

ENS-LYON

SEVERIN

TASTEFUL TECHNOLOGY

P101.49



DE	Gebrauchsanweisung	Kochplatte	4
GB	Instructions for use	Electric table-top hot-plate	10
FR	Mode d'emploi	Plaque chauffante électrique	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Elektrische tafel kookplaat	22
ES	Instrucciones de uso	Placa eléctrica de mesa	28
IT	Manuale d'uso	Piano di cottura elettrico da tavolo	34
DK	Brugsanvisning	Elektrisk kogeplade	41
SE	Bruksanvisning	Elektrisk kokplatta av bordsmodell	47
FI	Käyttöohje	Sähkölämpölevy	53
PL	Instrukcja obsługi	Elektryczna płyta grzewcza do gotowania i smażenia	59
GR	Οδηγίες χρήσεως	Ηλεκτρική επιτραπέζια εστία	66
RU	Руководство по эксплуатации	Настольная электроплитка	74

SEVERIN

Troubleshooting

In the case of problems, the following error messages may appear on the display:

Error message	Cause	Action to be taken
E01	The mains voltage is below 160 V.	Connect the unit to an outlet installed in accordance with the regulations, with a supply voltage between 220 and 240 V.
E02	The mains voltage exceeds 270 V.	Connect the unit to an outlet installed in accordance with the regulations, with a supply voltage between 220 and 240 V.
E03	Internal fault	Contact customer service.
E06	Internal fault	Contact customer service
E07	The cooking temperature exceeds 240 °C.	Turn the unit off, disconnect it from the mains and allow it to cool down. Contact customer service if the problem occurs repeatedly.
E08	Internal fault	Contact customer service.
The unit is in stand-by mode, no information shows on the display, and beep signals are heard	Unsuitable cookware (non-magnetic base, diameter less than 12 cm)	See 'Suitable cookware' section

Plaque chauffante électrique

Chère cliente, Cher client,





Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Surface de cuisson
3. Tableau de commande
4. Interrupteur Marche/Pause 
5. Indicateur de fonction - Minuterie
6. Touche de fonction & indicateur de fonction - Température 
7. Touches de sélection (+ et -) pour puissance / température / temps de cuisson
8. Touche de fonction & indicateur de fonction - Puissance 
9. Touche de fonction - Minuterie 
10. Affichage

Consignes de sécurité importantes

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec

les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide après chaque utilisation. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- **Attention** : Pour éviter le risque de chocs électriques, l'appareil doit être éteint et débranché de la prise secteur si les surfaces de cuisson montrent des signes de fissure ou autre dommage similaire.
- L'appareil n'est pas destiné à être

utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.

- Ne pas poser d'objets métalliques (par ex. couteaux, fourchettes ou cuillères) sur les surfaces de cuisson, car de tels objets peuvent devenir chauds.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
 - dans les cuisines pour personnel, dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
 - dans des organisations agricoles,
 - par la clientèle dans les hôtels, motels et hébergements similaires,
 - et dans des maisons d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Cet appareil ne doit pas être encastré dans un plan de travail.
- Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil car le fonctionnement du stimulateur cardiaque peut être affecté.
- Cet appareil doit être utilisé suffisamment à l'écart de tout objet réagissant à des champs magnétiques (par ex. cartes de crédit, lecteurs de cassettes, postes de télévision ou radios).

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil doit être placé à l'écart de toute obstruction, sur une surface plane non métallique, résistant à la chaleur, et qui ne craint ni les éclaboussures, ni les taches ni la vapeur chaude.
- Assurez-vous toujours que l'air peut circuler librement sous l'appareil. Une distance minimum de 10 cm par rapport aux murs doit être également respectée.
- Les orifices de ventilation de l'appareil ne doivent pas être recouverts pendant l'utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans récipient de cuisson adapté (contenant des aliments) posé sur les surfaces de cuisson. Lorsqu'une casserole ou une poêle vide est mise à chauffer, le système de protection anti surchauffe éteint automatiquement l'appareil. Cependant, dans ce cas, il est possible que l'ustensile de cuisson ou l'appareil lui-même puisse être endommagé.
- **Attention** : La chaleur émise par le récipient de cuisson peut faire chauffer les surfaces vitrocéramiques. **Il existe de ce fait un risque de brûlures.**
- **Attention** : Les aliments contenant des graisses ou de l'huile peuvent prendre feu lorsqu'ils sont chauffés excessivement.
- Ne pas tenter de déplacer l'appareil lorsqu'un ustensile de cuisson est posé sur la surface en céramique.
- Ne pas tirer, faire glisser ou poser des ustensiles de cuisson sur le tableau de commande.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.

Mise en marche

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, retirez tout emballage et essuyez la surface avec un chiffon humide.





Ustensiles de cuisson adaptés

- Cet appareil doit être utilisé uniquement avec des récipients adaptés à la cuisson sur table de cuisson à induction, par ex. des récipients inox avec un fond magnétique ou en acier emmaillé.
- Les ustensiles peuvent être testés simplement en approchant un aimant du fond ; si l'aimant est attiré, l'ustensile est adapté à une utilisation avec cet appareil.
- Seules les casseroles et poêles à fond plat peuvent être utilisées.
- **Ne pas utiliser d'ustensiles dont l'épaisseur du fond est inférieure à 2 mm.**
- **Seules les casseroles et poêles d'un diamètre de 12 cm à environ 22 cm peuvent être utilisées.**
- Au cas où un ustensile de cuisson non adapté est utilisé, l'appareil affiche un message d'erreur (voir tableau de


résolution des problèmes).

