handen!
- Plaats het in werking zijnde apparaat niet tegen muren of onder planken, tafels, enz. Laat een ruimte van minstens 10 cm vrij aan de linker- en rechterzijde van het apparaat en 50 cm erboven.

NL





Belangrijke voorzorgsmaatregelen

- Ofschoon het deel dat aan verhitting blootgesteld wordt de glasplaat is die in contact staat met het recipiënt, wordt ook de rest van het apparaat verwarmd. Om mogelijke brandwonden te voorkomen: handel met aandacht en raak de delen met een hoge temperatuur, die toegankelijk zijn, niet aan. Gevaar voor brandwonden!
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, schuursponsjes of staalwol om het apparaat te reinigen.
- Raadpleeg voor instructies over de reiniging het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- Dit apparaat mag niet in een kast of in een andere gesloten houder geplaatst worden tijdens het gebruik.
- Door elektromagnetische velden die tijdens de werking door het apparaat geproduceerd worden, kan een slechte werking ontstaan. Gebruik het apparaat niet vlakbij voorwerpen die de invloed van elektromagnetische golven kunnen ondergaan zoals: radio's, TV's, CD-lezers, DVD-lezers of cassettes, magnetische kaarten (pinpassen, creditcards, enz.)
- Raadpleeg een arts als u een pacemaker draagt alvorens de draagbare inductieplaat te gebruiken.



Gevaar! De glasplaat blijft warm na het gebruik, raak hem niet aan met uw handen.

1.4 Informatie over energieverbruik in uitgeschakelde stand/stand-by

De technische gegevens met betrekking tot het verbruik in de uitgeschakelde

stand/stand-by van het apparaat zijn te vinden op www.smeg.com op de speciale pagina voor het betreffende product.

1.5 Verantwoordelijkheden van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan is voorzien;
- het niet lezen van de gebruikershandleiding;
- het knoeien aan zelfs maar een enkel onderdeel van het apparaat;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen;
- veronachtzaming van de veiligheidsvoorschriften.



Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Als het apparaat wordt doorverkocht aan anderen overhandig hen dan ook deze gebruiksaanwijzing.

Deze instructies kunnen gedownload worden van de website van Smeg "www.smeg.com".

1.6 Verwijdering



Apparaten met dit symbool zijn onderworpen aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

- Alle afgedankte elektrische en elektronische apparaten moeten gescheiden van het huisvuil worden verwijderd door ze bij specifieke en door de staat aangewezen afvalverwerkingsbedrijven in te leveren. Een correcte verwijdering van het afgedankte apparaat vermijdt dat schade wordt veroorzaakt aan het milieu en de gezondheid van mensen. Win informatie in bij uw gemeente, het afvalverwijderingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat heeft gekocht voor





Gebruik



meer informatie over de verwijdering van het afgedankte apparaat.

2 Beschrijving van het apparaat (Afb.A en B)

- 1 Romp apparaat
- 2 Verwarmende glasplaat
- 3 Display
- 4 ON/OFF-toets
- 5 Toets "CHEF" programma's
- 6 Toets afname tijd / vermogen / temperatuur
- 7 Cursor regeling vermogen "-/+"
- 8 Toets toename tijd / vermogen / temperatuur
- 9 Toets "TARGET" temperatuursonde
- 10 Toets "TIMER" temperatuursonde
- 11 Toets "TIMER"
- 12 Aansluiting temperatuursonde
- 13 Steunpootjes
- 14 Voedingskabel
- 15 Houder voor accessoires
- 16 Deksel houder
- 17 Temperatuursonde
- 18 Clip voor pannen

2.1 Voorafgaand aan het eerste gebruik (Afb. A)

- Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig de romp van het apparaat (1) en de glasplaat (2) met een vochtige doek om stof af te nemen.
- Reinig de accessoires op dezelfde wijze.
- Controleer of het apparaat en de accessoires goed droog zijn alvorens ze opnieuw te monteren.



Het recipiënt dat gebruikt wordt voor het inductiekookoppervlak moet van metaal zijn, magnetische kenmerken hebben en een voldoende plat steunvlak bezitten.



De onderdelen die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen zijn gemaakt van materialen die met de voorschriften van de toepasselijke wetten overeenstemmen.

3 Beschrijving van de accessoires / de bedieningsorganen (Afb.A-B)

3.1 Beschrijving van de accessoires (Afb. A)

Houder voor accessoires (15)

Bij het apparaat wordt een houder geleverd die de accessoires bevat zodat die de gebruiker altijd ter beschikking staan.

Binnenin de houder bevindt zich de temperatuursonde (17) en de clip voor pannen (18).

Temperatuursonde (17)

Te gebruiken voor bereidingen die vereisen dat voor een vloeistof of in de kern van een levensmiddel een bepaalde temperatuur bereikt of gehandhaafd wordt.

Om de sonde te activeren moet deze aangesloten worden op de kookplaat door de connector in de aansluiting (12) te steken.

Clip voor pannen (18)

Te gebruiken als bevestigingselement voor de temperatuursonde. De clip kan op de rand van een pan of koekenpan aangebracht worden.



Breng de bevestigingsclip niet in aanraking met vlammen of voorwerpen met een hoge temperatuur.

NL



Gebruik

3.2 Beschrijving van de bedieningsorganen (Afb.B)

Toets ON/OFF (4)

Door op de toets te drukken wordt de gebruikersinterface van het apparaat ingeschakeld of uitgeschakeld.

Toets "CHEF" programma's (5)

De toets, die achter elkaar ingedrukt wordt, maakt het mogelijk het gewenste programma als volgt te activeren:

" Keep Warm", " Barbecue" en " Fry".

Toetsen en cursor regeling tijd/vermogen (6), (7) en (8)

De toetsen (6) en (8) maken het bij iedere aanraking mogelijk de tijd, het vermogen of de temperatuur te verhogen/verlagen (alleen met aangesloten temperatuursonde).

De cursor (7) maakt het mogelijk, door met de vinger in de gewenste richting te scrollen, om de tijd of het vermogen te verhogen/verlagen.



De afstelling van het vermogen is zichtbaar via de verlichte niveaubalk. Er zijn 9 vermogensniveaus plus de maximale vermogensfunctie die "Boost" genoemd wordt.

Toets "TARGET" temperatuursonde (9)

Alleen met aangesloten temperatuursonde. De toets maakt het mogelijk de functie "TARGET" te activeren.

Toets "TIMER" temperatuursonde (10)

Alleen met aangesloten temperatuursonde. De toets maakt het mogelijk de functie "TIMER" te activeren.

Toets "TIMER" (11)

De toets maakt het mogelijk een timer in te stellen na het verstrijken waarvan de kookcyclus automatisch onderbroken wordt.

4 Gebruik



Lees met aandacht hoofdstuk "1 Waarschuwingen" en de paragraaf "Voorafgaand aan het eerste gebruik" alvorens het apparaat te starten.

4.1 Inschakeling apparaat (Afb. A en B)

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stabiel vlak waarvan het oppervlak niet gevoelig is voor hoge temperaturen. Controleer of de pootjes (13) op het vlak rusten.
- Wikkel de elektrische voedingskabel (14) volledig af.
- Steek de stekker in het stopcontact na gecontroleerd te hebben of de netspanning overeenkomt met de gegevens die op het gegevensplaatje van het apparaat staan.
- Het cijfer "88" verschijnt een seconde lang op het display.
- Zet de houder met de te bereiden levensmiddelen op de glasplaat (2).
- Druk op de toets (4) om de kookplaat in te schakelen. Het apparaat laat een "pieptoon" horen en de led van de knop (4) wordt ingeschakeld; dit betekent dat het apparaat gereed is om te worden ingesteld.



Tijdens de werking wordt de plaat (2) verwarmd.
Let bijzonder goed op.
Gevaar voor brandwonden en brandblaren!





Gebruik



4.2 Instelling van het vermogen (Afb. B)

- Op het moment van inschakeling van het apparaat is het vermogen als default ingesteld op "0". Om het koken te starten stelt u het vermogensniveau in met gebruik van de cursor (7) of de specifieke toetsen (6) en (8).
- Als de pan wordt gedetecteerd start de kookcyclus automatisch.



Als geen enkele pan gedetecteerd wordt omdat die niet aanwezig is of omdat de afmetingen ervan ongeschikt zijn, knippert de letter "u" op het display met daaronder een streepje "-".

De kookplaat wordt na 30 seconden automatisch uitgeschakeld als het vermogensniveau op 0 ingesteld is, als geen andere handelingen uitgevoerd worden en als geen enkele pan gedetecteerd wordt.

- Om een grote hoeveelheid water te verwarmen/te koken, of om intenser te koken, is de "Boost"-functie beschikbaar die de inductie in staat stelt om gedurende een beperkte tijd (5 minuten) op het maximaal beschikbare vermogen te werken.
- Om de "Boost"-functie te activeren, stelt u met de cursor (7), of door meerdere malen op de toets (8) te drukken, het vermogen "P" in op het display. De "Boost"-functie wordt automatisch gedeactiveerd na het verstrijken van de maximale veiligheidstijd van 5 minuten, waarna het vermogen teruggebracht wordt naar niveau 9.

- Om de "Boost"-functie met de hand te deactiveren, stelt u met de cursor (7), of door meerdere malen op de toets (6) te drukken, een ander vermogensniveau in.
- Aan het einde van de kookcyclus wordt de aanduiding van de restwarmte op het display weergegeven:
"—" laag niveau restwarmte.
"—" medium niveau restwarmte.
"—" hoog niveau restwarmte.



Alvorens het apparaat aan te raken om het op te bergen of te reinigen, moet gewacht worden tot de aanduiding van de restwarmte, die op het display getoond wordt, verdwenen is. Let bijzonder goed op. Gevaar voor brandwonden en brandblaren!

N

- Al naargelang het ingestelde vermogensniveau heeft het apparaat een maximale werkingsduur na afloop waarvan het automatisch uitgeschakeld wordt of, in geval van de "Boost"-functie, terugkeert naar het lagere vermogensniveau.

De tabel toont de maximale werkingstijd:

Vermogensniveau	Uitschakelingstijd
Keep Warm	2 uur
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	1,5 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
P	5 minuten





Gebruik

4.3 Pauze en instelling timer (Afb. B)

Pauze

- Het is mogelijk iedere kookcyclus op pauze te zetten door 2 seconden op de toets (11) te drukken. Wanneer de kookplaat op pauze staat, toont het display het symbool "II".
- Om het koken met de laatst ingestelde parameters te hervatten en de pauzestatus te annuleren, drukt u opnieuw langdurig op de toets (11).



De maximaal toegestane pauzetijd is 10 minuten. Na deze tijd wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Timer

Het is mogelijk een timer in te stellen om de in uitvoering zijnde kookcyclus automatisch te stoppen wanneer de aftelling verstreken is.



Alvorens de timer in te stellen moet de pan op de plaat gezet worden en moet het gewenste kookvermogen ingesteld worden.

- Activeer de timer door op de toets (11) te drukken. De led van de toets knippert en het display toont de tijdsduur "00".
- Gebruik de toetsen (6) en (8) om de kooktimer in te stellen.
- Nadat de gewenste kooktijd ingesteld is, wacht u 2 seconden of drukt u opnieuw op de toets (11). Op dit punt blijft de led van de "TIMER"-functie vast branden en toont het display de aftelling.



Als de pan, met ingestelde timer niet op de plaat gezet wordt of ervan weggenomen wordt, wordt de "TIMER"-functie 3 minuten lang gehandhaafd. In deze fase knippert de led (11). Als pan niet op de plaat teruggezet wordt, gaat het apparaat uit na het verstrijken van de 3 minuten.

- Aan het einde van de aftelling stopt de kookcyclus, het display toont knipperend "00" en er klinkt een korte opeenvolging van tonen (20 seconden). Na nog een interval van 10 seconden met het vermogensniveau ingesteld op 0 gaat de kookplaat uit.



Tijdens het koken met ingestelde timer is het altijd mogelijk het vermogen te wijzigen met de toetsen (6) en (8) of met de cursor (7).



Tijdens het koken met ingestelde timer is het altijd mogelijk de aftelling te wijzigen door op de toets (11) te drukken en door vervolgens de toetsen (6) en (8) te gebruiken.

4.4 Blokkering toetsen (Afb. B)

- Door gelijktijdig op de toetsen (10) en (11) te drukken, kan het toetsenbord geblokkeerd/gedeblokkeerd worden. Wanneer het toetsenbord geblokkeerd is, wordt de icoon van de sleutel "K" op het display ingeschakeld.
- Het toetsenbord kan tijdens het gebruik van de kookplaat meer dan één keer geblokkeerd/gedeblokkeerd worden zonder de kookplaat te moeten inschakelen/uitschakelen. De blokkering van de toetsen blijft ook actief als de voedingsspanning binnen een tijdsbestek van enkele seconden onderbroken en hersteld wordt omdat de blokkering handmatig gedeactiveerd moet worden.





Gebruik



- Als de blokkering van de toetsen actief is, is het altijd mogelijk het apparaat uit te schakelen door op de toets (4) te drukken.



Als de blokkering van de toetsen actief is, is het niet mogelijk het apparaat opnieuw in te schakelen en te gebruiken zonder het toetsenbord te deblokken. Wanneer op de inschakelingstoets gedrukt wordt, wordt de icoon van de sleutel op het display weergegeven.

5 "CHEF" kookprogramma's (Afb. B)

Door achter elkaar op de toets (5) te drukken, wordt de "CHEF"-functie geselecteerd waarmee een van de volgende programma's geactiveerd kan worden:

- Keep Warm (Warm houden) "☰"
- Barbecue "☷"
- Fry (Bakken) "☼"



Om ongeacht welk "CHEF" programma te activeren, moet de pan op de plaat gezet worden.

5.1 "Keep Warm" programma

Het programma maakt het mogelijk de plaat te verwarmen met constante warmte, om de gerechten warm te houden gedurende de tijd die de gebruiker wenst.

- Zet de pan op de kookplaat en druk achter elkaar op de toets (5) tot de icoon "☰" ingeschakeld is; het programma is actief.
- Het display toont "U", de plaat wordt warm en handhaaft constante warmte tot het moment van automatische uitschakeling.



Het is niet mogelijk het vermogen te wijzigen. Iedere aanraking van de toetsen voor de afstelling heeft geen enkel effect op het vermogen.

- Nadat het programma gestart is, is het mogelijk een stoptimer in te stellen. Raadpleeg voor het instellen van de timer het punt "Timer" in paragraaf "4.3 Pauze en instelling timer".
- Het programma blijft actief zolang de gebruiker niet van kookprogramma verandert, het apparaat uitschakelt, de ingestelde timer afloopt of de maximale uitschakelingstijd verstrijkt.

5.2 "Barbecue" programma

Het programma maakt het mogelijk om vlees, vis en groenten te bereiden met kookinstellingen die speciaal bestemd zijn voor grillplaten. Al naargelang het levensmiddel dat de gebruiker wilt bereiden, is het mogelijk een ander Barbecue programma met speciale vermogens en kooktijden te selecteren.

