

# taurus

WHITE & BROWN

## DARKFIRE DAILY

Placa de inducción portátil

Portable induction plate

Plaque à induction portable

Induktionskochplatte

Piastra a induzione

Placa de indução portátil

Placa d'inducció portàtil

Inductie fornuis

Płyty indukcyjna

Επαγωγική πλάκα

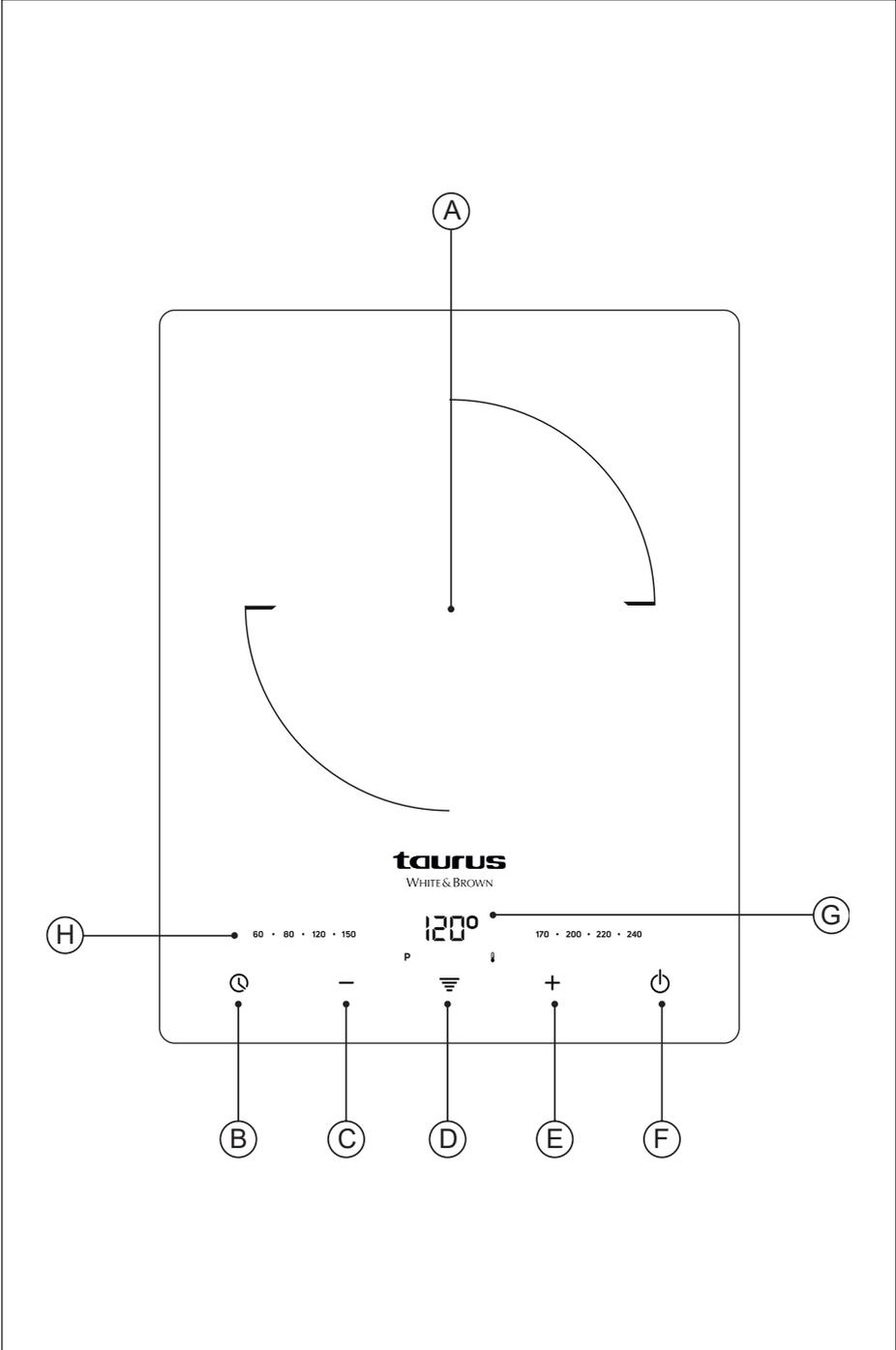
Индукционная плита

Placa a Inductie

Индукционна плоча

طباخ الحث





## Français

### Plaque à induction portable Darkfire Daily

#### DESCRIPTION

A	Feu à induction
B	Minuterie
C	Bouton -
D	Sélecteur de fonction
E	Bouton +
F	Marche/Arrêt
G	Écran
H	Indicateur de température

- Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

#### CONSEILS PRATIQUES

- Utiliser l'ustensile de cuisson adéquate de la taille du feu de cuisson.
- Ne pas cuire les aliments dans trop d'eau. Plus d'eau implique une majeure consommation d'énergie.
- Utiliser la marmite à pression autant que possible car elle permet d'économiser du temps et de l'énergie
- Allumer les feux de cuisson seulement lorsque que les récipients sont prêts et les éteindre avant de les retirer.
- Les ustensiles de cuisine doivent être plats
- Utiliser des récipients de cuisson adaptés à la quantité à cuisiner. Utiliser des récipients de grande taille pour de petites quantités implique une majeure consommation d'énergie.
- Cuire sans utiliser le couvercle de la marmite augmente la consommation d'énergie.

#### UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

- Tenir cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

- Ne pas ranger l'appareil s'il est encore chaud.

#### MODE D'EMPLOI

##### REMARQUES AVANT UTILISATION

- Vérifier d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

##### UTILISATION

- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre l'ustensile de cuisson sur le feu à induction.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- L'écran affichera 4 barres indiquant que la plaque est en mode Veille.

##### CUISINER AVEC LE MODE PUISSANCE

- Appuyer sur la touche + pour commencer à cuisiner. L'écran affichera la mention P6 indiquant le niveau de puissance auquel il démarre.
- Appuyer sur le bouton + ou - pour modifier le niveau de puissance.

##### NOTE: Il existe 9 niveaux de puissance équivalents à :

P1 : 200 W, P2 : 500 W, P3 : 800 W, P4 : 1000 W, P5 : 1200 W, P6 : 1400 W, P7 : 1600 W, P8 : 1800 W, P9 : 2000 W

##### CUISINER AVEC LE MODE TEMPERATURE

- Appuyer deux fois sur le sélecteur de fonctions pour passer en mode Température. L'écran affichera 200, indiquant 200 °C.
- Pour modifier la température, utiliser les boutons +, -.
- L'indicateur de température sélectionné clignotera et l'indicateur de température inférieure s'allumera. Il sera alors possible de voir l'évolution jusqu'à obtention de la température sélectionnée.

##### NOTE : Cet appareil dispose de 8 niveaux de température :

60 °C, 80 °C, 120 °C, 150 °C, 170 °C, 200 °C, 220 °C, 240 °C.

## UTILISATION DE LA MINUTERIE

- Pour utiliser la minuterie, appuyer sur le bouton de la minuterie.
- L'écran affichera 30 minutes. Utiliser les boutons +/- pour modifier l'heure.
- Une fois sélectionnée, attendre 5 minutes que la minuterie s'active.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'éteindra automatiquement.

## APRES UTILISATION DE L'APPAREIL

- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Nettoyer l'appareil.

## NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

## CODES D'ERREUR

L'écran peut afficher différents codes d'erreur.

- E0 → Aucun ustensile n'est détecté sur la plaque
- E1 → Tension insuffisante
- E2 → Tension excessive
- E3 → Thermostat ouvert
- E4 → Thermostat cassé ou déconnecté
- E5 → Thermostat de la carte mère ouvert
- E6 → Thermostat de la carte mère cassé ou déconnecté
- E7 → Système interne de détection de température ouvert
- E8 → Erreur interne non déterminée
- E9 → Surchauffe

Concernant l'erreur E0, vérifier si l'ustensile de cuisson utilisé convient à l'induction.

Pour les erreurs E1 - E9, porter l'appareil au service d'assistance technique le plus proche.

## MESSAGES SPECIAUX

SYMPTÔMES	CONTRÔLES	SOLUTION
Avec le bouton marche/arrêt enfoncé, l'appareil ne s'allume pas	Présence d'une chute de tension.	Attendre que le courant revienne
	Y a-t-il un problème interne avec l'appareil?	Porter l'appareil au service d'assistance technique le plus proche
	L'appareil est correctement branché	
La plaque s'arrête durant l'utilisation normale et un « bip » retentit	Les ustensiles de cuisson utilisés sont-ils compatibles avec la plaque?	Le cas échéant, remplacer l'ustensile. Toujours utiliser des ustensiles compatibles avec le système à induction
	L'ustensile est-il centré sur le feu?	Centrer l'ustensile sur la plaque à induction
	L'ustensile a été retiré plusieurs fois de la plaque	Le système s'est probablement éteint automatiquement