

Mode d'emploi

KitchenAid

Plans d'installation	4
Instructions de sécurité importantes	6
Conseils pour la protection de l'environnement	9
Déclaration d'écoconception	9
Messages relatifs à la sécurité	9
Description de l'appareil	10
Installation	11
Branchement électrique	11
Mode d'emploi	12
Service Après-vente	17

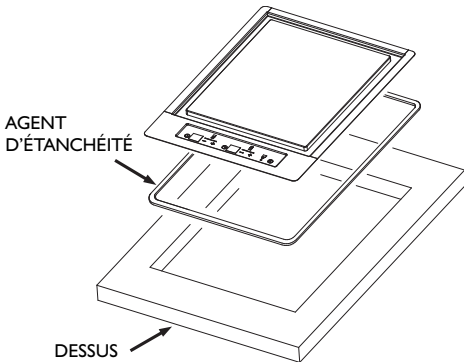
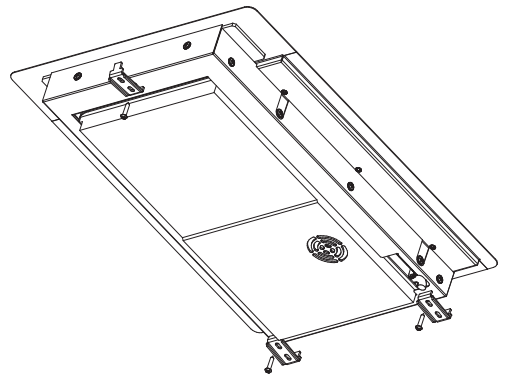
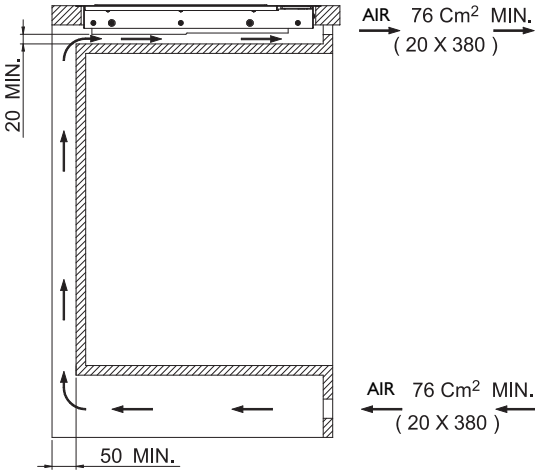
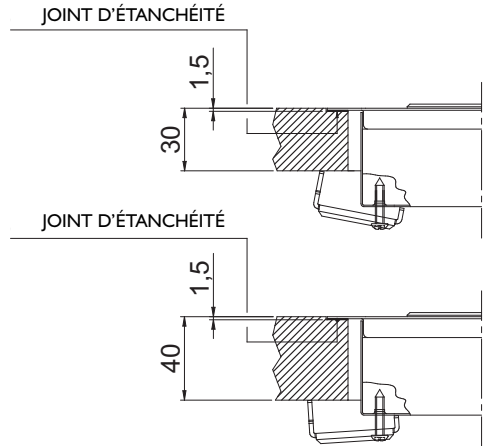
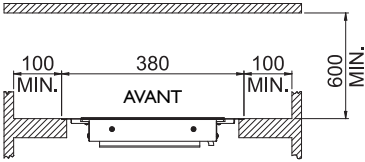
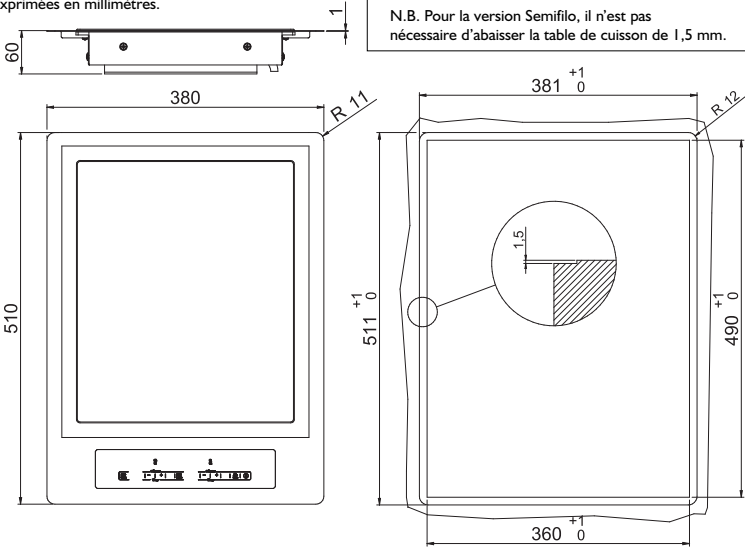
Plans d'installation



