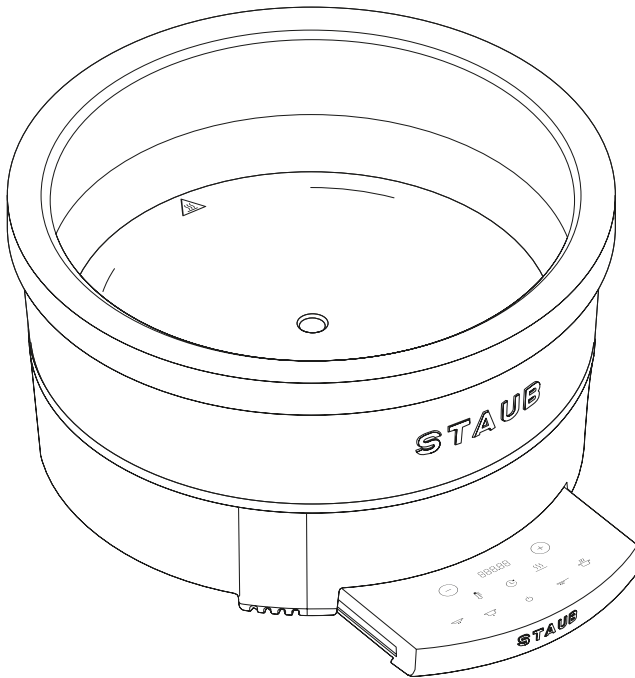




Operating instructions 3
Manuel d'utilisation 19
Manual de instrucciones 35

STAUB PRECISION INDUCTION MULTI COOKER

53108-1



Safety

Read these operating instructions in their entirety and with care before using your multi cooker. Keep the operating instructions in a safe place and if you pass the device on to a third party, also hand over the operating instructions.

Failure to observe these operating instructions can lead to personal injury or damage to the device.

Safety Precautions

The multi cooker (referred to as the "device" in the following) is used exclusively for preparing and reheating food using suitable cookware. Any other use is considered unintended and may result in damage to property.

This device is not intended for commercial use. The device is intended for use in the home and in similar applications, such as:

- in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
- in agricultural operations;
- for use by customers in hotels, motels and other similar living environments;
- in bed and breakfasts.

This device can be used by children aged 8 years and above if they are supervised or instructed in the safe use of the device and understand the dangers involved. Children must not clean or carry out user maintenance unless they are 8 years of age or older and supervised. Keep the device and its connecting cable away from children less than 8 years of age.

ZWILLING accepts no liability for damage caused by failure to observe these operating instructions.

Important information for your safety is specifically marked. Be sure to observe this information in order to avoid accidents and damage to the device.

Devices can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack experience and knowledge, if they are given supervision or instruction concerning use of the device in a safe way and understand the dangers involved.

Children are not allowed to play with the device.

Children must be supervised to ensure that they do not play or start up the device.

Children must not play with the packing material. Risk of suffocation.

Always check the device for damage prior to use. If you detect any transport damage, contact the dealer from whom you purchased the device immediately. If the device is defective, it must be repaired. The device does not contain any parts that you can repair yourself. Never use an device that is defective.

Place the device on a dry, even surface that is not slippery.

Do not place the device on a hot surface or in the vicinity of strong sources of heat.

The insulating ring may only be used in conjunction with the device. When using on a table, always use the insulation mat.

Do not let the power cable hang down. After use, store the cable in the cable compartment on the underside of the device.

Only plug the device into a socket installed according to regulations.

Only operate the device if the voltage stated on the type plate matches the voltage of your socket.

Do not use the device outdoors or in damp rooms.

If the device's power cable is damaged, the manufacturer, or the manufacturer's customer service, or a similarly qualified individual must replace it in order to prevent any hazards.

Make sure that the power cord is not kinked or pinched and make sure that the power cable and the device do not come in contact with sources of heat (e.g. hobs, gas flames).

When unplugging the device from the socket, always pull on the mains plug not on the cable. Do not carry the device by the power cable.

Never touch the power plug with wet hands.

As long as the mains plug is plugged into the socket, live voltage exists in the device, even if the device is switched off.

Switch the device off and unplug the mains plug from the socket prior to

cleaning or maintaining the device. Allow the device to cool down completely prior to transport and cleaning.

Always unplug the mains plug from the power socket immediately after use and in the event of danger or a defect. For this reason, keep the socket which the device's mains plug is plugged into easily accessible at all times.

Never unscrew the device and do not make any technical modifications.

Never immerse the device in water or other liquids, do not clean it under running water and never put it in the dishwasher.

Do not touch any hot surfaces of the device. The plate can become very hot during operation. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cookware heats the plate and its surface remains hot after use.

Do not pour cold water or flammable liquids on the hot surfaces.

Do not place metal kitchen utensils, pan lids, knives or other metal objects on the cooking surface. These objects can heat up when the device is switched on.

Caution: Objects you are wearing, such as rings, watches, etc., can heat up if they come close to the cooking surface when it is switched on.

To avoid overheating, do not place aluminium foil or metal plates on the cooking surface.

Do not heat closed containers, e.g., cans, on the induction cooking plate.

The resulting overpressure can cause the containers or cans to explode.

Never operate the device in the vicinity of flammable, highly flammable materials, e.g., petrol, spirits, alcohol. The heat causes the materials to vaporise and contact with ignition sources can lead to deflagration.

In the event of a fire, disconnect the device from the power supply before initiating appropriate fire-fighting measures. Never attempt to extinguish the fire with water while the device is connected to the power supply. After extinguishing the fire ensure a sufficient supply of fresh air. Keep magnetisable objects, such as

credit cards, data carriers or calculators out of the immediate vicinity of the device while it is switched on. The function of these objects may be impaired by the magnetic field.

Always place the cookware at the centre of the plate so that the base of the cookware covers the electromagnetic field to the extent possible.

Induction cookers are not a source of danger according to scientific investigations. However, persons who have a pacemaker should keep a minimum distance of 24 inches from the device while it is in operation.

Explanation of symbols



Danger to life due to electric shock



Danger of burns on hot surfaces



Danger of property damage and damage to the device

Contents

Safety	3
Technical specifications	6
Overview	7
Control panel	8
Operation	9
Settings	11
Functions	13
Cleaning and care	16
Malfunction	17
Customer service	18
Accessories	18
Disposal	18

Technical specifications

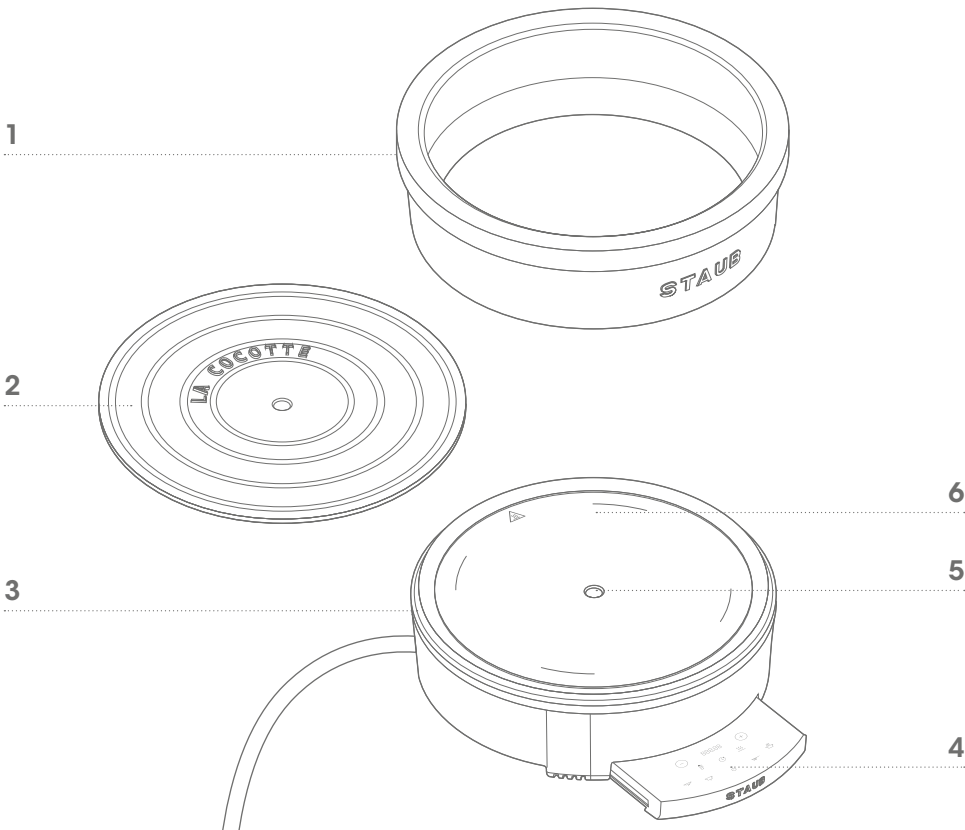
Power input	120 V~, 60 Hz
Energy consumption/output	1300 W
Current	10.83 A
Consumption when not in use	≤ 2W
Protection class	I
Length of connecting cable	39 inches
Dimensions (L x W x H)	Ø 12" x 7"
Weight	7 3/4 lbs, ring: 1 3/4 lbs

Marking



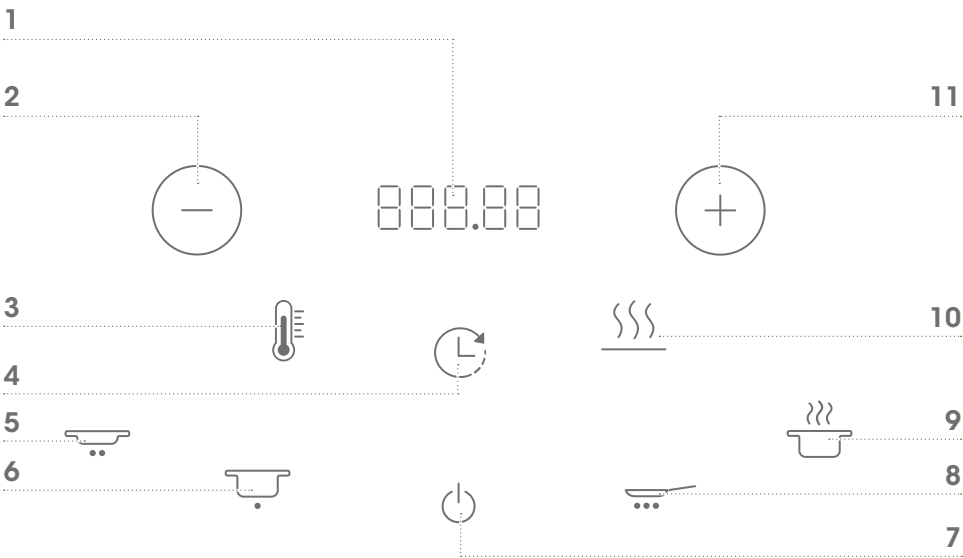
The device complies with the directives for ETL markings.