- Zet de grillplaat zonder levensmiddelen op de kookplaat en druk achter elkaar op de toets (5) tot de icoon "☷" ingeschakeld wordt; de icoon knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8), of de cursor (7), om het gewenste type Barbecue programma te selecteren. Het display toont de naam van het geselecteerde programma:
 - "b1" - Barbecue programma groenten.
 - "b2" - Barbecue programma wit vlees / vis.
 - "b3" - Barbecue programma biefstukken / hamburgers / bacon.
- Bij de start van ieder programma wordt de voorverwarmingsfase geactiveerd tijdens welke de kookplaat en de grillplaat verwarmd worden om de optimale kooktemperatuur te bereiken. Tijdens deze fase knippert de icoon "☷" tot aan het einde van de fase.

≡



Gebruik



De voorverwarmingsfase van ieder programma heeft een timer en een door de fabrikant ingesteld vermogen. Deze vooraf ingestelde waarden kunnen niet gewijzigd worden.



Tijdens de voorverwarming is het mogelijk rechtstreeks naar de kookfase over te gaan door op de toets (8) te drukken.

- Wanneer de icoon "☞" permanent ingeschakeld blijft, betekent dit dat de voorverwarming klaar is en dat de grillplaat de temperatuur bereikt heeft die nodig is voor de bereiding.
- Zet het levensmiddel op de grillplaat, de kookplaat zal koken met een van tevoren ingesteld vermogensniveau.
- Tijdens het koken is het mogelijk een stoptimer in te stellen, door de aanwijzingen te volgen die in de kooktabellen achterin de handleiding staan. Raadpleeg voor het instellen van de timer het punt "Timer" in paragraaf "4.3 Pauze en instelling timer".



Het is mogelijk de kooktimer ook in te stellen tijdens de voorverwarmingsfase, in afwachting dat de kooktimer daarna, aan het einde van die fase, van start gaat. In dit geval knippert de led (11) met een gereduceerde frequentie. Wanneer de voorverwarmingsfase beëindigd is, begint de aftelling en blijft de led (11) vast branden.

- Bovendien is het tijdens het koken altijd mogelijk het vermogensniveau te wijzigen.



Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 te selecteren.

Tijden en vermogens "Barbecue" programma's

De tabellen tonen de vermogensniveaus en de tijden die bepaald zijn voor de fasen van ieder programma

Programma	Voorverwarmingsfase
b1	Vermogensniveau: 9 Timer: 2 minuten
b2	Vermogensniveau: 9 Timer: 2 minuten
b3	Vermogensniveau: 8 Timer: 4 minuten
	Vermogensniveau en timer kunnen NIET gewijzigd worden.

Programma	Kookfase
b1	Vermogensniveau: 8 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
b2	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
b3	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
	Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 af te stellen.





Gebruik



5.3 "Fry" programma

Het programma maakt het mogelijk verse levensmiddelen, bevroren levensmiddelen en gebak met speciale kookinstellingen te bakken. Al naargelang het levensmiddel dat de gebruiker wilt bakken, is het mogelijk een ander Fry programma met speciale vermogens en kooktijden te selecteren.

- Zet de pan met olie op de kookplaat en druk achter elkaar op de toets (5) tot de icoon "☪" ingeschakeld wordt; de icoon knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8), of de cursor (7), om het gewenste type Fry programma te selecteren. Het display toont de naam van het geselecteerde programma:
"F1" - Bakprogramma verse levensmiddelen.
"F2" - Bakprogramma bevroren levensmiddelen.
"F3" - Bakprogramma gebak.
- Bij de start van ieder programma wordt de voorverwarmingsfase geactiveerd tijdens welke de plaat en de olie in de pan verwarmd worden om de optimale kooktemperatuur te bereiken. Tijdens deze fase knippert de icoon "☪" tot de timer afloopt.



De voorverwarmingsfase van ieder programma heeft een timer en een door de fabrikant ingesteld vermogen. Deze vooraf ingestelde waarden kunnen niet gewijzigd worden.



Tijdens de voorverwarming is het mogelijk rechtstreeks naar de kookfase over te gaan door op de toets (8) te drukken.

- Wanneer de icoon "☪" permanent ingeschakeld blijft, betekent dit dat de voorverwarming klaar is en dat de olie de temperatuur bereikt heeft die nodig is voor het bakken.
- Doe het levensmiddel in de pan, de kookplaat zal koken met een van tevoren ingesteld vermogensniveau.
- Tijdens het koken is het mogelijk een stoptimer in te stellen, door de aanwijzingen te volgen die in de kooktabellen achterin de handleiding staan. Raadpleeg voor het instellen van de timer het punt "Timer" in paragraaf "4.3 Pauze en instelling timer".



Het is mogelijk de kooktimer ook in te stellen tijdens de voorverwarmingsfase, in afwachting dat de kooktimer daarna, aan het einde van die fase, van start gaat. In dit geval knippert de led (11) met een gereduceerde frequentie. Wanneer de voorverwarmingsfase beëindigd is, begint de aftelling en blijft de led (11) vast branden.

- Bovendien is het tijdens het koken altijd mogelijk het vermogensniveau te wijzigen.



Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 te selecteren.

NL



Gebruik

Tijden en vermogens "Fry" programma's
De tabellen tonen de vermogensniveaus en de van tevoren ingestelde tijden in de fasen van ieder programma

Programma	Voorverwarmingsfase
F1	Vermogensniveau: 9 Timer: 9 minuten
F2	Vermogensniveau: 8 Timer: 13 minuten
F3	Vermogensniveau: 8 Timer: 13 minuten



Vermogensniveau en timer kunnen NIET gewijzigd worden.

Programma	Kookfase
F1	Vermogensniveau: 8 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
F2	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"
F3	Vermogensniveau: 7 Timer: in te stellen door de gebruiker op grond van de tabel "Kooktijden"



Het is mogelijk om alleen de vermogensniveaus van 6 tot 9 af te stellen.

6 Temperatuursonde (Afb. B, C, D en E)

De temperatuursonde wordt gebruikt wanneer bereidingen vereisen dat voor een vloeistof of in de kern van een levensmiddel een bepaalde temperatuur bereikt of gehandhaafd wordt.

Sluit de sonde aan op de kookplaat door de connector in de aansluiting (12) te steken, de leds van de knoppen (9) en (10) worden ingeschakeld en wachten tot de gebruiker het type functie selecteert, "TARGET" of "TIMER".

6.1 "TARGET" functie

De "TARGET"-functie wordt aanbevolen voor gerechten die vereisen dat het koken automatisch stopt bij het bereiken van een targettemperatuur in de kern van een levensmiddel (bijvoorbeeld vlees, vis).

- Zet de pan met de vloeistof of het levensmiddel op de kookplaat.
- Haak de clip (18) vast aan de rand van de pan en dompel de punt van de sonde in de vloeistof of steek hem in het levensmiddel. Is de sonde eenmaal in positie gebracht, laat hem dan in de clip rusten zodat hij in positie blijft.
- Druk op de toets (9) om de functie te activeren, de led van de toets knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8) om de targettemperatuur in te stellen; het display toont de defaultwaarde van de temperatuur, 70°C, en vervolgens de waarde die door de gebruiker ingesteld is.
- Na 3 seconden gaat het koken van start, tijdens deze fase knippert de led van de toets (9) met een gereduceerde frequentie en wordt de huidig gedetecteerde temperatuur op het display weergegeven.



Gebruik



Tijdens het koken is het mogelijk om het vermogensniveau met de hand te wijzigen door de cursor te gebruiken. Het default vermogensniveau is 5.



Tijdens het koken is het mogelijk de ingestelde targettemperatuur te wijzigen. Druk op de toets (9) en wijzig de targettemperatuur met de hand met de toetsen (6) en (8).

- Is de targettemperatuur eenmaal bereikt, dan wordt de kookcyclus onderbroken. Het display toont knipperend de bereikte temperatuur en er klinkt een korte opeenvolging van tonen (20 seconden).
- Het apparaat wordt na nog eens een interval van 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

6.2 "TIMER" functie

De "TIMER"-functie wordt aanbevolen voor gerechten die vereisen dat gedurende een bepaald tijdsinterval een bepaalde temperatuur van een kookvloeistof gehandhaafd wordt (bijvoorbeeld in het geval van sous-vide koken).

- Zet de pan met de vloeistof of het levensmiddel op de kookplaat.
- Haak de clip (18) vast aan de rand van de pan en dompel de punt van de sonde in de vloeistof of steek hem in het levensmiddel. Is de sonde eenmaal in positie gebracht, laat hem dan in de clip rusten zodat hij in positie blijft.
- Druk op de toets (10) om de functie te activeren, de led van de toets knippert.
- Gebruik de toetsen (6) en (8) om de targettemperatuur in te stellen; het display toont de defaultwaarde van de temperatuur, 70°, en vervolgens de waarde die door de gebruiker ingesteld is.

- Druk op de toets (11) en stel de timer in met gebruik van de toetsen (6) en (8).
- Na 3 seconden gaat het koken van start, tijdens deze fase knippert de led van de toets (10) met een gereduceerde frequentie en wordt de huidig gedetecteerde temperatuur op het display weergegeven.



Tijdens het koken is het mogelijk om het vermogensniveau met de hand te wijzigen door de cursor te gebruiken. Het default vermogensniveau is 5.



Tijdens het koken is het mogelijk de ingestelde targettemperatuur weer te geven of te wijzigen. Druk op de toets (9) en wijzig de targettemperatuur met de hand met de toetsen (6) en (8).



Tijdens het koken is het mogelijk de ingestelde timer te wijzigen. Druk op de toets (11) en wijzig de timer met de hand met de toetsen (6) en (8).

- Is de targettemperatuur eenmaal bereikt dan klinkt een toon en gaat de aftelling van start. In deze fase branden de led van de toets (10) en de led van de toets (11) permanent.
- De kookplaat handhaaft de ingestelde temperatuur tot de aftelling voorbij is.
- Aan het einde van de aftelling stopt de kookcyclus, het display toont knipperend "00" en er klinkt een korte opeenvolging van tonen (20 seconden).
- Het apparaat wordt na nog eens een interval van 10 seconden automatisch uitgeschakeld.

NL



Gebruik

7 Gebruikersmenu

Het gebruikersmenu stelt de gebruiker in staat om aangepaste parameters op het apparaat te gebruiken.

- Druk om naar het gebruikersmenu te gaan 4 seconden gelijktijdig op de toetsen (5) en (9).



De handeling kan alleen uitgevoerd worden wanneer de kookplaat ingeschakeld is en geen enkel programma, functie of timer actief is.

- Gebruik de toetsen (6) en (8) om tussen de onderdelen van het menu te scrollen; de letter waarmee het geselecteerde onderdeel aangeduid wordt, wordt op de linkerkant van het display getoond.
- Gebruik de cursor (7) om de waarde van het geselecteerde onderdeel te wijzigen; het nummer waarmee de waarde aangeduid wordt, wordt op de rechterkant van het display getoond.
- Om het menu te verlaten en de nieuwe instellingen te bevestigen, houdt u de knop (4) gedurende 2 seconden ingedrukt.



Na 30 seconden inactiviteit wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Legenda gebruikersmenu

Onderdeel	Betekenis	Waarde
a	Volume knoppen	0: volume knoppen OFF 1: volume knoppen ON
b	V o l u m e geluidssignalen	0: volume signalen OFF 1: volume signalen ON
c	Helderheid display	Schaal 0 - 9 0 : m i n . helderheid 9 : m a x . helderheid



Ook met het volume van de knoppen ingesteld op "OFF" is het niet mogelijk de toon van de toets (4) te deactiveren.



Kooktabellen



Barbecuefunctie

Aangeraden kooktijden met gebruik van de programma's van de speciale Barbecuefunctie.

Programma	Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Timer
b1) GROENTEN	Courgettes	80 - 100 g	8	3 min per zijde
b1) GROENTEN	Aubergines	80 - 100 g	8	2 min per zijde
b1) GROENTEN	Paprika's	100 g	8	5 min per zijde
b1) GROENTEN	Groentespiezen	3 spiezen van 70 g	8	8 min per zijde
b2) WIT VLEES / VIS	Kipfilet	100 g	7	2 min per zijde
b2) WIT VLEES / VIS	Kalkoenborst	100 g	7	2 min per zijde
b2) WIT VLEES / VIS	Visfilet	250 g	7	4 min per zijde
b2) WIT VLEES / VIS	Volledige vis	100 g	7	10 min per zijde
b2) WIT VLEES / VIS	Garnalenspiezen	100 g	7	10 min per zijde
b3) BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Hamburger (rond)	2 burgers van 100 g	7	Saignant: 2 min per zijde Medium: 4 min per zijde Goed doorbakken: 6 min per zijde
b3) BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Runderfilet	150 g	7	Saignant: 5 min per zijde Medium: 7 min per zijde Goed doorbakken: 9 min per zijde
b3) BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Biefstuk (varken)	180 g	7	5 min per zijde
b3) BIEFSTUKKEN / HAMBURGERS / BACON	Bacon	180 g	7	5 min per zijde

NL





Kooktabellen

Fryfunctie

Aangeraden kooktijden met gebruik van de programma's van de speciale Fryfunctie.



De tijden zijn bepaald met gebruik van 900 ml zaadolie (equivalent van een fles).

Programma	Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Timer
F1) VERSE LEVENSMIDDELEN	Gemengde gebakken groenten	200 g	8	4 min
F1) VERSE LEVENSMIDDELEN	Gefrituurde visjes	200 g	8	3 min
F1) VERSE LEVENSMIDDELEN	Kipnuggets	200 g	8	7 min
F1) VERSE LEVENSMIDDELEN	Visstukjes	240 g	8	6 min
F1) VERSE LEVENSMIDDELEN	Kotelet (kip)	200 g	8	2 min per zijde
F1) VERSE LEVENSMIDDELEN	Gebakken pizza	100 g	8	4 min
F2) BEVROREN LEVENSMIDDELEN	Gemengde gebakken groenten	200 g	7	7 min
F2) BEVROREN LEVENSMIDDELEN	Kipnuggets	200 g	7	3 min
F2) BEVROREN LEVENSMIDDELEN	Aardappelkoekjes	500 g	7	10 min
F2) BEVROREN LEVENSMIDDELEN	Patat friet	200 g	7	5 min
F3) GEBAK	Churros	-	7	5 min
F3) GEBAK	Donuts (leeg of gevuld)	70 g elk	7	30 sec per zijde
F3) GEBAK	Appelbeignets	20 g elk	7	1 min per zijde





Kooktabellen



SOUS-VIDE koken

Dit is het koken, bij lage temperatuur, van levensmiddelen in een verzegelde vacuümzak. Het levensmiddel mag pas in de pan gedaan worden nadat de ingestelde temperatuur bereikt is en ondergedompeld blijven gedurende de aangeraden kooktijd.