Plans d'installation

Toutes les cotes sont exprimées en millimètres.

N.B. Pour la version Semifilo, il n'est pas nécessaire d'abaisser la table de cuisson de 1,5 mm.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre sécurité et celle de votre entourage méritent toute votre attention

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.

Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :



DANGER

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.



AVERTISSEMENT

Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Munissez-vous de gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en

- vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
 - Ne tirez pas sur le cordon de l'appareil.
 - Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
 - La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
 - L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et personnes sont placés sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas entreprendre d'opérations de nettoyage et de maintenance sans surveillance.
 - Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances de l'appareil. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.
 - Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
 - L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
 - Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
 - En cas de fissuration de la surface, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique. (uniquement pour les appareils dotés d'une surface en verre).


- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, surveillez constamment la cuisson, car ces matières peuvent s'enflammer et provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau mais mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu).
Risque d'incendie : ne stockez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, mettez la résistance de la plaque de cuisson hors tension à l'aide de son dispositif de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole. (uniquement pour les appareils dotés d'une surface en verre).

Mise au rebut des appareils électroménagers

- Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur. Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le cordon d'alimentation afin de le rendre inutilisable.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service de collecte des déchets de votre ville ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.


Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est complètement recyclable et porte le symbole de recyclage . Ne jetez pas les différents composants de l'emballage dans la nature ; mettez-les au rebut conformément aux réglementations locales.

Mise au rebut

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nocive pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  apposé sur l'appareil et figurant dans la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne

doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères, mais qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour la réalisation d'économies d'énergie

Pour des résultats optimum, il est conseillé :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles de diamètre identique à celui de la zone de cuisson ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson et des casseroles à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour gagner du temps et économiser encore plus d'énergie ;
- de placer la casserole ou l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson tracée sur la table de cuisson.

Déclaration d'écoconception

Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique de la réglementation européenne n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Messages relatifs à la sécurité

Veillez à observer les présentes instructions car les dommages résultant d'un non-respect de ces instructions ne seront pas couverts par la garantie.

Usage prévu

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson d'aliments à usage domestique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé comme surface de travail ni comme support.
- Les conversions et/ou modifications de l'appareil sont interdites.
- Ne posez pas et ne stockez pas de liquides inflammables, de matériaux à combustion aisée ni d'objets susceptibles de fondre facilement (tels que des films, du plastique et de l'aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance.

Sécurité enfants

- Gardez les enfants en bas âge à l'écart de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants plus âgés s'approcher de l'appareil sans supervision.
- Il est recommandé d'utiliser la fonction de sécurité enfants pour éviter son activation accidentelle par des enfants ou des animaux. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart s'ils ne sont pas sous supervision permanente. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et ces personnes sont sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, et ont conscience des dangers associés. N'autorisez pas des enfants à jouer avec l'appareil. Ne laissez pas des enfants réaliser des opérations de nettoyage et de maintenance sans surveillance.

Consignes générales de sécurité

- L'appareil doit uniquement être installé et connecté par des techniciens qualifiés et agréés.
- Les appareils encastrables doivent uniquement être utilisés après encastrement dans des plans de travail et des meubles conformes aux normes en vigueur.
- En cas de dysfonctionnement, l'appareil doit être mis hors tension et être débranché de son alimentation électrique, de façon à éviter les risques de chocs électriques.