Overview



1 Insulating ring	4 Control panel
2 Protective mat	5 Sensor
3 Induction field	6 Cooking surface

Control panel

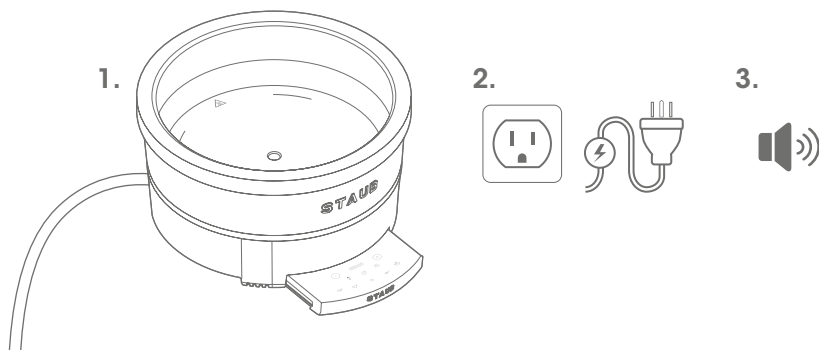


1 Display	7 Power button
2 Button – (reduce)	8 Brown
3 Manual	9 Steam
4 Time/start delay	10 Keep warm
5 Braise	11 Button + (increase)
6 Slow cook	

Operation

1 Connecting and starting up

Place the device on a dry, even surface that is not slippery. After doing so, connect the device to a suitable socket (see Technical data). A long audible signal is output.



2 Switch on / Switch off / Pause / Cancel



Switching on: With the device switched off, press and hold the On/Off button for one second. An audible signal is output and all options are shown on the display. If no program is started after switching on, the device automatically switches to standby mode after 5 minutes.

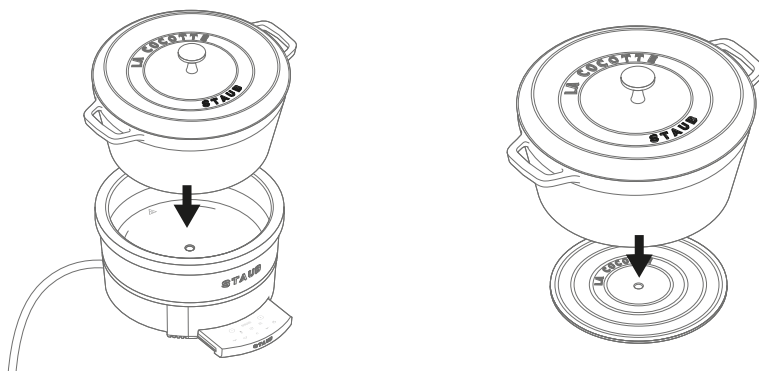
Switching off: With the device switched on, press and hold the On/Off button for one second. An audible signal is output and the display is switched off.

Cancelling: Briefly tap the On/Off button

3 Operation

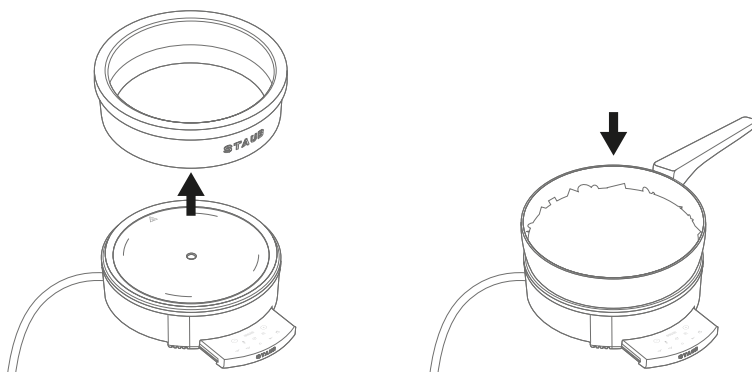
Place the "La Cocotte" pot (not included in the scope of delivery) in the insulating ring. The insulating ring uses the generated heat more effectively.

After finishing cooking, the supplied protective mat can be used to place the pot on a table top without damaging the table top.



4 Other cookware items

Alternatively, other, induction-compatible pots or pans can be used. To do this, remove the insulating ring and place the cookware at the centre of the cooking surface. Please only use induction-compatible cookware with a base diameter of max. 9 1/2 inches.



Settings

1 Changing the unit of temperature



The preset unit of temperature is °F. To change to °C, press and hold the symbol shown for 4 sec.

2 Setting the temperature



Celsius:

A single press changes the value in the display by 1°.

Press and hold + or -: The display now changes in 10° increments.

Fahrenheit:

A single press changes the value in the display by 5°.

Press and hold + or -: The display now changes in 10° increments

3 Cooking time settings

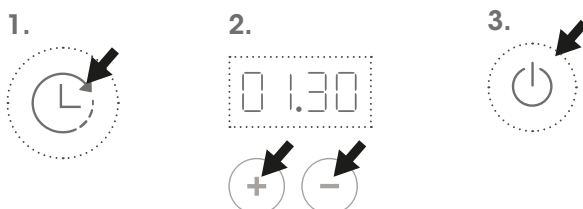


A single press changes the value in the display by 1 or 5 min.

Press and hold + or -: The display now changes in 10 or 30 minute increments depending on the program.

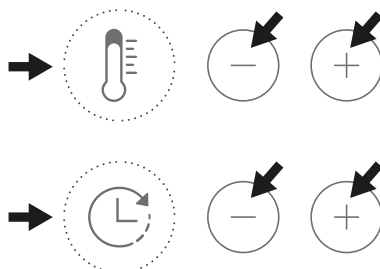
4 Start time delay

The start time can be delayed for manual temperature settings and the slow cooking and steam programs. Press the button for time/start time delay and press + or - to select the desired start delay. Depending on the program, this can be between 10 minutes and 24 hours. Press the On/Off button. After the preset time has elapsed, cooking starts automatically.



5 Changing the time/temperature setting during operation

While the program is running, press the temperature or time button. Press + and - to change the value. After 3 seconds, the device switches back to cooking mode and the program symbol lights up. The display alternately shows the program and the remaining time while an individual temperature program also shows the set temperature.



Note: The temperature can only be changed for individual temperature settings. When the temperature is increased, the temperature symbol flashes slowly until the set temperature is reached.

6 After cooking

After cooking, the symbol for the last cooking action flashes for 5 minutes and the display shows "Finished" until the device switches to standby. If you tap the On/Off button, the symbol of the last program you used starts to flash again. A four beep signal is output every minute. Press the On/Off button to return to the starting position.



Functions

1 Braising

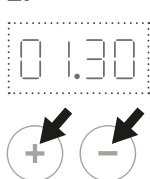


Press the Braise button. If needed, press + and – to change the preset time (45 min). Press the On/Off button; the program starts (audible signal). The symbol flashes slowly, the display shows "Preheat". When the set temperature is reached, the symbol lights up continuously (two beeps). The program timer countdown is displayed. At the end of the program, the keep warm function is automatically enabled for 30 min.

1.



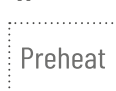
2.



3.



4.



5.



2 Slow cooking

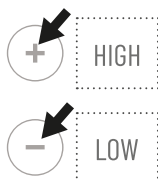


Press the Slow cook button. Use + and – to switch between high and low. Press the On/Off button. If needed, press + and – to change the preset time. If needed, select a start time delay (see Settings – Start time delay). Press the On/Off button; the program starts (audible signal). The symbol flashes slowly, the display shows "Preheat". When the set temperature is reached, the symbol lights up continuously (two beeps). The program timer countdown is displayed. At the end of the program, the keep warm function is automatically enabled for 30 min.

1.



2.



3.



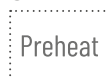
4.



5.



6.



7.

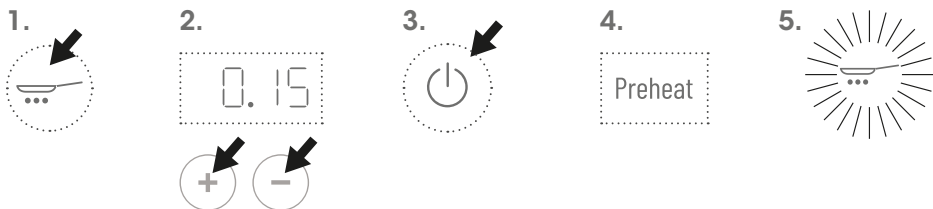


3 Browning



Press the Brown button. The preset cooking time is shown (15 min). If needed, press + and - to change this. Press the On/Off button; the program starts (audible signal). The symbol flashes slowly, the display shows "Preheat". When the set temperature is reached, the symbol lights up continuously (two beeps). The program timer countdown is

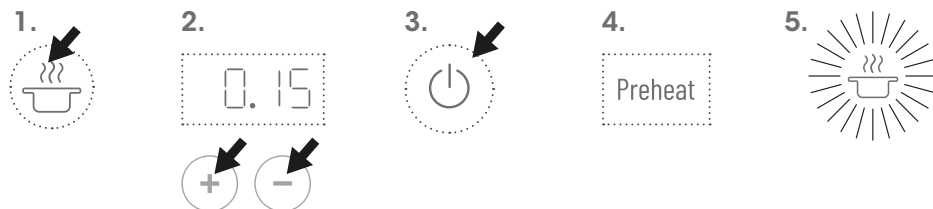
displayed.