Er wordt aangeraden de speciale temperatuursensor te gebruiken met de selectie van de "TIMER"-functie (11).



De aangeraden kooktijden zijn bepaald met gebruik van een pan met een hoeveelheid water van 4 L.

Levensmiddel		Hoeveelheid	Temperatuur	Vermogen	Timer
VLEES	Runderfilet	100 g	Medium: 54°C Goed doorbakken: 58°C	8	20 min
	Kipfilet	250 g	70°C	8	56 min
VIS	Kabeljauwfilet	250 g	60°C	8	24 min
	Zalmoot	200 g	64°C	8	18 min
EIEREN	Gepocheerd ei	1 ei (60g)	68°C	5	45 min
	Zachtgekookt	1 ei (60g)	73°C	5	45 min
	Hardgekookt	1 ei (60g)	77°C	5	60 min
DESSERTS EN FRUIT	Custard	350 g	80°C	8	25 min
	Fruit (zoals ananas, abrikozen, perziken)	250 g	80°C	8	25 min

NL

Ontdooien

Aangeraden kooktijden om de levensmiddelen zacht te maken of te op te lossen.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Vermogen	Timer
Witte chocolade	150 g	5	5 min
Melkchocolade	150 g	4	4 min
Pure chocolade	150 g	5	6 min
Boter	200 g	7	4 min





Pulizia e manutenzione

8 Reiniging en onderhoud (Afb. F en G)

8.1 Waarschuwingen



Elektrocutiegevaar.

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat de kookplaat wordt gereinigd.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Laat de kookplaat afkoelen voordat hij gereinigd wordt.



Gevaar voor schade aan de oppervlakken.

- Gebruik geen stoomstralen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen reinigingsproducten met chloor, ammoniak of bleekmiddel voor de reiniging van onderdelen die een oppervlaktebehandeling ondergaan hebben met metalen afwerkingen (bijv. anodisering, vernikkeling, verchroming).
- Gebruik geen schurende of corrosieve reinigingsmiddelen (bijv. producten in poedervorm, vlekverwijderaars en metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapertjes.

8.2 reiniging glasplaat (Afb. F)

Reinig de glasplaat (2) met een doek of een vochtige spons en eventueel een afwasmiddel.



Reinig de glasplaat (2) na ieder gebruik.

Het is mogelijk het oppervlak van de plaat (2) voorzichtig te reinigen met een zachte tandenborstel en een afwasmiddel.



Let op de hardheid van het borstelhaar om geen krassen op het oppervlak van de plaat te maken.



Let op en verplaats pannen en koekenpannen voorzichtig over het glas om krassen te vermijden die kunnen ontstaan als de bodem van de pan of van de koekenpan niet volledig glad is.

8.3 Reiniging romp apparaat (Afb. G)

Maak de externe oppervlakken regelmatig na elk gebruik schoon, na ze te hebben laten afkoelen, om ze in goede staat te houden. Maak ze schoon met een zachte en vochtige doek.

Reinig de koelventilatoren met een kwast of een stofzuiger en gebruik een zachte doek.





Wat te doen als...

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat wordt niet ingeschakeld.	De stekker is niet correct in het stopcontact gestoken.	Controleer of de stekker correct in het stopcontact gestoken is.
	De connector is niet correct in het apparaat gestoken.	Controleer of de connector correct naar binnen gestoken is.
	De inschakelingstoets (4) is niet ingedrukt.	Druk op de inschakelingstoets (4) om het apparaat in te schakelen.
	De kabel is defect.	Neem contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
	Afwezigheid van elektrische stroom.	Controleer of de stroom normaal werkt. Wordt het probleem niet verholpen, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het apparaat wordt ingeschakeld maar het koken start niet of wordt onderbroken.	Afwezigheid van pannen of pannen niet correct op het fornuis geplaatst (de letter "u" met eronder een streepje "-" knippert op het display).	Controleer of de pannen correct op het fornuis geplaatst zijn.
	Gebruik van pannen die ongeschikt zijn voor inductie of die geen gepaste diameter hebben (de letter "u" met eronder een streepje "-" knippert op het display).	Controleer of de pannen geschikt zijn voor inductie en een gepaste diameter hebben (zie "1.3 Voorschriften voor dit apparaat").
	De pannen zijn warm maar worden weggenomen van de kookzone (de letter "u" met eronder een streepje "-" knippert op het display).	Verwijder de pannen niet van het fornuis tijdens het koken.
	De blokkering van de toetsen is actief (led "b" brandt).	Deactiveer de blokkering van de toetsen (zie "4.4 Blokkering toetsen").
Het apparaat wordt uitgeschakeld tijdens het gebruik.	De ingestelde tijd is verstreken en het apparaat heeft het koken onderbroken.	Verleng de kooktijd eventueel als het levensmiddel niet voldoende gekookt blijkt te zijn.
	Na een periode van onbruik van minstens 30 seconden is de automatische uitschakeling geactiveerd.	Schakel het apparaat weer in als u door wilt gaan met het gebruik ervan.
Ook na de uitschakeling van het apparaat wordt het geluid van een ventilator gehoord.	De ventilator blijft doorgaan met werken om het apparaat te koelen, ook nadat het uitgeschakeld is.	Wacht gedurende de tijd die nodig is tot de koeling van het apparaat beëindigd is. Als de ventilator na lang wachten niet uit gaat, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het apparaat produceert een metalen geluid of een lichte trilling wanneer het in werking treedt.	Tijdens het koken met inductiekookplaten kunnen mogelijk metalen geluiden of trillingen optreden.	Controleer of de pannen correct op het fornuis geplaatst zijn en geschikt zijn voor inductie (zie "1.3 Voorschriften voor dit apparaat"). Als de geluiden aanhouden, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.

N



Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De temperatuursonde wordt niet door het apparaat gedetecteerd.	De connector van de sonde is niet correct in het apparaat gestoken.	Controleer of de connector correct naar binnen gestoken is.
	Mogelijk defect van de sonde.	Neem contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
De sonde detecteert de temperatuur niet.	De punt van de sonde is niet correct in het levensmiddel of in de vloeistof in de pan geplaatst.	Controleer of de punt van de sonde correct geplaatst is.
	De temperatuur is te hoog of te laag ten aanzien van het door de sonde gemeten waardenbereik.	Controleer of de temperatuur binnen een waardenbereik tussen 0 en 99 °C ligt om door de sonde gedetecteerd te kunnen worden.
Het display toont de foutcode: ER03	Mogelijke aanwezigheid van water of pannen op de displayzone.	Controleer of de display zone droog is en of er geen pannen op staan.
Het display toont de foutcode: ER21	De gedetecteerde temperatuur op de displayzone overschrijdt de veiligheidsgrens.	Wacht gedurende de tijd die nodig is tot de koeling van het apparaat beëindigd is. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: E2 / E3	Gebruik van lege pannen, of van pannen die niet geschikt zijn voor inductie, of de temperatuur van het glas of van de pan is te hoog.	Controleer of geen lege pannen gebruikt worden of pannen die niet geschikt zijn voor inductie (zie "1.3 Voorschriften voor dit apparaat"). Laat het apparaat en de pan afkoelen. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: E6	Mogelijk fout in de voedingsspanning.	Controleer of de voeding correct is. Wordt het probleem niet verholpen, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
Het display toont de foutcode: E8	De ventilator voor de beluchting is geblokkeerd door stof of weersel.	Reinig de ventilator voor de beluchting en verwijder eventueel vreemde objecten. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: EA / EH	-	Schakel het apparaat uit, verwijder de pan of laat afkoelen. Als het probleem niet verholpen wordt, neem dan contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.
Het display toont de foutcode: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Neem contact op met de technische assistentiedienst van uw zone.





Medidas de seguridad importantes



1 Advertencias

Este manual de uso forma parte del aparato y debe conservarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

1.1 Uso previsto

El incumplimiento de las advertencias de seguridad y la falta de lectura de las instrucciones para los usuarios pueden dar lugar a un uso inadecuado del aparato y, en consecuencia, a lesiones personales.

- El aparato se debe utilizar exclusivamente como placa de cocción de inducción. Cualquier otro uso se considera impropio. No utilizar el aparato para fines diferentes del previsto.
- El aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como:
 - en la zona cocina de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo por parte del personal;
 - en bed and breakfast y casas rurales;
 - en hoteles, moteles y residencias por parte de los clientes.
- Otros usos, como, por ejemplo, en restaurantes, bares y cafeterías, se consideran inadecuados.
- No almacenar ni utilizar este aparato al aire libre.
- No utilizar el aparato cerca del agua, en lugares húmedos o cerca de una piscina.
- No instalar el aparato cerca de fuentes de calor o materiales

inflamables, ni en un lugar expuesto a la humedad o lluvia o en el que se puedan producir fugas de gas ni tampoco sobre una superficie no nivelada.

- No instalar el aparato en barcos o caravanas.
- Colocar el aparato sobre una superficie de apoyo plana y estable, que no sea delicada (evitar, por ejemplo, muebles lacados, manteles, etc.). No apoyar sobre el aparato objetos como tapas, jarrones, etc.
- No colocar el aparato en un armario cerrado (tipo empotrado).
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- El uso de este aparato está permitido a personas (incluso a los niños de al menos 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas solo si están bajo el control de adultos o han sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y han entendido los peligros asociados con su uso.
- Los niños no deben jugar nunca con el aparato.
- El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los trabajos de limpieza o mantenimiento pueden ser realizados por niños de al menos 8 años, solo si son vigilados por un adulto.

ES



Medidas de seguridad importantes

1.2 Advertencias generales sobre la seguridad

Respetar todas las instrucciones de seguridad relativas al uso seguro de este aparato: Peligro de electrocución, dado que el aparato funciona con corriente eléctrica, es necesario cumplir con las siguientes advertencias de seguridad:

- Antes de utilizar el aparato, leer atentamente este manual de uso.
- No dejar el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- No sumergir el aparato, el cable de alimentación, la clavija o la base en agua ni en ningún otro líquido. No desconectar la clavija de la toma de corriente tirando del cable o con las manos mojadas.
- No utilizar el aparato si el cable de alimentación o la clavija están dañados o si el aparato se ha caído o dañado de cualquier modo.
- Si se presenta una avería o si el cable de alimentación está averiado, hacer reparar el aparato solo por un técnico cualificado o por el servicio de asistencia técnica autorizado.
- El cable es corto para evitar accidentes.
- No permitir que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa u otra superficie ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No dejar que el cable de alimentación quede en contacto con bordes afilados.
- No colocar el aparato sobre o cerca de placas de gas o eléctricas encendidas, dentro de un horno o cerca de fuentes de calor.

- No tocar la clavija con las manos mojadas.
- Asegurarse de que sea posible acceder en todo momento y libremente a la toma de corriente utilizada, dado que solo así se podrá quitar la clavija cuando sea necesario.
- Si se quiere desconectar la clavija de la toma de corriente, sujetarla directamente y no tirar nunca del cable.
- Si el aparato se avería, no intentar repararlo. Apagar el aparato, desenchufar la clavija de la toma de corriente y contactar con el servicio de asistencia técnica.
- No intentar nunca modificar o reparar el aparato: en caso de avería, hacerlo reparar únicamente por un técnico cualificado o contactar con el servicio de asistencia técnica.



¡Peligro de lesiones! El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones. Antes de limpiar el aparato, desenchufar la clavija.

- Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- Nunca intentar apagar una llama o incendio con agua: apagar el aparato, desconectar la clavija de la toma de corriente y sofocar la llama con una tapa o manta ignífuga.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si no se está usando, si lo deja desatendido o en caso de avería.





Medidas de seguridad importantes



- Desconectar siempre el aparato de la alimentación antes de montar y desmontar los componentes.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- No utilizar el aparato combinando piezas o accesorios de otros fabricantes.
- Utilizar exclusivamente repuestos originales del fabricante. El uso de piezas de repuesto no aconsejadas por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Colocar el aparato sobre superficies planas y secas.
- No lavar el aparato en el lavavajillas. No derramar líquido sobre la clavija de corriente ni sobre la base de alimentación. El incumplimiento de estas advertencias puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.
- No utilizar adaptadores.
- Utilizar únicamente prolongadores homologados, adecuados para el tipo de aparato.
- No intentar nunca modificar el cable de alimentación suministrado, ni repararlo si está roto o dañado.



Asegurarse que el conector del cable de alimentación esté completamente enchufado dentro del conector del producto.

1.3 Advertencias para este aparato

- No mover el aparato si hay un recipiente encima.
- No calentar ni sobrecalentar un recipiente vacío para evitar que hierva en seco.
- No apoyar objetos metálicos, como cubiertos, tapas, tarros, papel de aluminio, etc. en la zona de cocción de la placa de inducción cuando el aparato esté encendido. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!
- No colocar hojas de papel entre el recipiente y la placa de vidrio. ¡El papel puede incendiarse!
- No tocar la placa de vidrio después de retirar el recipiente. ¡Peligro de quemaduras!



¡Peligro! Si la superficie de vidrio está agrietada, apagar el aparato para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

- No obstruir los ventiladores ni las rejillas de salida de aire.
- No utilizar papel de aluminio ni recipientes de plástico sobre la placa de vidrio.
- Utilizar únicamente recipientes (sartenes, ollas, etc.) aptos para inducción y de diámetro adecuado (12 cm - 24 cm).
- Después de usar el aparato, dejar que se enfríe in situ antes de moverlo o de limpiar la placa de vidrio. La placa de vidrio permanece caliente después del uso, ¡no tocarla con las manos!
- No colocar el aparato contra paredes o debajo de estantes, mesas, etc. si se va a utilizar. Dejar un espacio

ES



Medidas de seguridad importantes

de al menos 10 cm a la izquierda y a la derecha del aparato y 50 cm arriba.

- Aunque la parte que se calienta es la placa de vidrio en contacto con el recipiente, el resto del aparato también se calienta durante el uso. Para evitar posibles quemaduras, trabajar prestando mucha atención en no tocar las partes calientes del aparato accesibles al usuario. ¡Peligro de quemaduras!
- No utilizar detergentes agresivos, esponjas abrasivas ni estropajos metálicos para limpiar el aparato.
- Para las instrucciones de limpieza, consultar el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
- Este aparato no debe colocarse en un armario ni mueble cerrado durante su uso.
- Debido a los campos electromagnéticos producidos por el aparato durante el funcionamiento, pueden producirse fallos de funcionamiento.
No utilizar el aparato cerca de objetos que puedan verse afectados por ondas electromagnéticas como: radios, televisores, reproductores de CD, DVD o casetes, tarjetas magnéticas (tarjetas de débito o de crédito, etc.)
- Las personas que llevan marcapasos deben consultar con un médico antes de utilizar la placa de inducción portátil.



¡Peligro! La placa permanece caliente después del uso, no tocarla con las manos.

