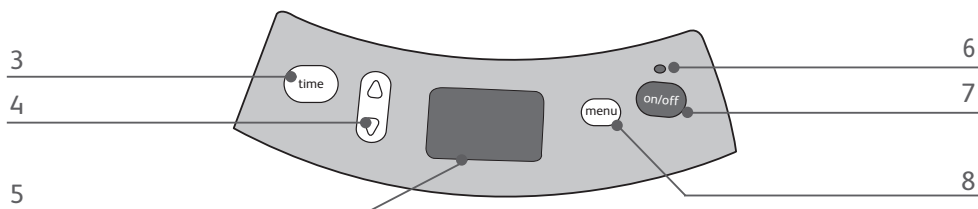
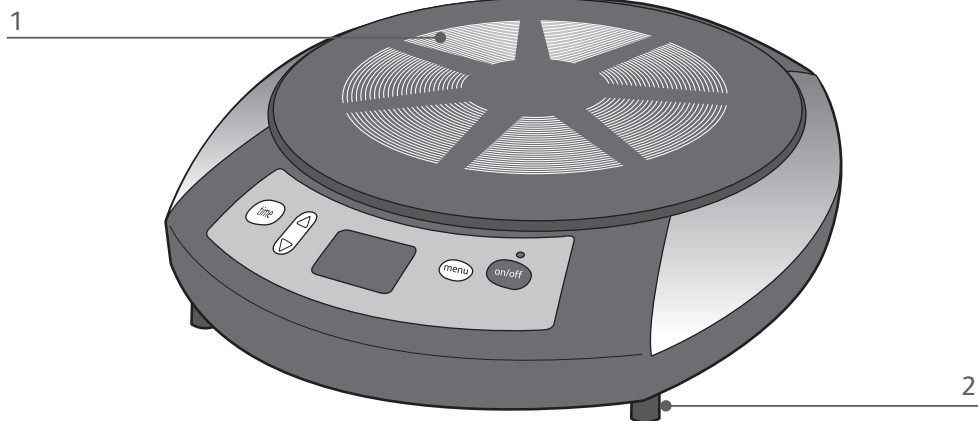


Tefal®

INDUCTION

電磁爐



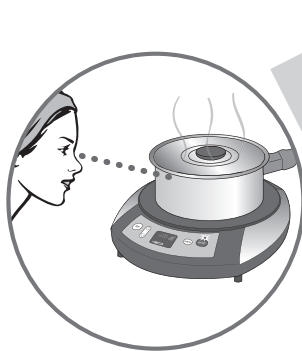
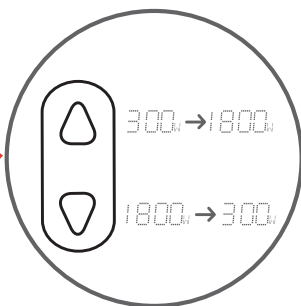
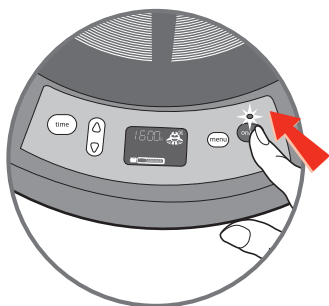
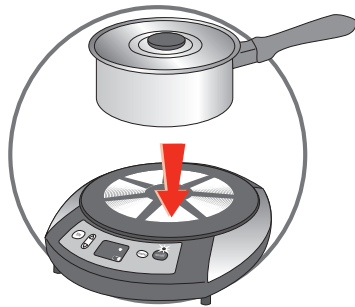
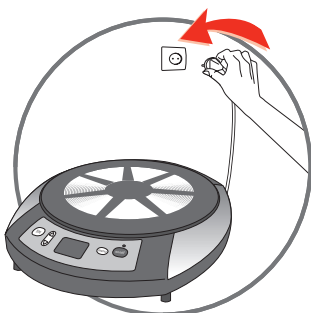