4 Steaming



Press the Steam button. The preset cooking time is shown (15 min). If needed, press + and - to change this. If needed, select a start time delay (see Settings – Start time delay). Press the On/Off button, the program starts (audible signal). The symbol flashes slowly, the display shows "Preheat". When the set temperature is reached, the symbol lights up continuously (audible signal). The program timer countdown is displayed.



5 Individual time/temperature combinations:



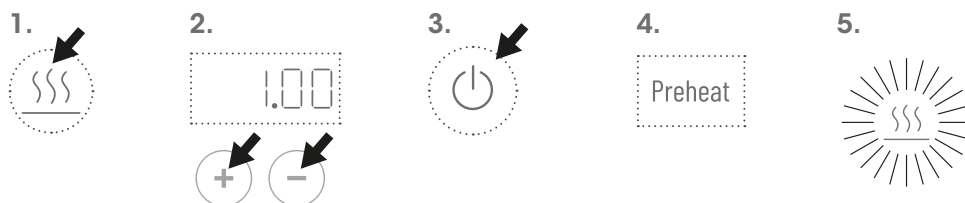
Press the Manual button. The preset temperature is shown (100 °C/ 212 °F). If needed, press + and - to change this. Press the On/Off button. The preset cooking time is shown (12 hours). If needed, press + and - to change this. If needed, select a start time delay (see Settings – Start time delay). Press the On/Off button; the program starts (audible signal). The symbol flashes slowly, the display shows "Preheat". When the set temperature is reached, the symbol lights up continuously (two beeps). The program timer countdown is displayed.



6 Keeping food warm:



Press the button once. The preset time is shown (1 hour). If needed, press + and - to change this. Press the On/Off button; the program starts (audible signal). The symbol flashes slowly, the display shows "Preheat". When the set temperature is reached, the symbol lights up continuously (two beeps). The program timer countdown is displayed.

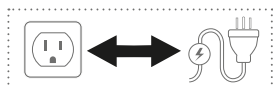


Caution: Food should not be kept warm at temperatures below 140 °F in order to prevent harmful germs (e.g., salmonella).

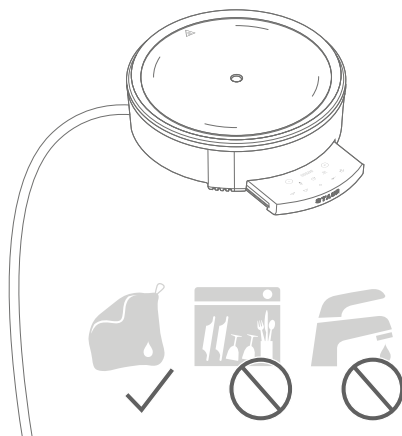
Cleaning and care

1 Cleaning the induction field

You can use a damp, lint-free cloth for external cleaning of the induction field. In case of heavy soiling, a mild detergent can be used.

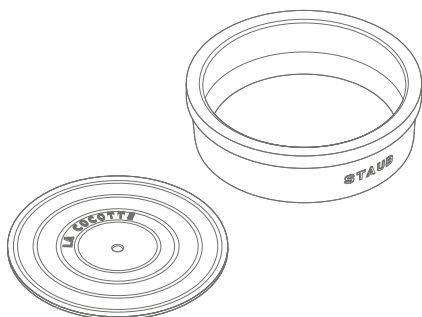


Before cleaning, unplug the mains plug and allow the device to cool down completely. The induction field is not dishwasher safe.



2 Cleaning the insulating ring and protective mat

Always rinse the insulating ring container with clear water and a drop of gentle detergent after use. Use a dishwashing sponge or brush to remove stubborn dirt.



Malfunctions

Problem	Possible cause	Remedy
E1	The power supply does not meet the requirements.	Connect the device to a power socket that meets the conditions specified in the technical data.
E2		
E10	There is no induction-compatible cookware on the device.	Make sure that you use induction-compatible cookware with a max. base diameter of 9.45".
E3		Please contact our customer service
E4		
E5		
E6		
E7		
E8		
E9		
E11		
E12		

Customer service

If you encounter any problems with your device, please contact our customer service.

Detailed information on service, repairs, warranty and product registration can be found at www.zwilling.com/service.

Accessories

You can find suitable accessories for your device on www.zwilling.com.

Waste disposal

Electrical and electronic devices can contain dangerous and environment-hazardous substances. Do not dispose of this device and its packaging as unsorted domestic waste; instead, return it to a designated collection point for the recycling of end-of-life electrical and electronic equipment. In this way, you can help to conserve resources and protect the environment. Contact your local authorities for more information.

Sécurité

Lisez entièrement cette notice d'emploi avant d'utiliser votre induction multifonctionnelle. Conservez soigneusement cette notice d'emploi et, en cas de cession de l'appareil à un tiers, remettez-lui aussi la notice d'emploi.

Le non-respect de ces instructions de service peut entraîner des blessures ou un dommage à l'appareil.

La société ZWILLING décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des présentes instructions de service.

Les consignes importantes relatives à votre sécurité sont expressément indiquées. Veuillez impérativement respecter ces consignes afin d'éviter tout accident corporel ou dommage causé à l'appareil.

Consignes de sécurité

L'induction multifonctionnelle (désignée ci-après par « appareil ») sert exclusivement à la préparation et au réchauffage d'aliments à l'aide d'ustensiles de cuisine adaptés. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut causer des dommages matériels.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. L'appareil est destiné à une utilisation domestique ou à des applications similaires, par ex. :

- dans les cuisines pour les collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres espaces professionnels ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres habitations similaires ;
- dans les chambres d'hôtes.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus s'ils sont sous surveillance ou après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et après avoir compris les risques en émanant. Les nettoyages ou l'entretien à effectuer par

l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants, sauf s'ils ont au minimum 8 ans et sont surveillés pendant l'opération. Tenez l'appareil et son câble d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont été instruites quant à l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques associés.

Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et ne le mettent pas en service.

Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériels d'emballage. Risques de suffocation.

Vérifier avant chaque utilisation que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous constatez des dommages dus au trans-

port, contactez immédiatement le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. En cas de défaut, l'appareil doit être réparé. L'appareil ne comporte pas de pièces que l'utilisateur puisse réparer lui-même. N'utilisez jamais un appareil défectueux.

Placer l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

Ne pas poser l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de fortes sources de chaleur.

L'anneau d'isolation ne doit être utilisé qu'en association avec l'appareil. Utilisez systématiquement le tapis isolant lorsque vous utilisez l'appareil sur une table.

Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation. Rangez le câble dans le compartiment du câble sous l'appareil après utilisation.

Ne raccordez l'appareil qu'à une prise correctement installée.

N'utiliser l'appareil que si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de la prise.

Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides.

Si le câble d'alimentation électrique de cet appareil est endommagée, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Veillez à ne pas plier ou coincer le câble d'alimentation et veillez à ce que l'appareil et le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec des sources

de chaleur (p. ex. plaques de cuisson, flammes du gaz).

Pour débrancher la fiche secteur de la prise, tirer toujours directement sur la fiche. Ne portez pas l'appareil en le tenant par le câble d'alimentation.

Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.

Même lorsque l'appareil est éteint, il reste sous tension tant que la fiche secteur est branchée à la prise électrique.

Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise électrique avant de nettoyer l'appareil ou d'en effectuer l'entretien. Ne transportez et ne nettoyez l'appareil que lorsqu'il a entièrement refroidi.

Après chaque utilisation, en cas de danger ou de défaut, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant. Il convient donc de veiller à ce que la prise dans laquelle est branchée la fiche de l'appareil reste toujours facilement accessible.

Ne jamais dévisser l'appareil pour l'ouvrir et ne procéder à aucune modification technique sur cet appareil.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides, ne le nettoyez pas à l'eau courante et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.

Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Pendant son utilisation, la plaque de cuisson peut devenir très chaude. Bien que le cuiseur à induction lui-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson, la température des ustensiles de cuisson

chauffe la plaque de cuisson, dont la surface reste très chaude, même après l'utilisation.

Ne versez pas d'eau froide ou de liquides inflammables sur les surfaces brûlantes.

Ne posez pas d'ustensiles de cuisine, de couvercles de casseroles, de couteaux ou d'autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Ces objets peuvent chauffer lorsque l'appareil est allumé.

Prudence : les objets que vous portez, par ex. les bagues, montres, etc. peuvent devenir très chauds s'ils s'approchent trop de la plaque de cuisson allumée.

Pour éviter les surchauffes, ne posez pas de feuille aluminium ou de plaque métallique sur la plaque de cuisson.

Ne réchauffez pas de récipients fermés tels que les boîtes de conserve sur la plaque de cuisson à induction. La surpression générée peut faire éclater les récipients ou boîtes.

N'utilisez jamais l'appareil à proximité de matières facilement inflammables, par ex. de l'essence, du White Spirit ou de l'alcool. Les substances s'évaporent sous l'effet de la chaleur et peuvent oc-

casionner des déflagrations s'ils entrent en contact avec des sources d'ignition.

En cas d'incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'initier des mesures appropriées pour la lutte contre l'incendie. N'éteignez jamais le feu avec de l'eau tant que l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Veillez à une ventilation suffisante après l'extinction de l'incendie.

Écartez systématiquement les objets magnétisables, par ex. les cartes de crédit, supports de données ou calepines, de la proximité immédiate de l'appareil lorsqu'il est allumé. Le champ magnétique peut nuire à leur bon fonctionnement.

Placez les ustensiles de cuisson toujours au centre de la plaque de cuisson, afin que le fond du récipient couvre autant que possible la zone électromagnétique.