1.4 Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web

www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

1.5 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas causados por:

- uso del aparato diferente al previsto;
- no haber leído el manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- uso de repuestos no originales;
- incumplimiento de las advertencias de seguridad.



Guardar estas instrucciones adecuadamente. Si el aparato se cede a otras personas, entregarles también estas instrucciones de uso.

Estas instrucciones pueden descargarse de la página web de Smeg "www.smeg.com".

1.6 Eliminación



Los aparatos que llevan este símbolo están sujetos a la Directiva europea 2012/19/EU.

- Todos los aparatos eléctricos y electrónicos fuera de uso deben eliminarse por separado de los residuos domésticos, entregándolos a los centros previstos por el Estado. Eliminando correctamente el aparato se evitarán daños al medioambiente y riesgos para la salud de las personas. Más información sobre la eliminación del aparato puede solicitarse a las autoridades municipales, a la oficina encargada del desguace o a la tienda donde compró el aparato.





Uso



2 Descripción del aparato (Figs. A y B)

- 1 Cuerpo del aparato
- 2 Placa de cocción de vidrio
- 3 Pantalla
- 4 Tecla ON/OFF
- 5 Tecla de selección de los programas "CHEF"
- 6 Tecla de disminución de tiempo / potencia / temperatura
- 7 Cursor de regulación de potencia "-/+"
- 8 Tecla de aumento de tiempo / potencia / temperatura
- 9 Tecla "TARGET" de la sonda de temperatura
- 10 Tecla "TIMER" de la sonda de temperatura
- 11 Tecla "TIMER"
- 12 Toma de conexión de la sonda de temperatura
- 13 Pies de apoyo
- 14 Cable de alimentación
- 15 Portaccesorios
- 16 Tapa para portaccesorios
- 17 Sonda de temperatura
- 18 Clip para recipientes

2.1 Antes del primer uso (Fig. A)

- Desembalar con cuidado el aparato y quitar todos los materiales de embalaje.
- Limpiar el cuerpo del aparato (1) y la placa de vidrio (2) con un paño húmedo para quitar el polvo.
- Limpiar los accesorios del mismo modo.
- Comprobar que el aparato y los accesorios estén bien secos antes de montarlos.



Los recipientes utilizados en la placa de cocción de inducción deben ser de metal, tener características magnéticas y tener una superficie de apoyo suficientemente plana.



Las partes que pueden entrar en contacto con los alimentos se fabrican con materiales conformes con cuanto establecido por la ley vigente.

3 Descripción de los accesorios/mandos (Figs. A-B)

3.1 Descripción de los accesorios (Fig. A)

Portaaccesorios (15)

El aparato se suministra con un portaaccesorios para que el usuario los tenga siempre a mano.

En el portaaccesorios se encuentra la sonda de temperatura (17) y el clip para recipientes (18).

Sonda de temperatura (17)

Debe utilizarse cuando se realizan preparaciones que requieren alcanzar o mantener una determinada temperatura en un líquido o en el corazón de un alimento.

Para habilitar la sonda, hay que conectarla a la placa de cocción introduciendo el conector en la toma (12).

Clip para recipientes (18)

Se debe utilizar como soporte de fijación de la sonda de temperatura. El clip se puede colocar en el borde de cualquier recipiente, ya sea una sartén, una olla, etc.



No poner el clip de fijación en contacto con llamas u objetos muy calientes.

ES



Uso

3.2 Descripción de los mandos (Fig. B)

Tecla ON/OFF (4)

Al presionar la tecla, se enciende o apaga la interfaz de usuario del aparato.

Tecla de selección de los programas "CHEF" (5)

La tecla debe presionarse repetidamente para seleccionar el programa deseado entre:

" Keep Warm", " Barbecue" y " Fry".

Teclas y cursor de regulación del tiempo/potencia (6), (7) y (8)

Presionando las teclas (6) y (8) una vez, se aumenta/disminuye el tiempo, la potencia o la temperatura (solo con la sonda de temperatura conectada).

Deslizando el dedo en la dirección deseada, el cursor (7) permite aumentar/disminuir el tiempo o la potencia.



La regulación de la potencia se indica mediante una barra de nivel luminosa. Hay 9 niveles de potencia más la función de potencia máxima llamada "Boost".

Tecla "TARGET" de la sonda de temperatura (9)

Solo con la sonda de temperatura conectada, la tecla permite activar la función "TARGET".

Tecla "TIMER" de la sonda de temperatura (10)

Solo con la sonda de temperatura conectada, la tecla permite activar la función "TIMER".

Tecla "TIMER" (11)

La tecla permite configurar el temporizador para que el ciclo de cocción se apague automáticamente después de un cierto tiempo.

ES - 6

4 Uso



Antes de encender el aparato, hay que leer atentamente el capítulo "1 Advertencias" y el apartado "Antes del primer uso".

4.1 Encendido del aparato (Figs. A y B)

- Colocar el aparato sobre una superficie plana y estable cuya superficie no sea sensible a las temperaturas altas. Comprobar que todos los pies (13) se apoyen a la superficie.
- Desenrollar completamente el cable de alimentación eléctrica (14).
- Conectar la clavija de alimentación a la toma de corriente tras comprobar que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato.
- En la pantalla aparece la cifra "88" durante un segundo.
- Colocar el recipiente con los alimentos a cocinar sobre la placa de vidrio (2).
- Presionar la tecla (4) para encender la placa de cocción. El aparato emite un pitido y el led de la tecla (4) se enciende; esto significa que está listo para ser configurado.



Durante el funcionamiento, la placa (2) se calienta. Prestar mucha atención. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!





Uso



4.2 Configuración de la potencia (Fig. B)

- Cuando se enciende el aparato, por defecto la potencia está configurada en "0". Para iniciar la cocción, configurar el nivel de potencia deseado mediante el cursor (7) o las correspondientes teclas (6) y (8).
- Si se detecta un recipiente, el aparato inicia automáticamente el ciclo de cocción.



Si no se detecta ningún recipiente, porque no hay ninguno o porque el que utilizado no tiene el tamaño adecuado, en la pantalla parpadea la letra "u" con un guion "-" debajo.

La placa de cocción se apaga automáticamente después de 30 segundos si el nivel de potencia está configurado en 0, si no se realiza ninguna otra operación o si no se detecta ningún recipiente.

- Para calentar/hervir una gran cantidad de agua o para realizar cocciones más intensas, está disponible la función "Boost", que sirve para que la placa de cocción funcione a la máxima potencia disponible durante un tiempo limitado (5 minutos).
- Para activar la función "Boost", configurar el nivel "P" en la pantalla con el cursor (7) o presionando varias veces la tecla (8). Una vez transcurrido el tiempo máximo de seguridad de 5 minutos, la función "Boost" se desactiva automáticamente y la potencia se reduce al nivel 9.

- Para desactivar manualmente la función "Boost", configurar otro nivel de potencia con el cursor (7) o presionando varias veces la tecla (6).
- Al final del ciclo de cocción, en la pantalla se muestra la indicación de calor residual:
 - "—" nivel de calor residual bajo.
 - "=" nivel de calor residual medio.
 - "==" nivel de calor residual alto.



Antes de tocar el aparato para guardarlo o limpiarlo, esperar a que desaparezca la indicación de calor residual que se muestra en la pantalla. Prestar mucha atención. ¡Peligro de quemaduras o escaldaduras!

- Según el nivel de potencia configurado, el aparato se mantiene encendido durante un tiempo máximo, transcurrido el cual se apaga automáticamente o, en el caso de la función "Boost", vuelve al nivel de potencia inferior. En la siguiente tabla se indican los tiempos máximos de funcionamiento:

Nivel de potencia	Tiempo de apagado
Keep Warm	2 horas
1	6 horas
2	6 horas
3	5 horas
4	5 horas
5	1,5 horas
6	1,5 horas
7	1,5 horas
8	1,5 horas
9	1,5 horas
P	5 minutos

ES





Uso

4.3 Pausa y configuración del temporizador (Fig. B)

Pausa

- Es posible poner en pausa cualquier ciclo de cocción presionando la tecla (11) durante 2 segundos. Cuando la placa de cocción está en pausa, en la pantalla se muestra "II".
- Para reanudar la cocción con los últimos parámetros configurados y cancelar el estado de pausa, mantener presionada la tecla (11).



El tiempo máximo de pausa permitido es de 10 minutos. Una vez transcurrido este tiempo, la placa de cocción se apaga.

Temporizador

Es posible configurar un temporizador para detener automáticamente el ciclo de cocción en curso cuando finalice la cuenta atrás.



Antes de habilitar el temporizador, colocar el recipiente sobre la placa de cocción y programar la potencia deseada.

- Activar el temporizador presionando la tecla (11). El led de la tecla parpadea y en la pantalla se muestra el tiempo de duración "00".
- Configurar el tiempo de cocción deseado mediante las teclas (6) y (8).
- Después de configurar el tiempo de cocción, esperar a que transcurran 2 segundos o presionar de nuevo la tecla (11). Luego, el led de la función "TIMER" se enciende fijo y en la pantalla empieza la cuenta atrás.



Si con el temporizador configurado no se coloca ningún recipiente en la placa o se retira, la función "TIMER" se mantiene durante 3 minutos. En esta fase, el led de la tecla (11) parpadea. Si no se vuelve a colocar el recipiente en la placa, el aparato se apagará una vez transcurridos 3 minutos.

- Al final de la cuenta atrás, el ciclo de cocción se detiene, en la pantalla se muestra "00" parpadeante y se emite una breve secuencia de pitidos (20 segundos). Después de otros 10 segundos con el nivel de potencia en 0, la placa de cocción se apaga.



Durante la cocción con el temporizador configurado, siempre es posible variar la potencia mediante las teclas (6) y (8) o el cursor (7).



Durante la cocción con el temporizador configurado, siempre es posible modificar la cuenta atrás presionando la tecla (11) y, luego, las teclas (6) y (8).

4.4 Bloqueo de las teclas (Fig. B)

- Presionar simultáneamente las teclas (10) y (11) para bloquear/desbloquear el teclado. Cuando el teclado está bloqueado, se enciende el icono de la llave "K".
- El teclado se puede bloquear/desbloquear más de una vez mientras se está utilizando la placa de cocción, sin que sea necesario encenderla/apagarla. El bloqueo de las teclas permanece activo incluso si la tensión de alimentación se interrumpe y se restablece en pocos segundos, ya que debe desactivarse manualmente.





Uso



- Si el bloqueo del teclado está activado, siempre es posible apagar el aparato presionando la tecla (4).



Si el bloqueo de teclas está activado, no es posible volver a encender y utilizar el aparato sin desbloquear el teclado. Cuando se presiona la tecla de encendido, en la pantalla se muestra el icono de la llave.

5 Programas de cocción "CHEF" (Fig. B)

Presionando repetidamente la tecla (5), se selecciona la función "CHEF", que permite activar uno de los siguientes programas:

- Keep Warm (Mantener caliente) "☰"
- Barbecue "☷"
- Fry (Freír) "☹"



Para poder activar cualquier programa "CHEF", es necesario colocar el recipiente sobre la placa.

5.1 Programa "Keep Warm"

El programa permite tener la placa a una temperatura constante para mantener caliente la comida durante el tiempo que el usuario desee.

- Colocar el recipiente sobre la placa de cocción y presionar repetidamente la tecla (5) hasta que se encienda el icono "☰", lo que indica que el programa está activo.
- En la pantalla se muestra "U", la placa se calienta y se mantiene a una temperatura constante hasta que se apaga automáticamente.



No es posible modificar la potencia. Presionar las teclas de regulación no tiene ningún efecto en la potencia.

- Una vez iniciado el programa, es posible configurar el temporizador para que la placa de inducción se apague automáticamente después de un cierto tiempo. Para configurar el temporizador, consultar el punto "Temporizador" en el apartado "4.3 Pausa y configuración del temporizador".
- El programa permanece activo hasta que el usuario cambia el programa de cocción, apaga el aparato o transcurre el tiempo configurado o el tiempo máximo de apagado.

5.2 Programa "Barbecue"

El programa permite cocinar carne, pescado y hortalizas con parámetros de cocción específicos para el uso de planchas. Según los alimentos que el usuario desee cocinar, es posible seleccionar un programa Barbecue diferente con potencias y tiempos de cocción específicos.

- Colocar la plancha sin comida sobre la placa de cocción y presionar repetidamente la tecla (5) hasta que se encienda el icono "☷", que empieza a parpadear.
- Utilizar las teclas (6) y (8) o el cursor (7) para seleccionar el tipo de programa Barbecue deseado. La pantalla muestra el nombre del programa seleccionado:
 - "b1" - Programa barbacoa para hortalizas.
 - "b2" - Programa barbacoa para carnes blancas/pescados.
 - "b3" - Programa barbacoa de bistecs / hamburguesas / tocino.
- Al iniciar cada programa, se activa la fase de precalentamiento, durante la cual la placa y la plancha se calientan hasta que alcanzan la temperatura óptima de cocción. Durante esta fase, el icono "☷" parpadea hasta el final de la fase.

ES



Uso



La fase de precalentamiento de cada programa tiene con un temporizador y una potencia configurada por el fabricante. Estos valores preestablecidos no se pueden modificar.



Durante el precalentamiento, es posible pasar directamente a la fase de cocción presionando la tecla (8).

- Cuando el icono "☼" permanece encendido fijo, significa que el precalentamiento ha terminado y que la plancha ha alcanzado la temperatura de cocción adecuada.
- Colocar los alimentos sobre la plancha, la placa de cocción cocinará con el nivel de potencia preestablecido.
- Durante la cocción, es posible configurar el temporizador para que la placa de inducción se apague automáticamente siguiendo las indicaciones de la tabla de cocción al final del manual. Para configurar el temporizador, consultar el punto "Temporizador" en el apartado "4.3 Pausa y configuración del temporizador".



El temporizador de cocción también se puede programar durante la fase de precalentamiento, pero solo se activará cuando termine esta fase. En este caso, el led (11) parpadea con menor frecuencia. Cuando finaliza la fase de precalentamiento, empieza la cuenta atrás y el led (11) permanece encendido fijo.

- Igualmente, durante la cocción también es posible modificar el nivel de potencia.



Solo se pueden seleccionar los niveles de potencia de 6 a 9.

Tiempos y potencias de los programas "Barbecue"

En las siguientes tablas se indican los niveles de potencia y los tiempos definidos para las fases de cada programa.

Programa	Fase de precalentamiento
b1	Nivel de potencia: 9 Temporizador: 2 minutos
b2	Nivel de potencia: 9 Temporizador: 2 minutos
b3	Nivel de potencia: 8 Temporizador: 4 minutos



El nivel de potencia y el temporizador NO se pueden modificar.

Programa	Fase de cocción
b1	Nivel de potencia: 8 Temporizador: el usuario lo debe configurar según la tabla "Tiempos de cocción"
b2	Nivel de potencia: 7 Temporizador: el usuario lo debe configurar según la tabla "Tiempos de cocción"
b3	Nivel de potencia: 7 Temporizador: el usuario lo debe configurar según la tabla "Tiempos de cocción"



Es posible regular los niveles de potencia de 6 a 9.