- Les casseroles et poêles avec revêtement peuvent être endommagées par une chaleur excessive. Il est de ce fait important de sélectionner un niveau de température approprié pour l'ustensile de cuisson utilisé et de suivre les instructions fournies par le fabricant de l'ustensile.
- Ne pas excéder une charge maximale de 6 kg sur la plaque de cuisson.


Réglage de la puissance / température

Cet appareil peut fonctionner soit grâce à la fonction 'Puissance'  soit grâce à la fonction 'Température' . Pour faire chauffer de l'eau, cuire à la vapeur et autres types de cuisson similaires, nous conseillons l'utilisation de la fonction 'Puissance' . Pour cuire à la poêle, faire frire et autres type de cuisson similaires, la fonction 'Température'  doit être utilisée.


Puissance

Appuyez sur la touche de fonction . L'écran affiche le réglage par défaut : 5. A l'aide des touches de sélection + et -, le réglage de la puissance peut être changé de 1 à 10 tel nécessaire.

Température

Appuyez sur la touche de fonction . L'écran affiche le réglage par défaut : 120. A l'aide des touches de sélection + et -, le niveau de température requis peut être sélectionné par incréments de 20°C entre 60°C et 240°C.

Minuterie

La minuterie permet de régler le temps de cuisson requis. Une fois que la fonction a été sélectionnée, appuyez sur la touche de fonction , puis servez-vous des touches

de sélection + et - pour déterminer le temps de cuisson. Chaque fois que vous appuyez sur la touche +, le temps de cuisson augmente de 5 minutes, tandis que si vous appuyez sur la touche - le temps de cuisson diminue d'1 minute à chaque fois. Le temps de cuisson maximal est de 180 minutes. Une fois que le temps préprogrammé s'est écoulé, un signal sonore est émis et l'appareil passe en mode stand-by. Si aucun temps de cuisson n'a été sélectionné, la cuisson peut être interrompue uniquement en appuyant sur l'interrupteur Marche/Pause. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Indicateurs de fonction

Les indicateurs de fonction indiquent si la fonction 'Puissance', 'Température' ou 'Minuterie' a été sélectionnée.





Reconnaissance automatique de l'ustensile de cuisson

L'appareil est capable de détecter si un récipient a été posé sur la plaque, et si cet ustensile est adapté à l'appareil. Si une fonction été sélectionnée avec un récipient de cuisson non adapté sur la plaque, plusieurs signaux sonores sont émis et l'écran affiche un message d'erreur ----. Après quatre bips sonores, l'appareil passe au mode stand-by.

Indicateur de chaleur résiduelle

En mode standby, toute chaleur résiduelle sur la/les plaque(s) est affichée à l'écran. Si la température est inférieure à environ 50 °C, l'indicateur L s'affiche à l'écran. Pour une chaleur résiduelle supérieure à environ 50 °C, l'écran affiche l'indicateur H.

Fonctionnement

- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Un signal sonore est émis. L'appareil est à présent en mode stand-by.
- L'écran affiche l'indicateur **L** pour indiquer une chaleur résiduelle sur la/les plaque(s).
- Mettez les aliments dans la poêle ou la casserole et posez cette dernière sur la plaque de cuisson.
- Servez-vous de l'interrupteur Marche/ Pause  pour mettre l'appareil en marche. Un signal sonore est émis et les indicateurs de fonction 'Puissance' et 'Température' se mettent à clignoter.
- Si aucune donnée n'est enregistrée dans les 30 secondes après la mise en marche, l'appareil retourne au mode stand-by.
- Servez-vous des touches de fonction  ou  pour sélectionner la fonction requise.
- L'appareil se met à chauffer.
- A l'aide des touches de sélection + et -, sélectionnez la puissance désirée ou le niveau de température.
- Si désiré, utilisez la fonction minuterie  pour sélectionner le temps de cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil, laissez-le refroidir pendant 30 secondes puis débranchez-le de la prise secteur.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de

détergents très puissants.

- Après utilisation, retirez toute éclaboussure des surfaces de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et, si nécessaire, d'un peu de détergent ou à l'aide d'un racloir réservé aux surfaces en céramique.
- Utilisez un produit nettoyant adapté pour entretenir la plaque de temps en temps.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte

SEVERIN

pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de

nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Résolution des problèmes

En cas de problèmes, les messages d'erreur suivants peuvent être affichés à l'écran :

Message d'erreur	Cause	Mesure à prendre
E01	La tension secteur est inférieure à 160 V.	Branchez l'appareil sur une prise installée selon les normes en vigueur, avec une tension d'alimentation située entre 220 et 240 V.
E02	La tension secteur est supérieure à 270 V.	Branchez l'appareil sur une prise installée selon les normes en vigueur, avec une tension d'alimentation située entre 220 et 240 V.
E03	Faute interne	Contactez le service clientèle.
E06	Faute interne	Contactez le service clientèle.
E07	L'appareil est en mode 'Puissance', et la température de cuisson est supérieure à 240 °C.	Eteignez l'appareil, débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir. Contactez le service clientèle si le problème persiste.
E08	Faute interne	Contactez le service clientèle.
L'appareil est en mode stand-by, aucune information n'est affichée à l'écran et des signaux sonores sont émis	Ustensile de cuisson non adapté (fond non-magnétique, diamètre inférieur à 12 cm)	Voir paragraphe 'ustensiles de cuisson adaptés'