Selon les études scientifiques, les cuissons à induction ne constituent aucun risque. Néanmoins, les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque sont invitées à s'écarter d'au moins 24" de l'appareil lorsqu'il est allumé.

Explication des symboles



Danger de mort par électrocution



Risque de brûlures sur les surfaces chaudes



Risque de dommages matériels et d'endommagement de l'appareil

Sommaire

Sécurité	19
Données techniques	22
Vue d'ensemble	23
Interface de commande	24
Fonctionnement	25
Réglages	27
Fonctions	29
Nettoyage et soin	32
Défaut	33
Service clients	34
Accessoires	34
Mise au rebut	34

Données techniques

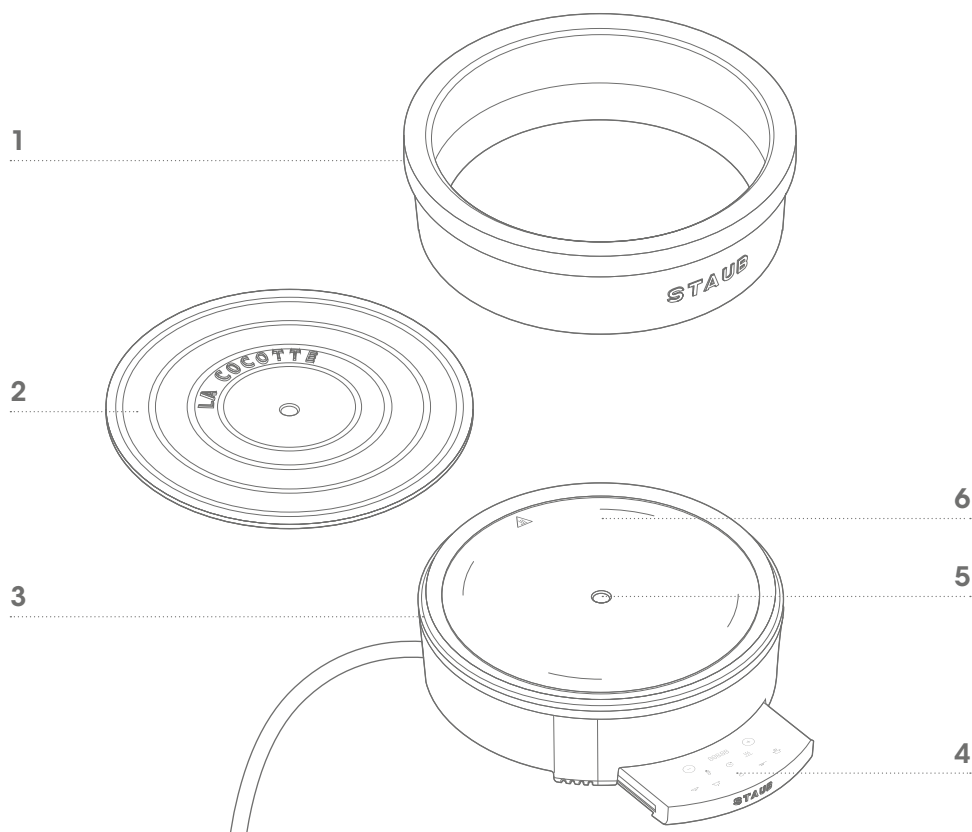
Alimentation électrique	120 VCA, 60 Hz
Consommation électrique/puissance	1300 W
Intensité	10,83 A
Consommation à l'arrêt	≤ 2 W
Classe de protection	I
Longueur du câble d'alimentation	39"
Dimensions (L x l x h)	Ø 12" x 7"
Poids	7 3/4 lbs, anneau : 1 3/4 lbs

Marquages



L'appareil satisfait aux exigences des directives de marquage ETL.

Vue d'ensemble



1 Anneau d'isolation

2 Tapis de protection

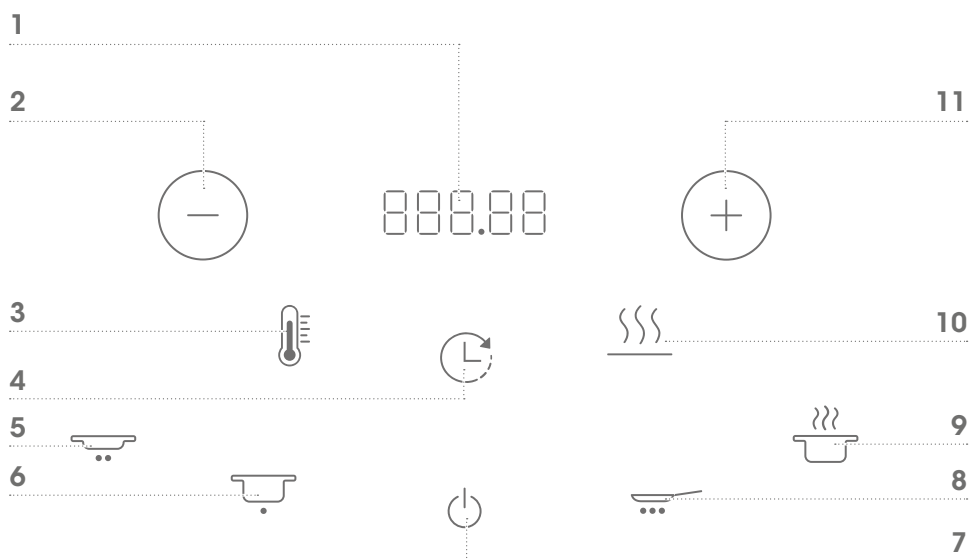
3 Plaque à induction

4 Interface de commande

5 Capteur

6 Plaque de cuisson

Interface de commande

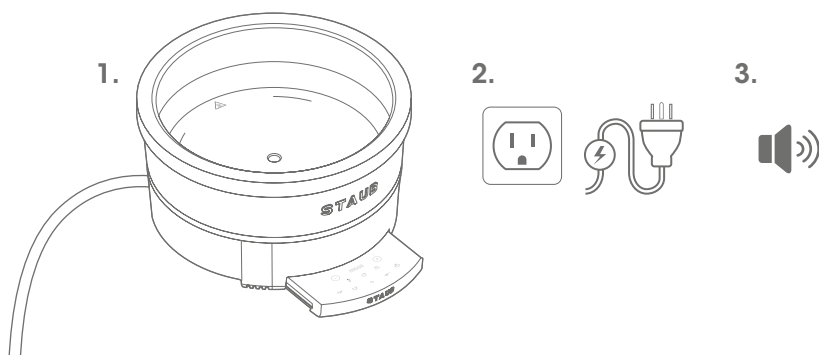


1 Écran	7 Touche Marche/Arrêt
2 Touche – (baisser la température)	8 Bruinissage
3 Température manuelle	9 Cuire à la vapeur
4 Durée/temporisation de démarrage	10 Maintien à température
5 Braissage	11 Touche + (augmenter la température)
6 Cuisson lente	

Fonctionnement

1 Branchement et mise en service

Placer l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante. Branchez l'appareil à une prise secteur appropriée (voir « Caractéristiques techniques »). L'appareil émet un signal sonore long.



2 Marche/Arrêt/Pause/Annuler



Allumer l'appareil : appuyez pendant une seconde sur la touche Marche/Arrêt lorsque l'appareil est éteint. L'appareil émet un signal sonore et affiche toutes les options à l'écran. Si vous ne démarrez aucun programme après la mise en marche de l'appareil, ce dernier commute automatiquement en mode veille après 5 minutes.

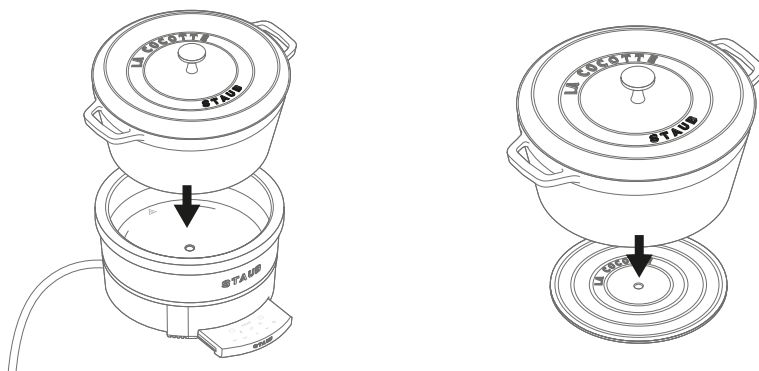
Éteindre l'appareil : appuyez pendant une seconde sur la touche Marche/Arrêt lorsque l'appareil est allumé. L'appareil émet un signal sonore et l'écran s'éteint.

Annuler : appuyez brièvement sur la touche Marche/Arrêt

3 Fonctionnement

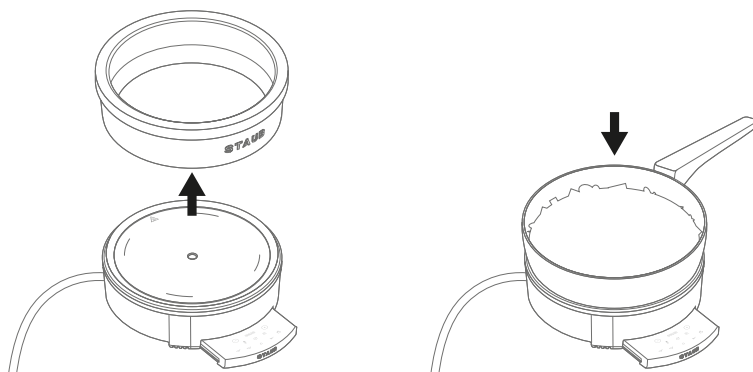
Posez le récipient « La Cocotte » (non fourni) dans l'anneau d'isolation. L'anneau d'isolation sert à exploiter encore plus efficacement la chaleur produite.

Lorsque le processus de cuisson est terminé, le tapis de protection fourni peut être utilisé pour poser le récipient sur le plateau d'une table sans l'endommager.