Uso



5.3 Programa "Fry"

El programa permite freír alimentos frescos, congelados y dulces con parámetros de cocción específicos. Según los alimentos que el usuario desee freír, es posible seleccionar un programa Fry diferente con potencias y tiempos de cocción específicos.

- Colocar el recipiente con aceite sobre la placa de cocción y presionar repetidamente la tecla (5) hasta que se encienda el icono "☷", que empieza a parpadear.
- Utilizar las teclas (6) y (8) o el cursor (7) para seleccionar el tipo de programa Fry deseado. La pantalla muestra el nombre del programa seleccionado:
"F1" - Programa para freír alimentos frescos.
"F2" - Programa para freír alimentos congelados.
"F3" - Programa para freír dulces.
- Al iniciar cada programa, se activa la fase de precalentamiento, durante la cual la placa y el aceite del recipiente se calientan hasta que alcanzan la temperatura de cocción óptima. Durante esta fase, el icono "☷" parpadea hasta que transcurre el tiempo configurado en el temporizador.



La fase de precalentamiento de cada programa tiene con un temporizador y una potencia configurada por el fabricante. Estos valores preestablecidos no se pueden modificar.



Durante el precalentamiento, es posible pasar directamente a la fase de cocción presionando la tecla (8).

- Cuando el icono "☷" permanece encendido fijo, significa que el precalentamiento ha terminado y que el aceite ha alcanzado la temperatura de freír adecuada.
- Colocar los alimentos en el recipiente, la placa de cocción cocinará con el nivel de potencia preestablecido.
- Durante la cocción, es posible configurar el temporizador para que la placa de inducción se apague automáticamente siguiendo las indicaciones de la tabla de cocción al final del manual. Para configurar el temporizador, consultar el punto "Temporizador" en el apartado "4.3 Pausa y configuración del temporizador".



El temporizador de cocción también se puede programar durante la fase de precalentamiento, pero solo se activará cuando termine esta fase. En este caso, el led (11) parpadea con menor frecuencia.

Cuando finaliza la fase de precalentamiento, empieza la cuenta atrás y el led (11) permanece encendido fijo.

- Igualmente, durante la cocción también es posible modificar el nivel de potencia.



Solo se pueden seleccionar los niveles de potencia de 6 a 9.

ES



Uso

Tiempos y potencias de los programas "Fry"

En las siguientes tablas se indican los niveles de potencia y los tiempos definidos para las fases de cada programa.

Programa	Fase de precalentamiento
F1	Nivel de potencia: 9 Temporizador: 9 minutos
F2	Nivel de potencia: 8 Temporizador: 13 minutos
F3	Nivel de potencia: 8 Temporizador: 13 minutos



El nivel de potencia y el temporizador NO se pueden modificar.

Programa	Fase de cocción
F1	Nivel de potencia: 8 Temporizador: el usuario lo debe configurar según la tabla "Tiempos de cocción"
F2	Nivel de potencia: 7 Temporizador: el usuario lo debe configurar según la tabla "Tiempos de cocción"
F3	Nivel de potencia: 7 Temporizador: el usuario lo debe configurar según la tabla "Tiempos de cocción"



Es posible regular los niveles de potencia de 6 a 9.

6 Sonda de temperatura (Figs. B, C, D y E)

La sonda de temperatura debe utilizarse cuando se realizan preparaciones que requieren alcanzar o mantener una determinada temperatura en un líquido o en el corazón de un alimento.

Conectar la sonda a la placa de cocción introduciendo el conector en la toma (12), los ledes de las teclas (9) y (10) se encienden mientras se espera que el usuario seleccione el tipo de función, "TARGET" o "TIMER".

6.1 Función "TARGET"

La función "TARGET" se aconseja para preparaciones que requieren que la cocción se detenga automáticamente cuando se alcanza una temperatura objetivo en el corazón de un alimento (por ejemplo, carne, pescado).

- Colocar el recipiente que contiene el líquido o el alimento sobre la placa de cocción.
- Enganchar el clip (18) en el borde del recipiente y sumergir la punta de la sonda en el líquido o introducirla en el alimento. Una vez colocada la sonda, colocarla dentro del clip para que permanezca en su lugar.
- Presionar la tecla (9) para activar la función, el led de la tecla parpadea.
- Utilizar las teclas (6) y (8) para configurar la temperatura objetivo; primero, la pantalla muestra el valor de temperatura por defecto 70 °C y, luego, el valor configurado por el usuario.
- Transcurridos 3 segundos, empieza la cocción; durante esta fase, el led de la tecla (9) parpadea con menor frecuencia y en la pantalla se muestra la temperatura actual detectada.



Uso



Durante la cocción, es posible modificar manualmente el nivel de potencia utilizando el cursor. El nivel de potencia por defecto es 5.



Durante la cocción, es posible modificar la temperatura objetivo configurada. Presionar la tecla (9) y modificar manualmente la temperatura objetivo con las teclas (6) y (8).

- Una vez alcanzada la temperatura objetivo, el ciclo de cocción se detiene. En la pantalla se muestra la temperatura alcanzada parpadeando y se emite una breve secuencia de pitidos (20 segundos).
- El aparato se apaga automáticamente después de otros 10 segundos.

6.2 Función "TIMER"

La función "TIMER" se aconseja para preparaciones que requieren mantener, durante un tiempo determinado, la temperatura establecida de un líquido en cocción (por ejemplo, en el caso de cocciones al vacío).

- Colocar el recipiente que contiene el líquido o el alimento sobre la placa de cocción.
- Enganchar el clip (18) en el borde del recipiente y sumergir la punta de la sonda en el líquido o introducirla en el alimento. Una vez colocada la sonda, colocarla dentro del clip para que permanezca en su lugar.
- Presionar la tecla (10) para activar la función, el led de la tecla parpadea.
- Utilizar las teclas (6) y (8) para configurar la temperatura objetivo; primero, la pantalla muestra el valor de temperatura por defecto 70 °C y, luego, el valor configurado por el usuario.

- Presionar la tecla (11) y configurar el temporizador mediante las teclas (6) y (8).
- Transcurridos 3 segundos, empieza la cocción; durante esta fase, el led de la tecla (10) parpadea con menor frecuencia y en la pantalla se muestra la temperatura actual detectada.



Durante la cocción, es posible modificar manualmente el nivel de potencia utilizando el cursor. El nivel de potencia por defecto es 5.



Durante la cocción, es posible ver o modificar la temperatura objetivo configurada. Presionar la tecla (9) y modificar manualmente la temperatura objetivo con las teclas (6) y (8).



Durante la cocción, es posible modificar el tiempo configurado. Presionar la tecla (11) y modificar manualmente el tiempo con las teclas (6) y (8).

- Una vez alcanzada la temperatura objetivo, se emite un pitido y empieza la cuenta atrás. En esta fase, el led de la tecla (10) y el led de la tecla (11) se encienden de forma fija.
- La placa de cocción mantendrá la temperatura configurada hasta que finalice la cuenta atrás.
- Al final de la cuenta atrás, el ciclo de cocción se detiene, en la pantalla se muestra "00" parpadeante y se emite una breve secuencia de pitidos (20 segundos).
- El aparato se apaga automáticamente después de otros 10 segundos.

ES





Uso

7 Menú Usuario

El menú Usuario permite personalizar algunos parámetros del aparato.

- Acceder al menú Usuario manteniendo presionadas las teclas (5) y (9) simultáneamente durante 4 segundos.



La operación solo se puede realizar cuando la placa de cocción está encendida y no hay ningún programa, función o temporizador activo.

- Utilizar las teclas (6) y (8) para desplazar las opciones del menú; la letra que identifica la opción seleccionada se muestra en el lado izquierdo de la pantalla.
- Utilizar el cursor (7) para modificar el valor de la opción seleccionada; el número que identifica el valor se muestra en el lado derecho de la pantalla.
- Para salir del menú y confirmar los nuevos valores, mantener pulsada la tecla (4) durante 2 segundos.



Después de 30 segundos de inactividad, el aparato se apaga automáticamente.

Leyenda del menú Usuario

Opción	Significado	Valor
a	Sonido las teclas	0: sonido de las teclas APAGADO 1: sonido de las teclas ENCENDIDO
b	Señales acústicas	0: señales acústicas APAGADAS 1: señales acústicas ENCENDIDAS
c	Brillo de la pantalla	Escala 0 - 9 0: brillo mín. 9: brillo máx.



Incuso si el sonido de las teclas está apagado, el sonido de la tecla (4) no se puede desactivar.



Tablas de cocción



Función Barbecue

Tiempos de cocción sugeridos utilizando los programas de la función específica Barbacoa.

Programa	Alimento	Cantidad	Potencia	Temporizador
b1) HORTALIZAS	Calabacines	80 - 100 g	8	3 min por lado
b1) HORTALIZAS	Berenjenas	80 - 100 g	8	2 min por lado
b1) HORTALIZAS	Pimientos	100 g	8	5 min por lado
b1) HORTALIZAS	Brochetas de verduras	3 brochetas de 70 g	8	8 min por lado
b2) CARNES BLANCAS / PESCADO	Pechuga de pollo	100 g	7	2 min por lado
b2) CARNES BLANCAS / PESCADO	Pechuga de pavo	100 g	7	2 min por lado
b2) CARNES BLANCAS / PESCADO	Filete de pescado	250 g	7	4 min por lado
b2) CARNES BLANCAS / PESCADO	Pescado entero	100 g	7	10 min por lado
b2) CARNES BLANCAS / PESCADO	Brochetas de gambas	100 g	7	10 min por lado
b3) BISTECS / HAMBURGUESAS / TOCINO	Hamburguesas (buey)	2 hamburguesas de 100 g	7	Poco hecho: 2 min por lado Al punto: 4 min por lado Bien hecho: 6 min por lado
b3) BISTECS / HAMBURGUESAS / TOCINO	Solomillo (buey)	150 g	7	Poco hecho: 5 min por lado Al punto: 7 min por lado Bien hecho: 9 min por lado
b3) BISTECS / HAMBURGUESAS / TOCINO	Bistec (cerdo)	180 g	7	5 min por lado
b3) BISTECS / HAMBURGUESAS / TOCINO	Tocino	180 g	7	5 min por lado

ES





Tablas de cocción

Función Fry

Tiempos de cocción sugeridos utilizando los programas de la función específica Fry.



Los tiempos se han determinado utilizando 900 ml de aceite de semillas (equivalente a una botella).

Programa	Alimento	Cantidad	Potencia	Temporizador
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Fritura de verduras variadas	200 g	8	4 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Fritura de pescado variado	200 g	8	3 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Nuggets de pollo	200 g	8	7 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Nuggets de pescado	240 g	8	6 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Escalope (pollo)	200 g	8	2 min por lado
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Pizza frita	100 g	8	4 min
F2) ALIMENTOS CONGELADOS	Fritura de verduras variadas	200 g	7	7 min
F2) ALIMENTOS CONGELADOS	Nuggets de pollo	200 g	7	3 min
F2) ALIMENTOS CONGELADOS	Croquetas de patatas	500 g	7	10 min
F2) ALIMENTOS CONGELADOS	Patatas fritas	200 g	7	5 min
F3) DULCES	Churros	-	7	5 min
F3) DULCES	Rosquillas (vacías o rellenas)	70 g cada uno	7	30 s por lado
F3) DULCES	Manzana frita	20 g cada uno	7	1 min por lado





Tablas de cocción



Cocción AL VACÍO

Permite cocinar a baja temperatura alimentos sellados en bolsas al vacío. Los alimentos deben colocarse en el recipiente solo tras alcanzar la temperatura configurada y mantenerse sumergidos durante el tiempo de cocción sugerido.



Se aconseja utilizar la correspondiente sonda de temperatura con la selección de la función "TIMER" (11).



Los tiempos de cocción sugeridos se han determinado utilizando una olla con 4 l de agua.

Alimento		Cantidad	Temperatura	Potencia	Temporizador
CARNE	Solomillo de buey	100 g	Al punto: 54 °C Bien hecho: 58 °C	8	20 min
	Pechuga de pollo	250 g	70 °C	8	56 min
PESCADO	Filete de merluza	250 g	60 °C	8	24 min
	Rodaja de salmón	200 g	64 °C	8	18 min
HUEVOS	Escalfados	1 huevo (60 g)	68 °C	5	45 min
	Pasados por agua	1 huevo (60 g)	73 °C	5	45 min
	Duros	1 huevo (60 g)	77 °C	5	60 min
POSTRES Y FRUTA	Crema inglesa	350 g	80 °C	8	25 min
	Fruta (como piña, albaricoques y melocotones)	250 g	80 °C	8	25 min

ES

Derretir

Tiempos de cocción sugeridos para ablandar o derretir alimentos.

Alimento	Cantidad	Potencia	Temporizador
Chocolate blanco	150 g	5	5 min
Chocolate con leche	150 g	4	4 min
Chocolate negro	150 g	5	6 min
Mantequilla	200 g	7	4 min





Limpeza y mantenimiento

8 Limpeza y mantenimiento (Fig. F y G)

8.1 Advertencias



Peligro de descarga eléctrica.

- Desconectar la clavija de la toma de corriente antes de limpiar la placa de cocción.
- No sumergir el aparato en agua ni otros líquidos.
- Dejar enfriar la placa de cocción antes de realizar la limpieza.



Riesgo de daños a las superficies.

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar sobre partes tratadas con acabados metálicos (por ej.: anodizados, niquelados o cromados) productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No emplear detergentes abrasivos o corrosivos (por ej.: productos en polvo, quitamanchas o esponjas metálicas).
- No emplear materiales ásperos, abrasivos o raspadores metálicos afilados.

8.2 Limpeza de la placa de vidrio (Fig. F)

Limpiar la placa de vidrio (2) con un paño o esponja húmeda y, si es necesario, detergente para lavavajillas.



Limpiar la placa de vidrio (2) después de cada uso.

La superficie de la placa (2) se puede limpiar con cuidado con un cepillo de cerdas suaves y detergente para lavavajillas.



Prestar atención a la dureza de las cerdas para no rayar la superficie de la placa.



Mover las ollas o las sartenes sobre el vidrio con cuidado para evitar arañazos que podrían ocurrir si el fondo del recipiente no es completamente liso.

8.3 Limpeza del cuerpo de la máquina (Fig. G)

Para conservar en buen estado las superficies externas es necesario limpiarlas con regularidad al final de cada uso y después que se enfríen. Limpiar con un paño suave y húmedo.

Limpiar los ventiladores de refrigeración con un pincel o aspiradora y utilizar un paño suave.





Qué hacer si...