menu

HEAT

功能

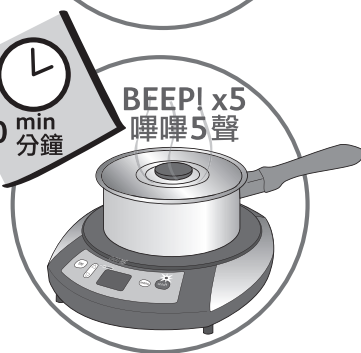
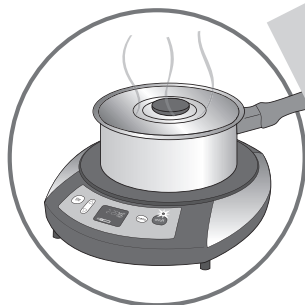
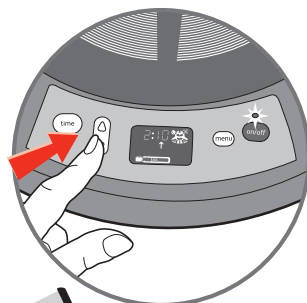
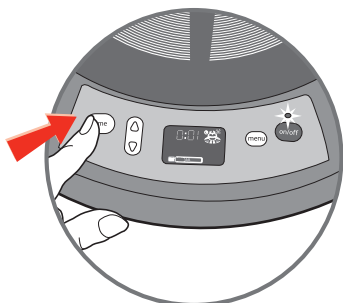
加熱



time



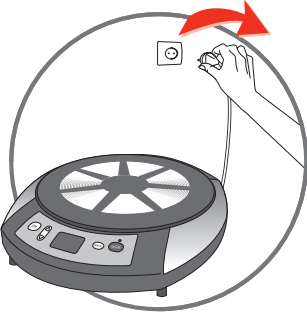
時間掣



menu

功能

		 溫度	 時間
  加熱	300W → 1800W	-	OK / 適用
  嫩煎	300W → 1800W	-	OK / 適用
  油炸	-	80°C → 260°C	OK / 適用
  煲水	1500W	-	NO / 不適用
  煮飯	1000W	-	OK / 適用
  煲湯	1500W	-	NO / 不適用
  燜燉	300W → 1800W	-	OK / 適用
  燒烤	-	160°C → 240°C	OK / 適用



OK

Ø 12-26 cm



Ustensiles en inox



Ustensiles en acier ferrique



Ustensiles en émail ferrique



Ustensiles en fonte

NO



Ustensiles en terre



Ustensiles en en cuivre



Ustensiles en aluminium



Ustensiles à fond concave



Ustensiles sur pieds



Ustensiles avec un diamètre inférieur à 12 cm

Nous vous conseillons de vérifier au moment de l'achat si l'ustensile est compatible avec l'induction.

DESCRIPTION

1. Plaque céramique
2. Pieds
3. Touche de réglage du temps de cuisson
4. Touches de réglage température et/ou puissance
5. Ecran d'affichage du menu, de la température et de la puissance.
6. Voyant de mise sous tension de l'appareil
7. Touche marche / arrêt
8. Touche de sélection du menu

MENUS

Cuisson

Par défaut, la plaque à induction fonctionne avec ce mode de cuisson.

- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "HEAT" s'illumine sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1500W mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la puissance de 300W à 1800W.
- Ce mode vous permet également de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Sauté

- Sélectionnez le mode "SAUTE" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "SAUTE" s'illumine sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1200W mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la puissance de 300W à 1800W.
- Ce mode vous permet également de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Rissolage

- Sélectionnez le mode "FRY" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "FRY" s'illumine sur l'écran.
- La température se règle automatiquement à 240°C, mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la température de 80°C à 260°C.
- Ce mode vous permet également de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Liquides

Cette fonction ne doit être utilisée que pour faire bouillir de l'eau.

- Sélectionnez le mode "BOIL" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "BOIL" s'illumine sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1500W. Vous ne pouvez ajuster ni la puissance, ni la température, ni le temps de cuisson.
- Lorsque l'eau atteint 100°C, l'appareil maintient cette température.