4 Ustensiles de cuisson divers

Vous pouvez utiliser aussi d'autres casseroles ou poêles compatibles avec les plaques à induction. Retirez à cet effet l'anneau d'isolation et posez le récipient respectif au centre de la plaque de cuisson. Veillez à n'utiliser que des récipients de cuisson pour plaques à induction, dont le fond a un diamètre maximal de 9 1/2".



Réglages

1 Modifier l'unité de température



Par défaut, l'appareil est réglé sur l'unité de température °F. Pour commuter l'affichage en °C, appuyez pendant 4 secondes sur le symbole affiché.

2 Réglage de la température



Celsius :

un actionnement isolé de la touche modifie la valeur affichée d'1°. Si vous appuyez de manière prolongée sur la touche + ou –, l'affichage évolue par incréments de 10°.

Fahrenheit :

un actionnement isolé de la touche modifie la valeur affichée de 5°.

Si vous appuyez de manière prolongée sur la touche + ou –, l'affichage évolue par incréments de 10°

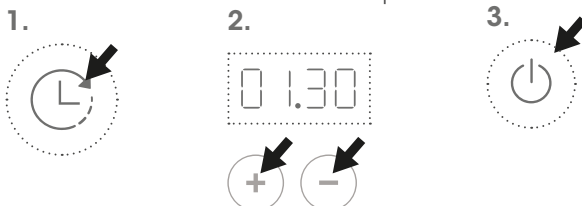
3 Réglage de la durée de cuisson



L'actionnement isolé de la touche modifie la valeur de respectivement 1 ou 5 minutes. Si vous appuyez de manière prolongée sur la touche + ou –, l'affichage évolue en fonction du programme par incréments de 10 ou 30 minutes.

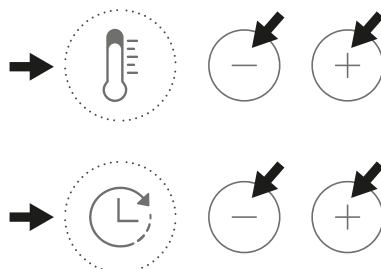
4 Temporisation de démarrage

Avec le réglage manuel de la température et les programmes « Cuisson lente » et « Cuisson à la vapeur », vous pouvez retarder l'heure de démarrage. Appuyez à cet effet sur la touche « Durée/Temporisation de démarrage » et réglez la temporisation de démarrage souhaitée à l'aide de la touche + ou –. En fonction du programme, cette temporisation peut être de 10 minutes à 24 heures. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Après écoulement du temps paramétré, le processus de cuisson démarre automatiquement.



5 Modification du réglage de durée/température en cours de cuisson

Pendant l'exécution du programme en cours, appuyez sur la touche de température ou de durée. Modifiez la valeur à l'aide de la touche + ou -. Après 3 secondes, l'appareil repasse en mode cuisson et le symbole du programme s'allume. L'écran affiche en alternance le programme, la durée restante et, dans le programme de température personnalisé, aussi la température réglée.



Remarque : la température ne peut être modifiée qu'en cas de réglage personnalisé de la température. Lors d'une augmentation de la température, le symbole de température clignote lentement jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

6 Après la cuisson

Après le processus de cuisson, le symbole du dernier processus de cuisson clignote pendant 5 minutes et l'écran affiche « Finished » (terminé) avant que l'appareil ne commute en mode veille. Appuyez légèrement sur la touche Marche/Arrêt. Le symbole du dernier programme recommence à clignoter. Après chaque minute, l'appareil émet un quadruple signal sonore. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour revenir à la position initiale.

Finished



Fonctions

1 Braisage



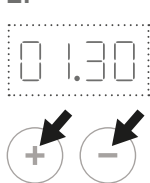
Appuyez sur la touche « Braisage ». Le cas échéant, modifiez la durée prédéfinie (45 minutes) à l'aide de la touche + ou -. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme (signal sonore). Le symbole clignote lentement et l'écran affiche « Preheat » (préchauffage).

Lorsque la température paramétrée est atteinte, le symbole s'allume en continu (signal sonore double). Le compteur à rebours de la durée du programme s'affiche. À la fin du programme, la fonction de maintien au chaud s'enclenche automatiquement pour une durée de 30 minutes.

1.



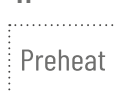
2.



3.



4.



5.



2 Cuisson lente



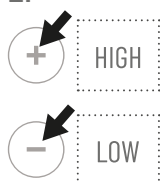
Appuyez sur la touche « Cuisson lente ». À l'aide de la touche + ou -, commutez entre « High » (haute température) et « Low » (basse température). Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Le cas échéant, modifiez la durée prédéfinie à l'aide de la touche + ou -. Le cas échéant, sélectionnez une temporisation de démarrage (voir Réglages - Temporisation de démarrage).

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme (signal sonore). Le symbole clignote lentement et l'écran affiche « Preheat » (préchauffage). Lorsque la température paramétrée est atteinte, le symbole s'allume en continu (signal sonore double). Le compteur à rebours de la durée du programme s'affiche. À la fin du programme, la fonction de maintien au chaud s'enclenche automatiquement pour une durée de 30 minutes.

1.



2.



3.



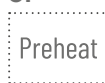
4.



5.



6.



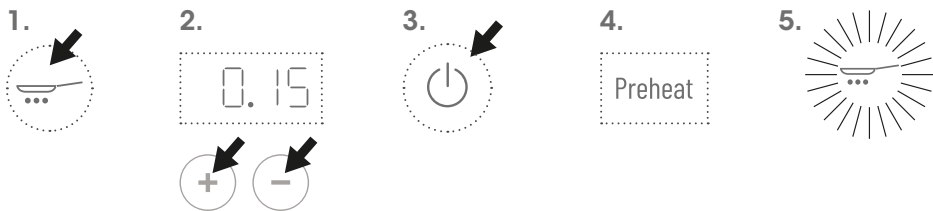
7.



3 Bruinisage



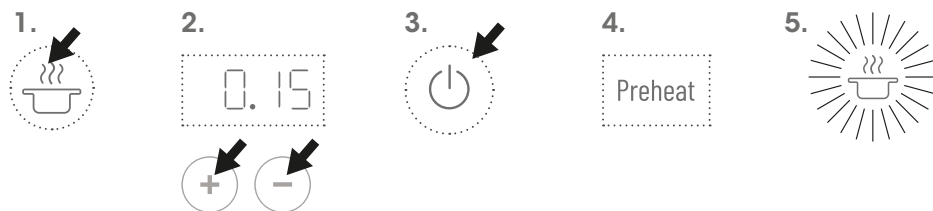
Appuyez sur la touche « Bruinisage ». La durée de cuisson pré réglée (15 minutes) s'affiche. Le cas échéant, modifiez-la à l'aide de la touche + ou -. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme (signal sonore). Le symbole clignote lentement et l'écran affiche « Preheat » (préchauffage). Lorsque la température paramétrée est atteinte, le symbole s'allume en continu (signal sonore double). Le compteur à rebours de la durée du programme s'affiche.



4 Cuire à la vapeur



Appuyez sur la touche « Cuisson à la vapeur ». La durée de cuisson pré réglée (15 minutes) s'affiche. Le cas échéant, modifiez-la à l'aide de la touche + ou -. Le cas échéant, sélectionnez une temporisation de démarrage (voir Réglages - Temporisation de démarrage). Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme (signal sonore). Le symbole clignote lentement et l'écran affiche « Preheat » (préchauffage). Lorsque la température paramétrée est atteinte, le symbole s'allume en continu (signal sonore). Le compteur à rebours de la durée du programme s'affiche.



5 Réglage de durée/température personnalisé :



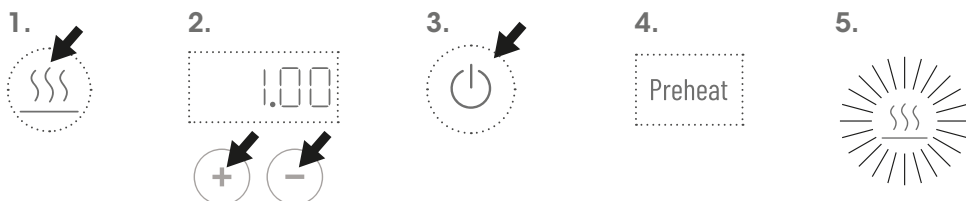
Appuyez sur la touche « Température ». La température préréglée (100 °C/212 °F) s'affiche. Le cas échéant, modifiez-la à l'aide de la touche + ou -. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. La durée de cuisson préréglée (12 heures) s'affiche. Le cas échéant, modifiez-la à l'aide de la touche + ou -. Le cas échéant, sélectionnez une temporisation de démarrage (voir Réglages - Temporisation de démarrage). Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme (signal sonore). Le symbole clignote lentement et l'écran affiche « Preheat » (préchauffage). Lorsque la température paramétrée est atteinte, le symbole s'allume en continu (signal sonore double). Le compteur à rebours de la durée du programme s'affiche.



6 Maintien à température :



Appuyez une fois sur la touche. La durée de cuisson préréglée (1 heure) s'affiche. Le cas échéant, modifiez-la à l'aide de la touche + ou -. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le programme (signal sonore). Le symbole clignote lentement et l'écran affiche « Preheat » (préchauffage). Lorsque la température paramétrée est atteinte, le symbole s'allume en continu (signal sonore double). Le compteur à rebours de la durée du programme s'affiche.

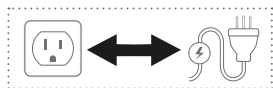


Prudence : la température minimale du maintien à température des aliments est de 140 °F, afin de prévenir la prolifération des germes nocifs pour la santé, par ex. les salmonelles.

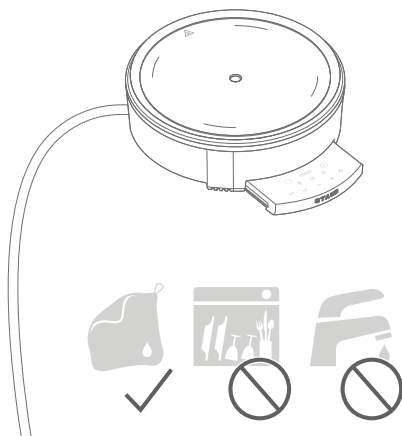
Nettoyage et soin

1 Nettoyage de la plaque à induction

Utilisez un chiffon non pelucheux humide pour le nettoyage extérieur de la plaque à induction. En cas de salissures importantes, un détergent doux peut être utilisé.