Problema	Posibles causas	Solución
El aparato no se enciende.	La clavija de alimentación no está correctamente enchufada a la toma de corriente.	Comprobar que clavija está bien enchufada a la toma de corriente.
	El conector no se ha introducido correctamente en el aparato.	Comprobar que el conector esté introducido correctamente.
	No se ha presionado la tecla de encendido (4).	Presionar la tecla de encendido (4) para encender el aparato.
	Cable defectuoso.	Contactar con el servicio de asistencia local.
	No hay corriente eléctrica.	Comprobar que haya corriente. Si el problema no se resuelve, contactar con un electricista cualificado.
El aparato se enciende, pero la cocción no empieza o se interrumpe.	No hay ningún recipiente o no está bien colocado en la zona de cocción (en la pantalla parpadea la letra "u" con un guion "-" debajo).	Comprobar que el recipiente esté colocado correctamente en la zona de cocción.
	Uso de un recipiente no apto para inducción o con un diámetro no adecuado (en la pantalla parpadea la letra "u" con un guion "-" debajo).	Comprobar que los recipientes sean aptos para inducción y que su diámetro sea adecuado (ver "1.3 Advertencias para este aparato").
	El recipiente está caliente, pero se quita de la zona de cocción (en la pantalla parpadea la letra "u" con un guion "-" debajo).	No quitar el recipiente de la zona de cocción durante la cocción.
	Se ha activado el bloqueo de las teclas (led  encendido).	Desactivar el bloqueo de las teclas (véase "4.4 Bloqueo de las teclas").
El aparato se apaga mientras se está utilizando.	Ha transcurrido el tiempo programado y el aparato ha interrumpido la cocción.	Si los alimentos no están bien cocidos, prolongar el tiempo de cocción.
	El aparato se ha apagado automáticamente porque no se ha presionado ninguna tecla en 30 segundos.	Volver a encender el aparato si se desea seguir utilizándolo.
Incluso después de apagar el aparato, se oye el ruido del ventilador.	El ventilador sigue funcionando para enfriar el aparato incluso después de apagarlo.	Esperar a que transcurra el tiempo necesario para que el aparato se enfríe. Si después de una larga espera el ventilador no se apaga, contacta con el servicio de asistencia técnica local.
El aparato hace un ruido metálico o una ligera vibración cuando se pone en marcha.	Durante la cocción con placas de inducción pueden producirse ruidos metálicos o vibraciones.	Comprobar que el recipiente esté colocado correctamente sobre la zona de cocción y que sea apto para inducción (véase "1.3 Advertencias para este aparato"). Si los ruidos persisten, contactar con el servicio de asistencia técnica local.

ES





Problema	Posibles causas	Solución
El aparato no detecta la sonda de temperatura.	El conector de la sonda no se ha introducido correctamente en el aparato.	Comprobar que el conector esté introducido correctamente.
	Es posible que la sonda esté averiada.	Contactar con el servicio de asistencia local.
La sonda no detecta la temperatura.	La punta de la sonda no se ha colocado correctamente en el alimento o en líquido del interior de la olla.	Comprobar que la punta de la sonda esté colocada correctamente.
	La temperatura es demasiado alta o demasiado baja con respecto al intervalo de valores que puede medir la sonda.	Comprobar que la temperatura esté comprendida entre 0 y 99 °C para que la sonda pueda medirla.
La pantalla muestra el código de error: ER03	Posible presencia de agua o recipiente colocado en la zona de la pantalla.	Comprobar que la zona de la pantalla esté seca y sin ningún recipiente encima.
La pantalla muestra el código de error: ER21	La temperatura detectada en la zona de la pantalla supera el límite de seguridad.	Esperar a que transcurra el tiempo necesario para que el aparato se enfríe. Si el problema no se resuelve, contactar con el servicio de asistencia técnica local.
La pantalla muestra el código de error: E2 / E3	Uso de un recipiente vacío o no apto para inducción o bien temperatura del vidrio o del recipiente demasiado elevada.	Comprobar que no se estén utilizando recipientes vacíos y que sean aptos para inducción (véase "1.3 Advertencias para este aparato"). Dejar enfriar el aparato y el recipiente. Si el problema no se resuelve, contactar con el servicio de asistencia técnica local.
La pantalla muestra el código de error: E6	Posible error en la tensión de alimentación.	Comprobar que la tensión de alimentación sea correcta. Si el problema no se resuelve, contactar con un electricista cualificado.
La pantalla muestra el código de error: E8	El ventilador de refrigeración está bloqueado por polvo o suciedad.	Limpiar el ventilador de refrigeración y eliminar posibles cuerpos extraños. Si el problema no se resuelve, contactar con el servicio de asistencia técnica local.
La pantalla muestra el código de error: EA / EH	-	Apagar el aparato y mover el recipiente o dejar enfriar. Si el problema no se resuelve, contactar con el servicio de asistencia técnica local.
La pantalla muestra el código de error: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Contactar con el servicio de asistencia local.





Medidas de proteção importantes



1 Avisos

Este manual de utilização é parte integrante da máquina e deve ser mantido intato e ao alcance do utilizador durante toda a vida útil da máquina.

1.1 Utilização pretendida

A não observância dos avisos de segurança e a não leitura das instruções de utilização podem levar ao uso indevido do aparelho e a danos pessoais.

- O aparelho só deve ser utilizado como uma placa de indução. Qualquer outra utilização é imprópria. Não utilizar o dispositivo para outros fins que não a sua utilização prevista.
- O dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como por exemplo:
 - na área da cozinha para o pessoal das lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
 - em quartos de aluguer e unidades de turismo rural;
 - por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais.
- Outros usos, tais como em restaurantes, bares e cafetarias, são impróprios.
- Não guarde ou utilize o aparelho ao ar livre.
- Não utilize o aparelho perto de água, em lugares húmidos ou perto de uma piscina.
- Não instale o aparelho perto de fontes de calor ou materiais inflamáveis; numa divisão sujeita

a humidade, chuva, onde possa ocorrer uma fuga de gás ou numa superfície não nivelada.

- Não instale o aparelho em barcos ou caravanas.
- Coloque o aparelho num plano de apoio horizontal e bem estável, cuja superfície não seja delicada (ex. móveis lacados, toalhas de mesa etc.). Objetos como tampas, vasos, etc., não devem ser colocados em cima do aparelho.
- Não colocar o aparelho num armário fechado (tipo embutido).
- O dispositivo não está concebido para funcionar com temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto.
- A utilização deste aparelho é permitida a pessoas (incluindo crianças com pelo menos 8 anos de idade) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas apenas se estiverem sob o controlo de adultos ou tiverem sido instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos associados à sua utilização.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Os trabalhos de limpeza ou manutenção só podem ser efetuados por crianças com pelo menos 8 anos de idade, sob a supervisão de um adulto.

PT



Medidas de proteção importantes

1.2 Advertências gerais de segurança

Seguir todas as instruções de segurança para uma utilização segura do dispositivo: Perigo de eletrocussão, visto que o aparelho funciona com corrente elétrica, é necessário seguir as seguintes advertências de segurança:

- Ler atentamente este manual do utilizador antes de utilizar o dispositivo.
- Não deixe o aparelho desacompanhado enquanto está em funcionamento.
- Não mergulhar a unidade, cabo de alimentação, ficha ou base em água ou qualquer outro líquido. Não puxar a ficha da tomada puxando o cabo ou com as mãos molhadas.
- Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou ficha estiver danificado ou se o aparelho cair ou for danificado de alguma forma.
- Em caso de falha, ou se o cabo de alimentação for danificado, mandar reparar o aparelho apenas por um técnico qualificado ou por um agente de serviço autorizado.
- O cabo é deliberadamente curto para evitar acidentes.
- Não permitir que o cabo elétrico fique pendurado na borda da mesa ou outra superfície, ou que entre em contacto com superfícies quentes.
- Não permitir que o cabo elétrico entre em contacto com arestas vivas.
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fogões a gás ou elétricos acesos, dentro de um forno ou perto de fontes de calor.
- Não tocar a ficha com as mãos molhadas.

- Certificar-se que a tomada utilizada esteja sempre facilmente acessível, porque só assim será possível desligá-la em caso de necessidade.
- Se quiser puxar a ficha para fora da tomada, agarrar a ficha diretamente e não puxar o cabo.
- Em caso de defeitos na máquina, não tentar repará-los. Desligar a máquina, tirar a ficha da tomada e contactar o serviço de Assistência Técnica.
- Nunca tente modificar ou reparar o dispositivo: em caso de falha, mandar repará-lo apenas por um técnico qualificado ou contactar o serviço de Assistência Técnica.



Perigo de ferimento! A utilização inadequada do dispositivo pode levar a lesões. Desligar a ficha antes da limpeza.

- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Nunca tentar apagar uma chama/fogo com água: desligar o aparelho, retirar a ficha da tomada e cobrir a chama com uma cobertura ou manta à prova de fogo.
- Desligar sempre o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver a ser utilizado, se for deixado sem vigilância ou em caso de falha.
- Desligar sempre a unidade da fonte de alimentação antes de montar e desmontar os componentes.





Medidas de proteção importantes



- Desligar sempre a unidade da fonte de alimentação e deixá-la arrefecer antes da limpeza.
- Não utilizar o dispositivo em combinação com peças ou acessórios de outros fabricantes.
- Utilizar apenas as peças sobresselentes originais do fabricante. O uso de partes de peça sobresselentes não recomendadas pelo produtos pode provocar incêndios, choques elétricos ou lesões às pessoas.
- Colocar o dispositivo apenas em superfícies planas e secas.
- Não lavar o aparelho em lava-loiça. Não derramar líquidos na ficha de alimentação e na base de alimentação. A não observância destes avisos pode resultar em morte, incêndio ou eletrocussão.
- Não utilizar um adaptador.
- Utilizar apenas cabos de extensão aprovados adequados para o tipo de aparelho.
- Não tente fazer alterações ou reparar o cabo de alimentação fornecido em caso de falha ou dano.



Certifique-se de que o conector do cabo de alimentação esteja inserido até parar completamente no conector do produto.

1.3 Advertências para este aparelho

- Não mova o aparelho juntamente com a panela.

- Não aqueça uma panela vazia ou sobreaqueça-a para evitar a fervura a seco.
- Não coloque objetos de metal, como talheres, tampas, frascos, papel alumínio e outros, na zona de cozedura da placa de indução quando o aparelho estiver ligado. Perigo de queimaduras ou escaldões!
- Não coloque folhas de papel entre a panela e a placa de vidro. A folha pode pegar fogo!
- Não toque na placa de vidro depois de remover a panela. Perigo de queimaduras!



Perigo! Se a superfície do vidro estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choques elétricos.

- Não bloqueie os ventiladores e as grelhas de saída de ar.
- Não use papel alumínio ou recipientes de plástico na placa de vidro.
- Utilize apenas frigideiras, panelas adequadas para indução e de diâmetro adequado (12 cm - 24 cm).
- Após a utilização, deixe o aparelho arrefecer no local antes de o mover e antes de limpar a placa de vidro. A placa de vidro permanece quente após o uso, não toque nela com as mãos!
- Não coloque o aparelho em funcionamento contra paredes ou debaixo de prateleiras, mesas, etc. Deixe um espaço de pelo menos 10 cm no lado esquerdo e direito do aparelho e 50 cm em cima.
- Mesmo que a parte sujeita a aquecimento seja a da placa de vidro em contacto com o recipiente, o resto do aparelho também aquece durante a utilização. Para evitar possíveis queimaduras, opere com cuidado para

PT



Medidas de proteção importantes

não toque nas partes acessíveis a altas temperaturas do aparelho. Perigo de queimaduras!

- Não utilize produtos de limpeza agressivos, esponjas abrasivas ou esfregões para limpar o aparelho.
- Para instruções de limpeza, ver o capítulo "Limpeza e Manutenção".
- Este aparelho não pode ser colocado num armário ou noutro recipiente fechado durante a utilização.
- Devido aos campos eletromagnéticos produzidos pelo aparelho durante o funcionamento, podem ocorrer avarias. Não utilize o aparelho perto de objetos que possam ser alterados por ondas eletromagnéticas, tais como: rádios, televisores, leitores de CD, DVD ou cassetes, cartões magnéticos (multibancos, cartões de crédito, etc.)
- Antes de utilizar a placa de indução portátil, consulte um médico se for portador de um pacemaker.



Perigo! A placa permanece quente após a utilização, não toque nela com as mãos.

1.4 Informações sobre o consumo de energia no modo desligado/standby

Os dados técnicos relativos ao consumo do aparelho no modo desligado/standby podem ser consultados no site www.smeg.com na página dedicada ao produto em questão.

1.5 Responsabilidade do fabricante

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos sofridos por pessoas e coisas causados por:

- utilização do aparelho diferente daquele prevista;
- deixar de ler o manual de uso;
- adulteração também de uma única parte do aparelho;
- utilização de peças sobressalentes não originais;
- inobservância das advertências de segurança.



Guarde cuidadosamente estas instruções. Caso a máquina seja cedida a outras pessoas, a mesma deverá ser acompanhada por estas instruções para o uso.

Estas instruções podem ser descarregadas do sítio web da Smeg "www.smeg.com".

1.6 Eliminação



Os aparelhos que ostentam este símbolo estão sujeitos à Diretiva Europeia 2012/19/EU.

- Todos os equipamentos elétricos e eletrónicos obsoletos devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, entregando-os aos respetivos centros previstos pelo Estado. Eliminando corretamente o equipamento obsoleto, é possível evitar danos ao ambiente e riscos para saúde das pessoas. Para mais informações sobre a eliminação do equipamento, por favor, contacte a administração municipal, o Departamento de eliminação ou a loja onde o aparelho foi adquirido.





Utilização



2 Descrição do aparelho (Figs. A e B)

- 1 Corpo do aparelho
- 2 Placa de vidro de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Tecla ON/OFF
- 5 Tecla de programas "CHEF"
- 6 Tecla de diminuição de tempo / potência / temperatura
- 7 Cursor deslizante de ajuste de potência "-/+"
- 8 Tecla de aumento de tempo / potência / temperatura
- 9 Tecla "TARGET" da sonda de temperatura
- 10 Tecla "TIMER" da sonda de temperatura
- 11 Tecla "TIMER"
- 12 Tomada de ligação da sonda de temperatura
- 13 Pés de apoio
- 14 Cabo de alimentação
- 15 Estojo de acessórios
- 16 Tampa do estojo
- 17 Sonda de temperatura
- 18 Clipes para painéis

2.1 Antes da primeira utilização (Fig. A)

- Desembalar a unidade e remover todos os materiais de embalagem.
- Limpe o corpo do aparelho (1) e a placa de vidro (2) com um pano húmido para remover o pó.
- Limpe os acessórios da mesma forma.
- Certifique-se de que o aparelho e os acessórios estão secos antes de o voltar a montar.



O recipiente utilizado para a superfície de cozedura por indução deve ser de metal, ter características magnéticas e ter uma superfície de apoio suficientemente plana.



As peças que podem entrar em contacto com géneros alimentícios são feitas de materiais que cumprem as leis aplicáveis.