Riz

Pour un résultat optimal, nous vous conseillons de laver le riz avant cuisson. Ajoutez un niveau d'eau approprié selon la quantité de riz (1 volume de riz pour 2 - 2,5 volumes d'eau), et couvrez pendant la cuisson. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau en fonction de vos goûts. Après cuisson, il est conseillé de laisser reposer le riz pour optimiser le goût et sa texture.

- Sélectionnez le menu "RICE" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "RICE" s'illumine sur l'écran.
- Le temps se règle automatiquement à 30 minutes.
- Ce mode vous permet de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps selon la quantité de riz et d'eau.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Cuisson des soupes

- Sélectionnez le mode "SOUP" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "SOUP" s'allume sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1500W ; l'appareil commence à chauffer et contrôle automatiquement le cycle de cuisson : préchauffage, jusqu'à ébullition, puis mijotage pendant 2h (il est possible que si la température chute trop, l'appareil se remette à chauffer pendant cette période).
- Une fois le mijotage terminé, l'appareil passe en maintien au chaud.
- Le maintien au chaud fonctionne 2h avant de s'éteindre automatiquement (il est possible que si la température chute trop, l'appareil se remette à chauffer pendant cette période). Vous pouvez arrêter le maintien au chaud à tout moment en appuyant sur "ON/OFF".

Mijotage

- Sélectionnez le mode "STEW" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "STEW" s'allume sur l'écran.
- La puissance se règle automatiquement à 1200W mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la puissance de 300W à 1800W.
- Ce mode vous permet de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

Barbecue

- Sélectionnez le mode "BARBECUE" en utilisant le bouton Menu.
- Après avoir sélectionné ce mode de cuisson, l'icône "BARBECUE" s'allume sur l'écran.
- La température se règle automatiquement à 240°C mais vous pouvez l'ajuster grâce à la touche de réglage de la température de 160°C à 240°C.
- Ce mode vous permet de régler le temps de cuisson en utilisant le bouton de réglage du temps.

Remarque : si vous utilisez la fonction "TIMER", il est important pour des raisons de sécurité, de ne pas laisser l'appareil sans surveillance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

Consignes de sécurité

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité électromagnétique, Environnement,...).
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non-conforme au mode d'emploi, n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.

Branchement

- Ne pas utiliser l'appareil si celui-ci ou son cordon est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations ou des anomalies de fonctionnement. Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre Service agréé le plus proche de votre domicile.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise relié à la terre.
Ne pas utiliser de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utiliser une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.

Fonctionnement

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Attendre le refroidissement complet de l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau et suffisamment éloignée de toute cuisinière électrique ou à gaz, ou d'un four en fonctionnement. Tenir à une

distance minimum de 10 cm du mur sur l'arrière et sur les côtés.

- Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface métallique.
- Ne jamais utiliser de feuille de papier aluminium pour la cuisson, et ne jamais placer de produits emballés avec de l'aluminium sur la plaque sous peine de détérioration de l'appareil.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, meubles....
- L'appareil lui-même ne dégage pas de chaleur pendant la cuisson, cependant le récipient contenant les aliments chauds peut transmettre sa chaleur à la plaque céramique. Éviter de toucher la plaque pendant la cuisson, ou après avoir enlevé le récipient.
- Ne pas poser d'ustensiles métalliques tels que fourchettes, couteaux, cuillères ou couvercle sur la plaque de cuisson à inductions car ils pourraient chauffer.
- Ne jamais introduire quelque objet que ce soit dans les fentes d'entrée d'air.
- Ne jamais chauffer directement d'objets métalliques sur la plaque.
- Ne jamais faire chauffer un récipient vide.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne jamais tenter de les éteindre avec de l'eau. Couper l'alimentation, étouffer les flammes avec un linge humide.
- Ne jamais faire chauffer de boîte de conserve sans les avoir aux préalables ouvertes.
- Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation.
- Si la plaque céramique est fêlée ou endommagée, éteindre et débrancher l'appareil, et contacter un centre agréé.
- Toute intervention doit être effectuée uniquement par un centre service agréé avec des pièces détachées d'origine.

Participons à la protection de l'environnement !

- ❶ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