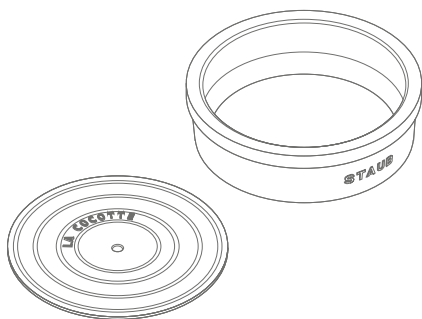


Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur et laissez refroidir entièrement l'appareil. La plaque à induction ne peut pas être lavée au lave-vaisselle.



2 Nettoyage de l'anneau d'isolation et du tapis de protection

Après chaque utilisation, rincez l'anneau d'isolation avec de l'eau claire et un peu de produit à vaisselle doux. En cas de salissures tenaces, utilisez une éponge à vaisselle ou une brosse.



Défaut

Problème	Cause possible	Remède
E1	L'alimentation électrique ne correspond pas aux spécifications de l'appareil.	Branchez l'appareil à une prise secteur qui satisfait aux paramètres indiqués dans les caractéristiques techniques.
E2		
E10	Aucun ustensile de cuisson n'est posé sur l'appareil, ou le récipient mis en place n'est pas compatible avec le système à induction.	Veillez à bien utiliser un récipient de cuisson compatible avec le système à induction, et qui possède un fond d'un diamètre maximale de 9,45".
E3		
E4		
E5		
E6		
E7		Veuillez contacter notre service clients
E8		
E9		
E11		
E12		

Service clients

En cas de problèmes avec votre appareil, contactez notre service clients.

Vous trouverez de plus amples informations sur l'assistance, la garantie de réparation et l'enregistrement des produits à l'adresse www.zwilling.com/service.

Accessoires

Les accessoires adaptés à l'appareil sont disponibles sur www.zwilling.com.

Mise au rebut

Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses et nocives pour l'environnement. Ne mettez pas cet appareil et son emballage aux ordures ménagères non triées, mais à un point de collecte identifié pour les appareils électriques et électroniques usagés. Cela contribue à la protection des ressources et de l'environnement. Pour de plus amples informations, adressez-vous aux autorités locales.

Seguridad

Lea todas las partes de este manual de instrucciones antes de utilizar su olla multifunción. Conserve el manual de instrucciones y entréguelo también si entrega el aparato a un tercero.

La inobservancia de este manual de instrucciones puede provocar lesiones o daños en el aparato.

Indicaciones de seguridad

La olla multifunción (en adelante, el "aparato") sirve exclusivamente para preparar y calentar alimentos mediante el uso de una cazuela adecuada. Cualquier otro uso no está considerado como previsto ni adecuado y puede causar daños materiales.

Este aparato no está destinado al uso comercial. El aparato está destinado para el uso en el hogar o aplicaciones similares, como por ejemplo:

- En cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otras áreas comerciales
- En explotaciones agrícolas
- Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales similares
- En pensiones con régimen de alojamiento y desayuno

Este aparato podrá ser utilizado por niños a partir de 8 años cuando lo hagan bajo supervisión o tras haber sido aleccionados sobre el uso seguro de este aparato y sobre los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deberán ser llevados a cabo por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión. El

ZWILLING no responde de los daños causados por la inobservancia del presente manual de instrucciones.

Las advertencias importantes para su seguridad están marcadas de forma especial. Es obligatorio respetar estas advertencias para evitar accidentes y daños en el aparato.

aparato y el cable de conexión se deben mantener alejados de los niños menores de 8 años.

Los aparatos podrán ser utilizados por personas con capacidad mental, física, sensorial o psíquica reducidas o sin experiencia ni conocimientos cuando lo hagan bajo supervisión o tras haber sido aleccionados sobre el uso seguro de este aparato y sobre los peligros que implica.

Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños pequeños necesitarán estar bajo vigilancia para evitar que jueguen con el aparato o lo pongan en marcha.

Los niños no deben jugar con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia.

Antes de cada uso, compruebe si el aparato está dañado. Si observa algún daño durante el transporte, póngase en contacto inmediatamente con el distribuidor al que compró el aparato. En caso de un defecto, el aparato debe ser reparado. El aparato no contiene ninguna pieza que pueda reparar usted mismo. No utilice nunca un aparato defectuoso.

Coloque el aparato sobre una superficie seca, nivelada y antideslizante.

No coloque el aparato sobre una superficie caliente o cerca de una fuente de calor intenso.

El anillo aislante solo debe utilizarse en combinación con el aparato. En caso de usarse sobre una mesa, utilice siempre la esterilla aislante.

No deje que el cable de alimentación cuelgue hacia abajo. Después del uso, guarde el cable en el compartimento de cables en la parte inferior del aparato.

Conecte el aparato solo a una toma de corriente instalada correctamente.

Utilice el aparato solo si la tensión indicada en la placa de características corresponde a la tensión de la toma de corriente.

No utilice el aparato al aire libre ni en espacios húmedos.

Si el cable de conexión a la corriente de su aparato estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico, o por otra persona debidamente cualificada para evitar cualquier peligro.

Asegúrese de que el cable de alimentación no esté doblado ni pellizcado y de que el cable de alimentación y el aparato no entren en contacto con fuentes de calor (p. ej., placas calentadoras, llamas de gas).

Cuando extraiga el enchufe de la toma de corriente, hágalo siempre sujetando el enchufe. No transporte el aparato por el cable eléctrico.

No toque nunca el enchufe con las manos mojadas.

Aunque esté desconectado, aún sigue habiendo corriente en el interior del aparato mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente.

Desconecte el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento. Transporte y limpie el aparato únicamente cuando se haya enfriado por completo.

Después de cada uso, en caso de peligro o defecto, extraiga inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Por esta razón, mantenga siempre accesible la toma de corriente en la que está insertado el enchufe del aparato.

No desmonte nunca el aparato ni haga modificaciones técnicas.

Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos, no lo limpie bajo agua corriente y no lo coloque en el lavavajillas.

No toque ninguna superficie caliente del aparato. Durante el uso, la placa de cocción puede calentarse mucho. La placa de inducción en sí no produce calor, pero la temperatura de la cazuela calienta la placa de cocción y la superficie se mantiene caliente tras el uso.

No vierta agua fría ni líquidos inflamables sobre las superficies calientes.

No coloque utensilios de cocina metálicos, tapas, cuchillos u otros objetos metálicos sobre la superficie de cocción. Estos objetos pueden calentarse con el aparato encendido.

Precaución: Los objetos que lleve puestos, como anillos, relojes, etc., pueden calentarse si se acercan a la superficie de cocción encendida.

Para evitar el sobrecalentamiento, no coloque papel de aluminio ni placas metálicas sobre la superficie de cocción.

No caliente recipientes cerrados, por ejemplo latas, sobre la placa de inducción. La sobrepresión resultante puede provocar la explosión de los recipientes o latas.

No utilice nunca el aparato cerca de sustancias combustibles fácilmente inflamables, como gasolina o alcohol. El calor provoca la evaporación de las sustancias y el contacto con fuentes de ignición puede provocar deflagraciones.

En caso de incendio, desconecte el aparato de la red eléctrica antes de tomar las medidas de lucha contra incendios adecuadas. Nunca apague el fuego con

agua cuando el aparato esté conectado a la red eléctrica. Asegúrese de que haya suficiente suministro de aire fresco después de apagar el fuego.

Los objetos imantados, como tarjetas de crédito, soportes de datos o calculadoras, no deben estar cerca del aparato cuando esté encendido. Su funcionamiento puede verse afectado por el campo magnético.

Coloque siempre la cazuela en el centro de la placa, de forma que la base de la cazuela cubra lo máximo posible el campo electromagnético.

Según estudios científicos, las placas de inducción no suponen ningún peligro. No obstante, las personas que lleven un marcapasos deben mantener una distancia mínima de 24" del aparato cuando esté en funcionamiento.

Explicación de los símbolos



Riesgo de muerte por descarga eléctrica



Peligro de quemaduras en superficies muy calientes



Riesgo de daños materiales y daños en el aparato

Contenido

Seguridad	35
Datos técnicos	38
Vista general	39
Superficie de mando	40
Manejo	41
Ajustes	43
Funciones	45
Limpieza y conservación	48
Avería	49
Servicio al cliente	50
Accesorios	50
Eliminación	50