3 Descrição dos acessórios / controlos (Figs. A-B)

3.1 Descrição dos acessórios (Fig. A)

Estojo de acessórios (15)

É fornecido um estojo de acessórios com o aparelho para estarem sempre disponíveis para o utilizador.

Dentro do estojo há uma sonda de temperatura (17) e um clipe para a panela (18).

Sonda de temperatura (17)

Para ser utilizada ao fazer preparações que exijam atingir ou manter uma temperatura específica de um líquido, ou no centro de um alimento.

Para ativar a sonda, é necessário ligá-la à placa de indução inserindo o conector na tomada (12).

Clipe de painéis (18)

Para ser utilizado como um apoio de fixação para a sonda de temperatura. O clipe pode ser inserido na borda de uma frigideira ou de uma panela.



Não tenha o clipe de apoio em contacto com chamas ou objetos a uma temperatura demasiado elevada.

PT



Utilização

3.2 Descrição dos comandos (Fig.B)

Tecla ON/OFF (4)

Se pressionar a tecla, a interface do utilizador do aparelho é ligada ou desligada.

Tecla programas "CHEF" (5)

A tecla, pressionada em sequência, permite ativar o programa desejado entre: "☪ Keep Warm", "☪ Barbecue" e "☪ Fry".

Teclas e cursores de ajuste de tempo/potência (6), (7) e (8)

As teclas (6) e (8) permitem que cada toque aumente/diminua o tempo, a potência ou a temperatura (apenas com a sonda de temperatura ligada).

O cursor deslizante (7) permite, deslizando com o dedo na direção desejada, aumentar/diminuir o tempo ou a potência.



O ajuste de potência é visível através da barra de nível de luz. Existem 9 níveis de potência mais a função de potência máxima chamada "Boost".

Tecla "TARGET" (ALVO) da sonda de temperatura (9)

A tecla permite ativar a função "TARGET" apenas com a sonda de temperatura ligada.

Tecla de sonda de temperatura "TIMER" (10)

A tecla permite ativar a função "TIMER", apenas com a sonda de temperatura ligada.

TECLA "TIMER" (11)

A tecla permite definir um temporizador no final do qual o ciclo de cozedura é automaticamente interrompido.

4 Uso



Antes de ligar o aparelho, leia atentamente o capítulo "1 Advertências" e o parágrafo "Antes da primeira utilização".

4.1 Ligar o aparelho (Figs. A e B)

- Posicione o aparelho num plano horizontal e estável, cuja superfície não seja sensível a altas temperaturas. Certifique-se de que todos os pés (13) estão apoiados na superfície.
- Desenrole totalmente o cabo de alimentação elétrica (14).
- Ligue a ficha de alimentação à tomada, certificando-se de que a tensão da rede corresponde à indicada na placa de dados do aparelho.
- O dígito "88" aparece no visor durante um segundo.
- Coloque o recipiente com os alimentos a serem cozinhados na placa de vidro (2).
- Pressione a tecla (4) para ligar a placa de indução. O aparelho emite um "bip" e a luz na tecla (4) acende-se; isto significa que está pronto para ser ajustado.



Durante a operação, a placa (2) aquece.
Tenha muito cuidado.
Perigo de queimaduras e escadões!



Utilização



4.2 Configuração da potência (Fig. B)

- Quando o aparelho está ligado, a energia é definida como "0" por padrão. Para começar a cozinhar, defina o nível de potência utilizando o cursor (7) ou as teclas específicas (6) e (8).
- Se a panela for detetada, o aparelho inicia automaticamente o ciclo de cozedura.



Se não for detetada nenhuma panela, porque não está presente ou, porque não tem as devidas dimensões, a letra "u" com um traço "-" irá piscar no visor.

A placa de indução desliga-se automaticamente após 30 segundos se o nível de potência estiver definido como 0, se não forem realizadas outras operações e se não for detetada nenhuma panela.

- Para aquecer/ferver uma grande quantidade de água ou para obter uma cozedura mais intensa, a função "Boost" está disponível, o que permite que a indução funcione com a potência máxima disponível por um período de tempo limitado (5 minutos).
- Para ativar a função "Boost", defina o nível "P" no visor com o cursor (7) ou pressionando a tecla (8) várias vezes. A função "Boost" é automaticamente desativada no final do tempo máximo de segurança de 5 minutos, no final do qual a potência é reduzida para o nível 9.

- Para desativar manualmente a função "Boost", defina outro nível de potência com o cursor (7) ou pressionando a tecla (6) várias vezes.
- No final do ciclo de cozedura, o visor mostra a indicação de calor residual:
 - "—" nível baixo de calor residual.
 - "=" nível médio de calor residual.
 - "≡" nível alto de calor residual.



Antes de tocar no aparelho para o guardar ou limpar, aguarde até que a indicação de calor residual mostrada no visor desapareça.
Tenha muito cuidado.
Perigo de queimaduras e escadões!

- Dependendo do nível de potência definido, o aparelho tem uma duração máxima de funcionamento, no final da qual se desliga automaticamente ou, no caso da função "Boost", regressa ao nível de potência mais baixo. A tabela mostra o tempo máximo de operação:

Nível de potência	Tempo de desligamento
Keep Warm	2 horas
1	6 horas
2	6 horas
3	5 horas
4	5 horas
5	1,5 horas
6	1,5 horas
7	1,5 horas
8	1,5 horas
9	1,5 horas
P	5 minutos

PT



Utilização

4.3 Pausa e configuração do temporizador (Fig. B)

Pausa

- Pode pausar cada ciclo de cozedura pressionando a tecla (11) durante 2 segundos. Quando a placa de indução está em pausa, o visor mostra o símbolo "II".
- Para retomar a cozedura com os últimos parâmetros definidos e cancelar o estado de pausa, pressione a tecla (11) novamente por um longo período de tempo.



O tempo máximo de pausa permitido é de 10 minutos. Após este tempo, a placa de indução desliga-se.

Temporizador

É possível definir um temporizador para parar automaticamente o ciclo de cozedura atual quando a contagem decrescente chegar ao fim.



Antes de ativar o temporizador, é necessário colocar a panela na placa e definir a potência de cozedura desejada.

- Ative o temporizador pressionando a tecla (11). A luz da tecla pisca e o visor mostra o tempo de duração "00".
- Utilize as teclas (6) e (8) para ajustar o temporizador de cozedura.
- Depois de definir o tempo de cozedura desejado, aguarde 2 segundos ou pressione novamente a tecla (11). Neste ponto, a luz da função "TIMER" permanece acesa e a contagem decrescente aparece no visor.



Se, com o temporizador ajustado, a panela não for colocada na placa ou for removida, a função "TIMER" é mantida durante 3 minutos. Nesta fase, a luz da tecla (11) pisca. Se o fogão não for colocado na placa, após 3 minutos o aparelho desliga-se.

- No final da contagem decrescente, o ciclo de cozedura para, o visor mostra "00" a piscar e uma pequena sequência de sons é emitida (20 segundos). Após um intervalo adicional de 10 segundos com o nível de potência definido para 0, a placa de indução desliga-se.



Durante a cozedura com o temporizador ajustado, é sempre possível variar a potência utilizando as teclas (6) e (8), ou o cursor (7).



Durante a cozedura com o temporizador definido, é sempre possível alterar a contagem decrescente pressionando a tecla (11) e, em seguida, utilizando as teclas (6) e (8).

4.4 Bloqueio de teclas (Fig. B)

- Pressionar simultaneamente as teclas (10) e (11) permite bloquear/desbloquear o teclado. Quando o teclado está bloqueado no visor, o ícone da tecla "P" acende-se.
- O teclado pode ser bloqueado/desbloqueado mais de uma vez durante a utilização da placa de indução, sem ter de a ligar/desligar. O bloqueio de teclas permanece ativo mesmo se a tensão de alimentação for interrompida e restaurada no arco de poucos segundos, pois deve ser desativada manualmente.
- Se o bloqueio de teclas estiver ativado, pode sempre desligar o aparelho pressionando a tecla (4).





Utilização



Se o bloqueio de teclas estiver ativado, não é possível ligar o aparelho novamente e utilizá-lo sem desbloquear o teclado. Quando a tecla ligar/desligar é pressionada, o ícone da tecla é exibido no visor.

5 Programas de cozedura "CHEF" (Fig. B)

Ao pressionar a tecla (5) em sequência, seleciona a função "CHEF" que permite ativar um dos seguintes programas:

- Keep Warm (Manter quente) "☰"
- Barbecue (Churrasco) "☼"
- Fry (Fritar) "☼"



Para ativar qualquer programa "CHEF", é necessário colocar a panela na placa.

5.1 Programa "Keep Warm"

O programa permite-lhe aquecer a placa com um calor constante, para manter as taxas de fluxo quentes durante o tempo que o utilizador desejar.

- Coloque o fogão na placa de indução e pressione a tecla (5) sequencialmente até que o ícone "☰" se acenda; o programa está ativo.
- O visor mostra "U", a placa aquece e mantém um calor constante até o momento da desligação automática.



Não é possível alterar a potência. Qualquer toque nas teclas de ajuste não tem efeito sobre a potência.

- Após o início do programa, é possível definir um temporizador de paragem. Para definir o temporizador, consulte o ponto "Temporizador" no parágrafo "4.3 Pausa e configuração do temporizador".
- O programa permanece ativo até que o utilizador altere o programa de cozedura, desligue o aparelho, após a expiração do temporizador definido ou o tempo máximo de desligação.

5.2 Programa "Barbecue"

O programa permite que cozinhe carne, peixe e legumes com configurações de cozedura dedicadas para a utilização de placas de grelha. É possível selecionar um programa Barbecue diferente com potências e tempos de cozedura dedicados, dependendo do alimento que o utilizador deseja cozinhar.

- Coloque a placa de grelha sem alimentos na placa de indução e pressione a tecla (5) sequencialmente até que o ícone "☼" se acenda; o ícone pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8), ou o cursor (7), para selecionar o tipo de programa Barbecue pretendido. O visor mostra o nome do programa selecionado:
 - "b1" - Programa churrasco de legumes.
 - "b2" - Programa churrasco de carne/peixe branco.
 - "b3" - Programa churrasco de bifes / hambúrgueres / bacon.
- No início de cada programa, é ativada a fase de pré-aquecimento, durante a qual a parte superior e a placa de grelha aquecem para atingir a temperatura de cozedura ideal. Durante esta fase, o ícone "☼" pisca até o final da fase.

PT



Utilização



A fase de pré-aquecimento de cada programa tem um temporizador e uma potência definida pelo fabricante. Não é possível editar estas predefinições.



Durante o pré-aquecimento, é possível ir diretamente para a fase de cozedura pressionando a tecla (8).

- Quando o ícone "☼" permanece fixo, significa que o pré-aquecimento terminou e que a placa de grelha atingiu a temperatura necessária para cozinhar.
- Coloque os alimentos na grelha, a placa de indução irá cozinhar com um nível de potência predefinido.
- Durante a cozedura é possível definir um cronómetro de paragem, seguindo as instruções fornecidas nas tabelas de cozedura no final do manual. Para definir o temporizador, consulte o ponto "Temporizador" no parágrafo "4.3 Pausa e configuração do temporizador".



Também pode definir o temporizador de cozedura durante a fase de pré-aquecimento, esperando que comece depois do final desta fase. Neste caso, a luz (11) pisca com uma frequência reduzida.

Quando a fase de pré-aquecimento termina, a contagem decrescente começa e a luz (11) permanece fixa.

- Também é possível alterar o nível de potência durante a cozedura.



Apenas os níveis de potência 6 a 9 podem ser selecionados.

Tempos e potências dos programas "Barbecue"

As tabelas mostram os níveis de potência e os tempos definidos para as fases de cada programa

Programa	Fase de pré-aquecimento
b1	Nível de potência: 9 Temporizador: 2 minutos
b2	Nível de potência: 9 Temporizador: 2 minutos
b3	Nível de potência: 8 Temporizador: 4 minutos



O nível de potência e o temporizador NÃO são modificáveis.

Programa	Fases de cozedura
b1	Nível de potência: 8 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
b2	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
b3	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"



Pode ajustar os níveis de potência de 6 para 9.





Utilização



5.3 Programa "Fry"

O programa permite fritar alimentos frescos, congelados e doces com definições de cozedura específicas. É possível selecionar um programa de fritura diferente com potências e tempos de cozedura dedicados, dependendo do alimento que o utilizador pretende fritar.

- Coloque a panela que contém óleo na placa de indução e pressione a tecla (5) sequencialmente até que o ícone "☼" se acenda; o ícone pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8), ou o cursor (7), para selecionar o tipo de programa Fry pretendido. O visor mostra o nome do programa selecionado:
 - "F1" - Programa fritura de alimentos frescos.
 - "F2" - Programa fritura de alimentos congelados.
 - "F3" - Programa fritura de doces.
- No início de cada programa, é ativada a fase de pré-aquecimento, durante a qual a base e o óleo na panela são aquecidos para atingir a temperatura de cozedura ideal. Durante esta fase, o ícone "☼" pisca até o temporizador chegar ao fim.



A fase de pré-aquecimento de cada programa tem um temporizador e uma potência definida pelo fabricante. Não é possível editar estas predefinições.



Durante o pré-aquecimento, é possível ir diretamente para a fase de cozedura pressionando a tecla (8).

- Quando o ícone "☼" permanece fixo, significa que o pré-aquecimento terminou e que o óleo atingiu a temperatura necessária para realizar a fritura.
- Coloque os alimentos na panela, a placa de indução irá cozinhar com um nível de potência predefinido.
- Durante a cozedura é possível definir um cronómetro de paragem, seguindo as instruções fornecidas nas tabelas de cozedura no final do manual. Para definir o temporizador, consulte o ponto "Temporizador" no parágrafo "4.3 Pausa e configuração do temporizador".



Também pode definir o temporizador de cozedura durante a fase de pré-aquecimento, esperando que comece depois do final desta fase. Neste caso, a luz (11) pisca com uma frequência reduzida.

Quando a fase de pré-aquecimento termina, a contagem decrescente começa e a luz (11) permanece fixa.

- Também é possível alterar o nível de potência durante a cozedura.



Apenas os níveis de potência 6 a 9 podem ser selecionados.

PT



Utilização

Tempos e potências dos programas "Fry"

As tabelas mostram os níveis de potência e os tempos predefinidos nas fases de cada programa

Programa	Fase de pré-aquecimento
F1	Nível de potência: 9 Temporizador: 9 minutos
F2	Nível de potência: 8 Temporizador: 13 minutos
F3	Nível de potência: 8 Temporizador: 13 minutos



O nível de potência e o temporizador NÃO são modificáveis.

Programa	Fases de cozedura
F1	Nível de potência: 8 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
F2	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"
F3	Nível de potência: 7 Temporizador: a configurar pelo utilizador de acordo com a tabela "Tempos de cozedura"



Pode ajustar os níveis de potência de 6 para 9.

