



**Manuel d'instruction
SWI3500**

Avant de commencer :

Veuillez lire en entier les instructions suivantes.

Utilisez une batterie de cuisine appropriée. Celle-ci doit être compatible à la cuisson par induction.

Assurez-vous d'avoir une alimentation électrique dédiée à l'emplacement choisi. Chaque plaque de cuisson à induction consomme 15 A. Un appareil fonctionnera sur son propre circuit dédié de 20 A.

Batterie de cuisine compatible :

- En acier inoxydable à multicouche;
- En fer/acier;
- En fonte et fonte émaillée

Batterie de cuisine non compatible :

- En cuivre, en bronze ou en aluminium;
- En verre;
- En céramique sans revêtement spécial;
- À fond concave;
- En forme de bol;
- Avec un diamètre de moins de 4,5 po.

Fonctionnement :

Votre plaque de cuisson à induction est conçue pour fonctionner en deux modes de cuisson : « Cook » et « Temp ».

Le mode de cuisson « Cook » offre une cuisson à température élevée rapide.

Le mode de cuisson « Temp » vous permet de contrôler différentes températures.

Mode « Cook » :

*Un code « E0 » clignotera jusqu'au moment où un ustensile de cuisine approprié sera déposé sur la surface en verre de l'appareil.

*Le panneau à DEL affichera un numéro à deux chiffres indiquant le niveau de puissance. Les niveaux de puissance sont de 1 à 10.

*Pour des raisons de sécurité, si aucun ustensile de cuisine n'est déposé sur la surface après 1 minute, l'appareil s'éteindra.

*Dès qu'un ustensile de cuisine est déposé à nouveau sur la surface en verre, l'appareil continuera la cuisson jusqu'au moment où celui-ci sera éteint ou lors d'un changement de mode de « Cook » à « Temp ».

Mode « Temp » :

Un code « E0 » clignotera jusqu'au moment où un ustensile de cuisine approprié sera déposé sur la surface en verre de l'appareil.

Le panneau à DEL affichera un numéro à trois chiffres permettant le réglage de la température. Pour augmenter la température, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour abaisser la température, tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. La table de cuisson à induction continuera de réchauffer la nourriture jusqu'à ce que la température demandée soit atteinte. Dès que la température préréglée sera atteinte, la table de cuisson à induction maintiendra cette température.

Les réglages de température en Fahrenheit sous le mode « Temp » **sont**: 140 °F, 170 °F, 200 °F, 230 °F, 260 °F, 290 °F, 320 °F, 350 °F, 400 °F, 460 °F.

Mesures de sécurité :

Branchez le cordon d'alimentation dans un circuit dédié. Note : aucun autre appareil ne devrait être branché dans ce circuit.

Chaque plaque de cuisson à induction doit avoir son propre circuit, soit une alimentation électrique suffisante, comme indiqué ci-dessous. Lorsque vous aurez branché l'appareil dans le circuit, celui-ci émettra un bip et le code « E0 » apparaîtra sur la fenêtre d'affichage.

Pour commencer :

Mettez la plaque de cuisson à induction en marche. Le code « E0 » apparaîtra dans la fenêtre d'affichage indiquant que la table de cuisson est prête à recevoir vos instructions de cuisson.

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre afin d'allumer l'appareil.

Votre plaque de cuisson à induction s'allumera au mode « Cook ». Il s'agit du mode de cuisson par défaut.

Déposez l'ustensile de cuisine approprié au milieu du cercle sur la surface de cuisson.

Sélectionnez le mode « Cook » ou le mode « Temp ».

Sous le mode « Cook », tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le panneau à DEL affichera les niveaux de puissance de cuisson de 1 à 10.

Sous le mode « Temp », tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. Le panneau à DEL affichera les niveaux de température de 140°F à 460°F.

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la puissance de cuisson ou la température.

Pour éteindre la plaque de cuisson à induction, tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic et que l'appareil s'éteint.

Panneau d'affichage frontal de l'appareil SA500G :



Caractéristiques techniques :

N° de modèle : SA500G

Voltage/ampères **240 V**/15 A

Puissance de pointe 3500 Watts 60 Hz

Type de fiche NEMA 6-20P

Codes d'erreur de la Plaque de cuisson à induction :

Erreur	Cause	Solution
E0	La plaque de cuisson à induction ne détecte pas un ustensile de cuisine approprié à la cuisson par induction sur la surface en verre.	Déposez une poêle sur la plaque de cuisson à induction.
E1	La plaque de cuisson à induction a surchauffé en raison d'un conduit de ventilation obstrué et s'est éteinte.	Dégagez le conduit de ventilation, laissez refroidir l'appareil et mettez-le à nouveau en marche. Si le message d'erreur s'affiche à nouveau, votre plaque de cuisson doit être réparée.
E2	La plaque de cuisson à induction a surchauffé.	Retirez l'ustensile de cuisine de la table de cuisson et laissez refroidir l'appareil. Assurez-vous que le conduit de ventilation est dégagé. Vérifiez que vous utilisez bien un ustensile de cuisine compatible à la cuisson par induction. Dès que l'appareil est refroidi, mettez-le à nouveau en marche.
E3	La plaque de cuisson à induction ne peut être mise en marche. La table de cuisson subit une surcharge de tension temporaire ou n'est pas branchée sur son propre circuit dédié.	Revoyez les exigences en matière d'alimentation électrique dédiée. Chaque appareil doit fonctionner selon une alimentation précise.