Datos técnicos

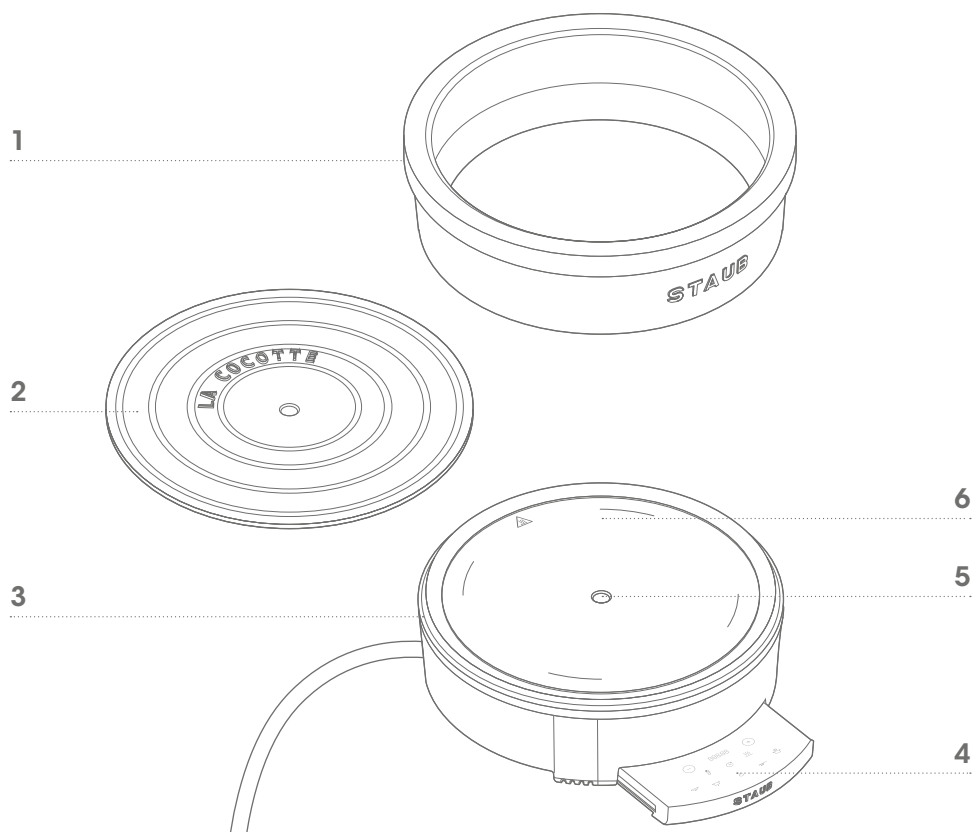
Fuente de alimentación	120 V~, 60 Hz
Consumo de energía/potencia	1300 W
Intensidad de corriente	10,83 A
Consumo en reposo	≤ 2 W
Clase protección	I
Longitud del cable de conexión	39"
Dimensiones (largo x ancho x alto)	Ø 12" x 7"
Peso	7 3/4 lbs, anillo : 1 3/4 lbs

Símbolos



El aparato cumple con las directivas para llevar el identificador ETL.

Vista general



1 Anillo aislante

2 Esterilla protectora

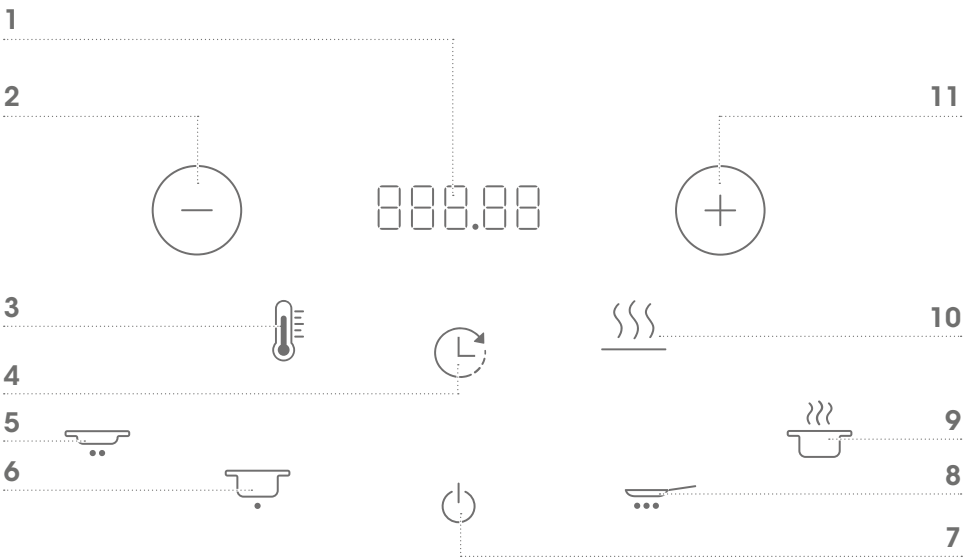
3 Placa de inducción

4 Superficie de mando

5 Sensor

6 Superficie de cocción

Superficie de mando

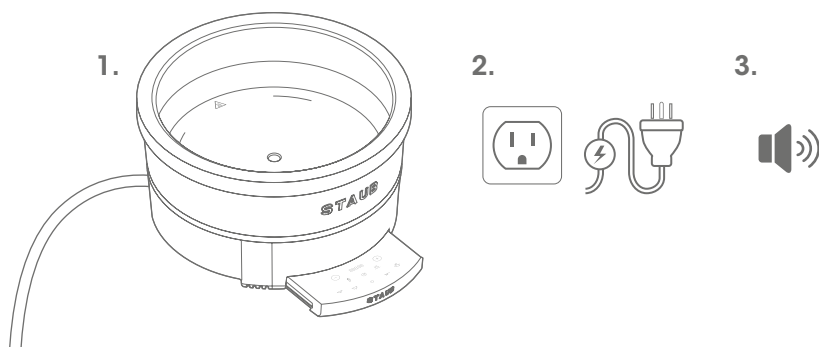


1 Pantalla	7 Tecla de conexión/desconexión
2 Tecla – (reducir)	8 Dorar
3 Temperatura	9 Cocer al vapor
4 Tiempo / Retardo de hora de inicio	10 Mantener caliente
5 Estofar	11 Tecla + (aumentar)
6 Cocer a fuego lento	

Manejo

1 Conexión y puesta en funcionamiento

Coloque el aparato sobre una superficie seca, nivelada y antideslizante. Enchúfelo en una toma de corriente adecuada (vea los datos técnicos). Suena una señal acústica prolongada.



2 Conexión / Desconexión / Pausa / Interrupción



Conexión: con el aparato apagado, mantenga pulsado la tecla de conexión/desconexión durante un segundo. Suena una señal acústica y todas las opciones aparecen en la pantalla. Si no se inicia ningún programa después del encendido, el aparato pasa automáticamente al modo de espera al cabo de 5 minutos.

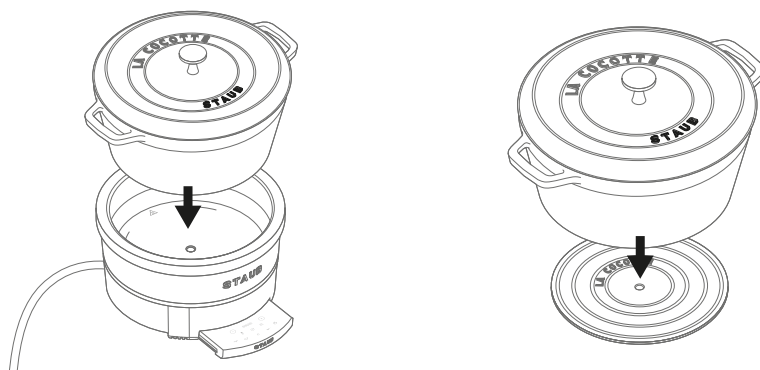
Desconexión: con el aparato encendido, mantenga pulsado la tecla de conexión/desconexión durante un segundo. Suena una señal acústica y la pantalla se apaga.

Interrupción: pulse brevemente la tecla de conexión/desconexión.

3 Manejo

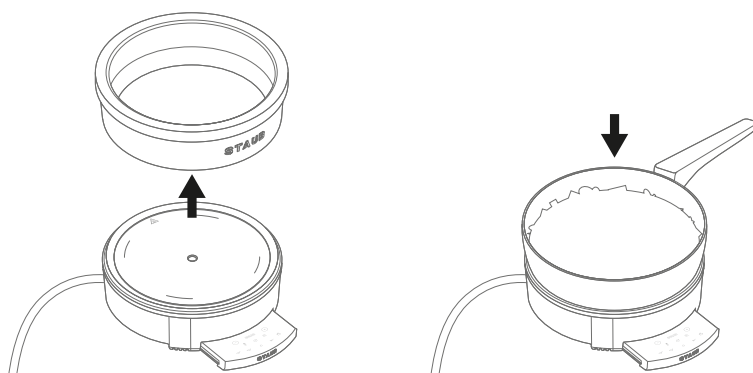
Coloque la cazuela "La Cocotte" (no incluida) en el anillo aislante. El anillo aislante sirve para aprovechar mejor el calor generado.

Una vez finalizado el proceso de cocción, la esterilla protectora suministrada puede utilizarse para colocar la cazuela sobre una mesa sin peligro.



4 Distintas cazuelas

Como alternativa, puede usar otras ollas, cazuelas o sartenes aptas para inducción. Para ello, retire el anillo aislante y coloque la cazuela o sartén correspondiente centrada sobre la superficie de cocción. Utilice únicamente cazuelas o sartenes aptas para inducción con un diámetro de la base de máx. 9 1/2".



Ajustes

1 Cambio de la unidad de temperatura



La unidad de temperatura preajustada es °F. Para cambiar a °C, mantenga pulsado el símbolo mostrado durante 4 segundos.

2 Ajuste de temperatura



Celsius:

El valor en la pantalla cambia 1° con cada pulsación.

Mantenga pulsado + o -: el valor en la pantalla cambia ahora en incrementos de 10°.

Fahrenheit:

El valor en la pantalla cambia 5° con cada pulsación.

Mantenga pulsado + o -: el valor en la pantalla cambia ahora en incrementos de 10°.

3 Ajuste del tiempo de cocción

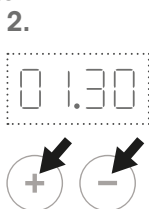


Con cada pulsación, el valor en la pantalla cambia 1 o 5 min.

Mantenga pulsado + o -: el valor en la pantalla cambia ahora en incrementos de 10 o 30 minutos según el programa.

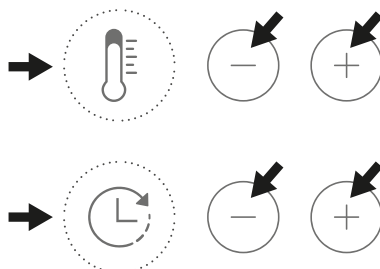
4 Retardo de hora de inicio

La hora de inicio puede retrasarse para los ajustes manuales de temperatura y los programas de cocción lenta y al vapor. Pulse el botón para el tiempo/retardo de la hora de inicio y utilice + o - para seleccionar el retardo de inicio deseado. En función del programa, puede ser de entre 10 minutos y 24 horas. Pulse la tecla de conexión/desconexión. Una vez transcurrido el tiempo preestablecido, el proceso de cocción se inicia automáticamente.