6 Sonda de temperatura (Fig. B, C, D e E)

A sonda de temperatura deve ser utilizada ao fazer preparações que requerem atingir ou manter uma certa temperatura de um líquido, ou no centro de um alimento.

Ligue a sonda à placa de indução inserindo o conector na tomada (12), as luzes das teclas (9) e (10) acendem-se enquanto espera que o utilizador selecione o tipo de função entre "TARGET" ou "TIMER".

6.1 Função "TARGET"

A função "TARGET" é sugerida para preparações que requerem que a cozedura pare automaticamente quando uma temperatura alvo é atingida no coração de um alimento (por exemplo, carne, peixe).

- Coloque a panela que contém o líquido ou o alimento na placa de indução.
- Prenda o clipe (18) na borda da panela e mergulhe a ponta da sonda no líquido ou insira-a nos alimentos. Assim que a sonda estiver posicionada, coloque-a dentro do clipe para que permaneça no lugar.
- Ao pressionar a tecla (9) para ativar a função, a luz da tecla pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8) para definir a temperatura alvo; o visor mostra o valor de temperatura padrão de 70° C e, em seguida, o valor definido pelo utilizador.
- Após 3 segundos, a cozedura é iniciada, durante esta fase, a luz da tecla (9) pisca com uma frequência reduzida e a temperatura atual detetada é mostrada no visor.



Utilização



Durante a cozedura, pode alterar manualmente o nível de potência usando o cursor. O nível de potência padrão é 5.



É possível alterar a temperatura alvo definida durante a cozedura. Pressione a tecla (9) e altere manualmente a temperatura alvo com as teclas (6) e (8).

- Uma vez atingida a temperatura alvo, o ciclo de cozedura é interrompido. O visor mostra a temperatura atingida a piscar e uma pequena sequência de sons é emitida (20 segundos).
- O aparelho desliga-se automaticamente após um intervalo adicional de 10 segundos.

6.2 Função "TIMER"

A função "TEMPORIZADOR" é sugerida para preparações que requerem que, para um determinado intervalo de tempo, uma temperatura definida de um líquido de cozedura seja mantida (por exemplo, no caso de cozedura sous-vide).

- Coloque a panela que contém o líquido ou o alimento na placa de indução.
- Prenda o clipe (18) na borda da panela e mergulhe a ponta da sonda no líquido ou insira-a nos alimentos. Assim que a sonda estiver posicionada, coloque-a dentro do clipe para que permaneça no lugar.
- Ao pressionar a tecla (10) para ativar a função, a luz da tecla pisca.
- Utilize as teclas (6) e (8) para definir a temperatura alvo; o visor mostra o valor de temperatura padrão de 70° C e, em

seguida, o valor definido pelo utilizador.

- Pressione a tecla (11) e ajuste o temporizador utilizando as teclas (6) e (8).
- Após 3 segundos, a cozedura é iniciada, durante esta fase, a luz da tecla (10) pisca com uma frequência reduzida e a temperatura atual detetada é mostrada no visor.



Durante a cozedura, pode alterar manualmente o nível de potência usando o cursor. O nível de potência padrão é 5.



Durante a cozedura, é possível visualizar ou alterar a temperatura alvo definida. Pressione a tecla (9) e altere manualmente a temperatura alvo com as teclas (6) e (8).



É possível alterar o temporizador definido durante a cozedura. Pressione a tecla (11) e altere manualmente o temporizador com as teclas (6) e (8).

- Assim que a temperatura alvo é atingida, é emitido um som e a contagem decrescente começa. Nesta fase, a luz da tecla (10) e a luz da tecla (11) acendem-se continuamente.
- A placa de indução manterá a temperatura definida até que a contagem decrescente chegue ao fim.
- No final da contagem decrescente, o ciclo de cozedura para, o visor mostra "00" a piscar e uma pequena sequência de sons é emitida (20 segundos).
- O aparelho desliga-se automaticamente após um intervalo adicional de 10 segundos.

PT



Utilização

7 Menu utilizador

O menu utilizador permite que o utilizador defina parâmetros personalizados no aparelho.

- Para aceder ao menu do utilizador, mantenha pressionadas as teclas (5) e (9) em simultâneo durante 4 segundos.



A operação só pode ser executada quando a placa de indução está ligada e nenhum programa, função ou temporizador está ativo.

- Utilize as teclas (6) e (8) para percorrer os itens do menu; a letra que identifica o item selecionado é mostrada no lado esquerdo do visor.
- Utilize o cursor (7) para alterar o valor do item selecionado; o número que identifica o valor é mostrado no lado direito do visor.
- Para sair do menu e confirmar as novas definições, mantenha pressionado a tecla (4) durante 2 segundos.



Após 30 segundos de inatividade, o aparelho desliga-se automaticamente.

Tecla do menu utilizador

Voz	Significado	Valor
a	Volume botões	0: volume botões OFF 1: volume botões ON
b	Volume sinal acústico	0: volume do sinal OFF 1: volume do sinal ON
c	Luminosidade do ecrã	Escala 0 - 9 0: brilho mín. 9: brilho máx.



Mesmo com o volume da tecla definido como "OFF", não é possível desativar o tom da tecla (4).



Tabelas de cozimento



Função Barbacue

Tempos de cozedura sugeridos utilizando os programas da função dedicada Barbacue.

Programa	Alimento	Quantidade	Potência	Temporizador
b1) VERDURAS	Curgetes	80 - 100g	8	3 min de cada lado
b1) VERDURAS	Beringelas	80 - 100g	8	2 min de cada lado
b1) VERDURAS	Pimentos	100 g	8	5 min de cada lado
b1) VERDURAS	Espetadas de legumes	3 espetadas de 70g	8	8 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Peito de frango	100 g	7	2 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Peito de peru	100 g	7	2 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Filete de peixe	250 g	7	4 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Peixe inteiro	100 g	7	10 min de cada lado
b2) CARNES BRANCAS / PEIXE	Espetadas de camarão	100 g	7	10 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Hambúrguer (novilho)	2 hambúrgueres de 100g	7	Mal passado: 2 min por lado Médio: 4 min por lado Bem passado: 6 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Filete (novilho)	150 g	7	Mal passado: 5 min por lado Médio: 7 min por lado Bem passado: 9 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Bife (porco)	180 g	7	5 min de cada lado
b3) BIFES / HAMBÚRGUERES / TOUCINHO	Toucinho	180 g	7	5 min de cada lado

PT





Tabelas de cozimento

Função Fry

Tempos de cozedura sugeridos utilizando os programas da função dedicada Fry.



Os tempos foram definidos usando 900 ml de óleo de semente (equivalente a uma garrafa).

Programa	Alimento	Quantidade	Potência	Temporizador
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Mistura de legumes fritos	200 g	8	4 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Misto de peixe frito	200 g	8	3 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Nuggets de frango	200 g	8	7 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Nuggets de peixe	240 g	8	6 min
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Panado (frango)	200 g	8	2 min de cada lado
F1) ALIMENTOS FRESCOS	Pizza frita	100 g	8	4 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Mistura de legumes fritos	200 g	7	7 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Nuggets de frango	200 g	7	3 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Croquetes de batata	500 g	7	10 min
F2) ALIMENTOS ULTRACONGELADOS	Batatas fritas	200 g	7	5 min
F3) DOCES	Churros	-	7	5 min
F3) DOCES	Donuts (vazios ou recheados)	70 g cada um	7	30 seg por lado
F3) DOCES	Roscas de maçã	20 g cada um	7	1 min de cada lado





Tabelas de cozimento



COZEDURA SOUS-VIDE

Prevê a cozedura a baixa temperatura de alimentos selados em sacos a vácuo. O alimento deve ser colocado na panela apenas após atingir a temperatura definida e mantido imerso pelo tempo de cozedura sugerido.



Sugere-se a utilização da sonda de temperatura adequada com a seleção da função "TIMER" (11).



Os tempos de cozimento sugeridos foram definidos utilizando uma panela com quantidade de água igual a 4L.

Alimento		Quantidade	Temperatura	Potência	Temporizador
CARNE	Filete de novilho	100 g	Médio: 54°C Bem cozido: 58°C	8	20 min
	Peito de frango	250 g	70°C	8	56 min
PEIXE	Filete de pescada	250 g	60°C	8	24 min
	Fatia de salmão	200 g	64°C	8	18 min
OVOS	Escalfados	1 ovo (60g)	68°C	5	45 min
	Macios	1 ovo (60g)	73°C	5	45 min
	Cozidos	1 ovo (60g)	77°C	5	60 min
SOBREMESA E FRUTAS	Creme Inglês	350 g	80°C	8	25 min
	Frutas (como ananás, damascos, pêssegos)	250 g	80°C	8	25 min

PT

Dissolução

Tempos de cozedura sugeridos para suavizar ou dissolver os alimentos.

Alimento	Quantidade	Potência	Temporizador
Chocolate branco	150 g	5	5 min
Chocolate de leite	150 g	4	4 min
Chocolate preto	150 g	5	6 min
Manteiga	200 g	7	4 min





Limpeza e manutenção

8 Limpeza e manutenção (Fig. F e G)

8.1 Advertências



Perigo de eletrocussão.

- Retire a ficha da tomada antes de efetuar a limpeza da placa de indução.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Deixe a placa de indução arrefecer antes de a limpar.



Risco de danos nas superfícies.

- Não utilize jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize em peças tratadas superficialmente com acabamentos metálicos (por exemplo, anodização, revestimento de níquel, cromagem), produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e esponjas metálicas).
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.

8.2 Limpeza da placa de vidro (Fig. F)

Limpe a placa de vidro (2) com um pano ou uma esponja húmida e qualquer detergente para a loiça.



Realize a limpeza da placa de vidro (2) após cada utilização.

É possível limpar suavemente a superfície da placa (2) com uma escova de cerdas macias e detergente para a loiça.



Preste atenção à dureza das cerdas para não arranhar a superfície da placa.



Tenha cuidado ao mover as painéis ou frigideiras sobre o vidro suavemente, de modo a evitar riscos que possam ser criados se o fundo da panela ou frigideira não for completamente liso.

8.3 Limpeza do corpo da máquina (Fig. G)

Para uma boa conservação das superfícies exteriores, limpá-las regularmente após cada utilização, depois de as ter deixado arrefecer. Limpar com um pano macio e humidade.

Limpe os ventiladores de arrefecimento com uma escova ou um aspirador e utilize um pano macio.





O que fazer se...

Problema	Possíveis causas	Resolução
O aparelho não se acende.	A ficha não está inserida corretamente na tomada de corrente.	Certifique-se de que a ficha esteja inserida corretamente na tomada.
	O conector não foi inserido corretamente no aparelho.	Certifique-se de que o conector está inserido corretamente.
	A tecla ligar/desligar (4) não foi pressionada.	Pressione a tecla de acendimento (4) para ligar o aparelho.
	O cabo está em mau estado.	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da zona.
	Ausência de corrente elétrica.	Certifique-se de que a corrente está a funcionar regularmente. Se o problema não se resolver, contacte um eletricista qualificado.
O aparelho liga, mas a cozedura não arranca ou para.	Sem loiça ou não posicionada corretamente no fogão (a letra "u" com um traço "-" pisca no visor).	Certifique-se de que a loiça está colocada corretamente no fogão.
	Utilização de loiça imprópria para indução, ou de diâmetro inadequado (a letra "u" com um traço "-" pisca no visor).	Certifique-se de que a loiça é adequada para indução e de diâmetro adequado (ver "1.3 Advertências para este aparelho").
	A loiça está quente, mas é removida da zona de cozedura (a letra "u" com um traço "-" pisca no visor).	Não remova a loiça do fogão durante a cozedura.
	O bloqueio de teclas está ativo (luz  acesa).	Desative o bloqueio de teclas (consulte "4.4 Bloqueio de teclas").
O aparelho desliga-se durante a utilização.	O tempo definido expirou e o aparelho parou de cozinhar.	Estenda o tempo de cozedura se o alimento não estiver suficientemente cozido.
	Depois de não utilizar por pelo menos 30 segundos, a desligação automática é ativada.	Volte a ligar o aparelho se pretender continuar a utilizá-lo.
O som de uma ventoinha pode ser ouvido mesmo depois de o aparelho ter sido desligado.	O ventilador continua a funcionar para arrefecer o aparelho mesmo depois de este ter sido desligado.	Aguarde até que o tempo necessário para arrefecer o aparelho termine. Se, após uma longa espera, o ventilador não se desligar, contacte o serviço de assistência técnica local.
O aparelho produz um ruído metálico ou uma ligeira vibração quando entra em funcionamento.	Podem ocorrer possíveis ruídos ou vibrações metálicas durante a cozedura com placas de indução.	Certifique-se de que a loiça está posicionada corretamente no fogão e que é adequada para a indução (ver "1.3 Advertências para este aparelho"). Se os ruídos persistirem, contacte o serviço de assistência técnica local.

PT



Problema	Possíveis causas	Resolução
A sonda de temperatura não é detetada pelo aparelho.	O conetor da sonda não foi inserido corretamente no aparelho.	Certifique-se de que o conetor está inserido corretamente.
	Possível avaria na sonda.	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da zona.
A sonda não deteta a temperatura.	A ponta da sonda não foi posicionada corretamente no alimento ou líquido dentro da panela.	Certifique-se de que a ponta da sonda está posicionada corretamente.
	A temperatura é muito alta ou muito baixa em relação à faixa de valores medidos pela sonda.	Certifique-se de que a temperatura está na faixa de 0 a 99°C para que possa ser detetada pela sonda.
O visor mostra o código de erro: ER03	Possível presença de água ou loiça colocada na área de exposição.	Certifique-se de que a área do visor está seca e livre de loiça.
O visor mostra o código de erro: ER21	A temperatura detetada na área do visor excede o limite de segurança.	Aguarde até que o tempo necessário para arrefecer o aparelho termine. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra os códigos de erro: E2 / E3	Utilização de loiça vazia ou inadequados para indução, ou a temperatura do vidro ou da panela é demasiado elevada.	Certifique-se de que não usa loiça vazia e adequados para a indução (consulte "1.3 Advertências para este aparelho"). Deixe o aparelho e a panela arrefecerem. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra o código de erro: E6	Possível erro na tensão de alimentação.	Verifique se a alimentação é a correta. Se o problema não se resolver, contacte um electricista qualificado.
O visor mostra o código de erro: E8	O ventilador está bloqueado por poeira ou tecidos.	Limpe o ventilador e remova quaisquer corpos estranhos. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra o código de erro: EA / EH	-	Desligue o aparelho, retire a panela ou deixe arrefecer. Se o problema não se resolver, contacte o serviço de assistência técnica local.
O visor mostra os códigos de erro: ER36 / ER42 / E4 / E5 / E7 / E9	-	Entre em contacto com o serviço de assistência técnica da zona.





Blank lined paper with horizontal ruling lines.





Handwriting practice lines consisting of 28 horizontal lines. The first 14 lines are solid black, and the next 14 lines are dashed black.