5 Cambio de los ajustes de tiempo/temperatura durante el uso

Pulse la tecla de temperatura o tiempo mientras el programa está en curso. Cambie el valor con + y -. Transcurridos 3 segundos, el aparato vuelve al modo de cocción y se enciende el símbolo del programa. La pantalla muestra alternativamente el programa, el tiempo restante y, en el programa de temperatura individual, la temperatura ajustada.



Nota: La temperatura solo se puede modificar en el ajuste de temperatura individual. Si se aumenta la temperatura, el símbolo de temperatura parpadea lentamente hasta que se alcanza el valor ajustado.

6 Tras la cocción

Tras el proceso de cocción, el símbolo del último proceso de cocción parpadea durante 5 minutos y la pantalla muestra "Finished" antes de que el aparato pase al modo de espera. Pulse ligeramente la tecla de conexión/desconexión y el símbolo del último programa comenzará a parpadear de nuevo. Después de cada minuto, suena una señal acústica cuatro veces. Pulse la tecla de conexión/desconexión para volver a la posición inicial.

Finished



Funciones

1 Estofar

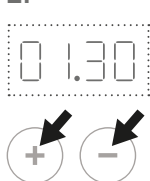


Pulse la tecla para estofar. Cambie el tiempo preajustado (45 min) con + y – si es necesario. Pulse la tecla de conexión/desconexión, el programa se inicia (señal acústica). El símbolo parpadea lentamente y la pantalla muestra "Preheat". Cuando se alcanza la temperatura programada, el símbolo se enciende de forma permanente (dos señales acústicas). Aparece la cuenta atrás de la duración del programa. Al final del programa, la función de mantenimiento del calor se activa automáticamente durante 30 minutos.

1.



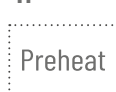
2.



3.



4.



5.



2 Cocer a fuego lento



Pulse la tecla para cocer a fuego lento. Cambie entre High (fuerte) y Low (lento) con + y –. Pulse la tecla de conexión/desconexión. Cambie el tiempo preajustado con + y – si es necesario. Seleccione en caso necesario un retardo de la hora de inicio (vea Ajustes - Retardo de la hora de inicio). Pulse la tecla de conexión/desconexión, el programa se inicia (señal acústica). El símbolo parpadea lentamente y la pantalla muestra "Preheat". Cuando se alcanza la temperatura programada, el símbolo se enciende de forma permanente (dos señales acústicas). Aparece la cuenta atrás de la duración del programa. Al final del programa, la función de mantenimiento del calor se activa automáticamente durante 30 minutos.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



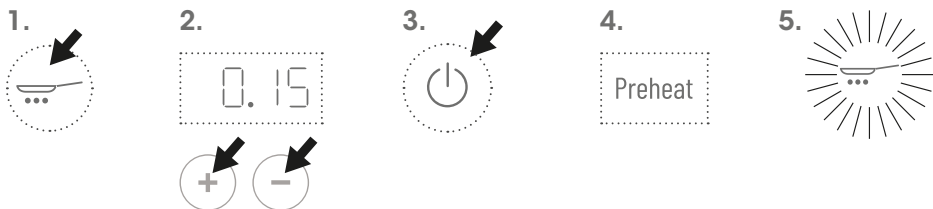
7.



3 Dorar



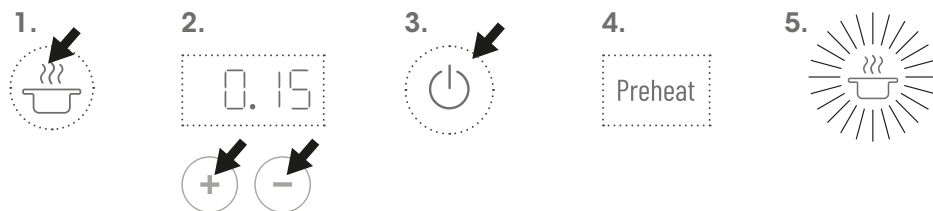
Pulse la tecla para dorar. Aparece el tiempo de cocción preajustado (15 min). Cambie el valor con + y – en caso necesario. Pulse la tecla de conexión/desconexión, el programa se inicia (señal acústica). El símbolo parpadea lentamente y la pantalla muestra "Preheat". Cuando se alcanza la temperatura programada, el símbolo se enciende de forma permanente (dos señales acústicas). Aparece la cuenta atrás de la duración del programa.



4 Cocer al vapor



Pulse la tecla para cocer al vapor. Aparece el tiempo de cocción preajustado (15 min). Cambie el valor con + y – en caso necesario. Seleccione en caso necesario un retardo de la hora de inicio (vea Ajustes - Retardo de la hora de inicio). Pulse la tecla de conexión/desconexión, el programa se inicia (señal acústica). El símbolo parpadea lentamente y la pantalla muestra "Preheat". Cuando se alcanza la temperatura programada, el símbolo se enciende de forma permanente (señal acústica). Aparece la cuenta atrás de la duración del programa.



5 Combinación individual de tiempo/temperatura:



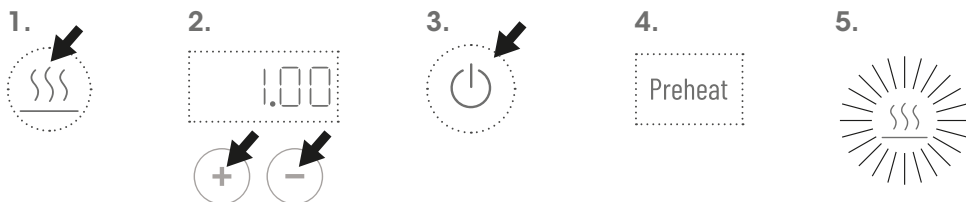
Pulse la tecla de temperatura. Se muestra la temperatura preajustada (100 °C / 212 °F). Cambie el valor con + y – en caso necesario. Pulse la tecla de conexión/desconexión. Aparece el tiempo de cocción preajustado (12 horas). Cambie el valor con + y – en caso necesario. Seleccione en caso necesario un retardo de la hora de inicio (vea Ajustes - Retardo de la hora de inicio). Pulse la tecla de conexión/desconexión, el programa se inicia (señal acústica). El símbolo parpadea lentamente y la pantalla muestra "Preheat". Cuando se alcanza la temperatura programada, el símbolo se enciende de forma permanente (dos señales acústicas). Aparece la cuenta atrás de la duración del programa.



6 Mantener caliente:



Pulse la tecla para mantener caliente. Aparece el tiempo preajustado (1 hora). Cambie el valor con + y – en caso necesario. Pulse la tecla de conexión/desconexión, el programa se inicia (señal acústica). El símbolo parpadea lentamente y la pantalla muestra "Preheat". Cuando se alcanza la temperatura programada, el símbolo se enciende de forma permanente (dos señales acústicas). Aparece la cuenta atrás de la duración del programa.

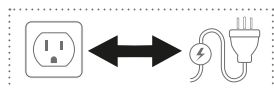


Precaución: Los alimentos no deben conservarse a temperaturas inferiores a 140 °F para evitar gérmenes nocivos (por ejemplo, salmonela).

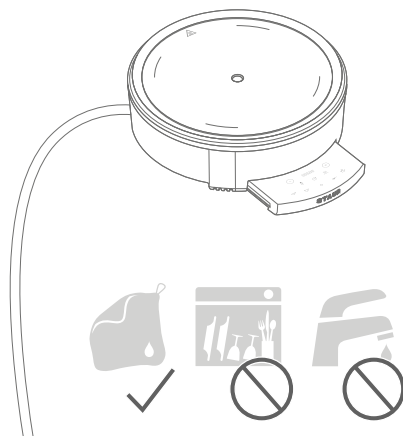
Limpieza y conservación

1 Limpieza de la placa de inducción

Para la limpieza exterior de la placa de inducción puede utilizar un paño húmedo sin pelusas. En caso de suciedad intensa, se puede usar un detergente suave.

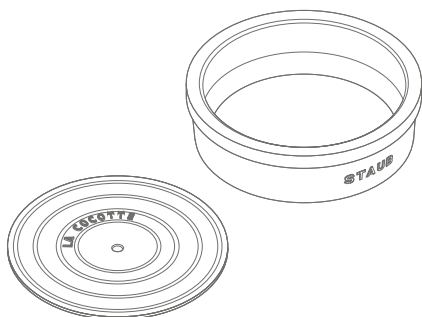


Desconecte el enchufe de la red eléctrica antes de la limpieza y espere a que el aparato se enfríe. La placa de inducción no es apta para el lavavajillas.



2 Limpieza del anillo aislante y de la esterilla protectora

Limpie el anillo aislante con agua limpia y una gota de lavavajillas suave después de cada uso. Utilice un estropajo o un cepillo en caso de suciedad persistente.



Avería

Problema	Posibles causas	Remedio
E1	La alimentación eléctrica no cumple los requisitos.	Conecte el aparato a una toma de corriente que cumpla las condiciones especificadas en los datos técnicos.
E2		
E10	No se ha colocado ningún recipiente apto para inducción sobre el aparato.	Asegúrese de utilizar un recipiente apto para inducción con un diámetro de base de 9,45" como máximo.
E3		Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E4		
E5		
E6		
E7		
E8		
E9		
E11		
E12		

Servicio al cliente

Si tiene problemas con su aparato, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Encontrará indicaciones detalladas sobre el servicio, la reparación, la garantía y el registro del producto en www.zwilling.com/service.

Accesorios

En www.zwilling.com encontrará accesorios adecuados para su aparato.

Eliminación

Los equipos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas o tóxicas. No elimine este aparato y su embalaje con la basura doméstica sin separar, sino en un punto de recogida de reciclado de piezas eléctricas y electrónicas. Con ello ayudará a preservar los recursos naturales y a proteger el medio ambiente. Contacte con las autoridades locales para obtener más información.



Member of the ZWILLING Group

Gruenewalder Strasse 14–22
42657 Solingen
Germany
www.zwilling.com