Messages relatifs à la sécurité

Sécurité d'utilisation

- La graisse et les huiles chaudes peuvent s'enflammer très rapidement. Avertissement ! Risque d'incendie !
- **AVERTISSEMENT !** Risque de brûlures ! L'huile et la graisse ajoutées sur une cuisinière déjà chaude peuvent s'enflammer très rapidement et faire l'objet de projections.
- Une utilisation négligente de l'appareil peut engendrer des risques de brûlures.
- Retirez les autocollants et le film plastique de la surface en vitrocéramique, et retirez la surface de cuisson.
- Ne laissez pas les cordons d'appareils électriques entrer en contact avec sa surface chaude ni avec des ustensiles de cuisson chauds.
- Mettez la zone de cuisson hors tension après utilisation.
- Si vous avez une pile cardiaque, maintenez votre poitrine à 30 cm minimum de la surface de cuisson lorsque l'appareil est sous tension.
- L'espace de 5 mm situé entre la surface de travail et le meuble en dessous est nécessaire pour la ventilation et ne doit pas être recouvert.

IMPORTANT : Cet appareil et ses parties accessibles chauffent beaucoup en cours d'utilisation. Faites preuve de prudence et évitez tout contact avec les éléments chauffants.

IMPORTANT : Une cuisinière laissée sans surveillance avec de la graisse et/ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et être à l'origine d'un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre des flammes/un incendie avec de l'eau. En cas d'incendie, mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

IMPORTANT : Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson. Ne placez aucun objet métallique (couteau, fourchette ou cuillère, par exemple) sur la surface de cuisson, car ils peuvent chauffer.

Sécurité pendant le nettoyage

- Pour nettoyer l'appareil, mettez-le hors tension et laissez-le refroidir.
- Pour des raisons de sécurité, il est interdit de nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur ou haute pression.

IMPORTANT : Si la surface est fissurée, mettez l'appareil hors tension de façon à éviter tout risque de choc électrique.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Les objets qui fondent et les liquides qui débordent risquent de brûler et de coller à la surface. Il convient d'en retirer immédiatement toute trace.

Instructions spéciales pour le Teppan Yaki

- En cours de fonctionnement, l'expansion du gril produit un bruit. Ceci n'est pas un problème au niveau de la surface de cuisson et n'affecte en aucun cas son fonctionnement.
- En cas d'utilisation fréquente, la surface de cuisson peut développer une légère convexité au niveau de son centre, entre les zones de cuisson. Ceci n'est pas un problème au niveau de la surface de cuisson et n'affecte en aucun cas son fonctionnement.

Par conséquent :

- une cuisson dans cette zone peut produire des résultats irréguliers, par exemple pour la préparation de crêpes.

Description de l'appareil

Principales caractéristiques de l'appareil

- La surface de cuisson a une épaisseur de 11 mm. Elle est constituée de deux couches d'acier inoxydable séparées par une couche d'aluminium. La surface de cuisson garde bien la chaleur, ce qui réduit la chute rapide de sa température, comme lors de la réparation d'une viande sortie du réfrigérateur.
- Chaque surface de Teppan Yaki est unique et est fabriquée à la main et polie par un spécialiste. Les variations de polissage sont normales et ne limitent en aucune façon le fonctionnement du gril. Plus il est utilisé, plus il prend de la valeur.
- La surface de cuisson est divisée en deux grandes zones à régulation distincte.
- Le Teppan Yaki est placé au centre d'une surface en acier inoxydable et est séparé de la surface de façon à éviter un chauffage excessif du périmètre de la surface en acier inoxydable.
- La rigole qui se trouve sur le pourtour du Teppan Yaki permet de recueillir les petits morceaux d'aliments et les liquides, facilitant ainsi leur élimination après la cuisson.
- Le réglage visible de niveau de puissance permet de maintenir la température souhaitée à un niveau constant. La surchauffe des plats est ainsi évitée, ce qui est positif pour les cuissons avec peu de matières grasses et permet de préserver le contenu nutritionnel des aliments.
- Les plats sont préparés ou chauffés directement sur la surface de cuisson, avec ou sans graisse.

Description de l'appareil

Avant la première utilisation

Nettoyage initial

- Retirez le film de protection.
- Nettoyez le bandeau de commande à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez la surface de cuisson refroidie à l'aide d'un chiffon humide, en veillant à essuyer en suivant le motif.

AVERTISSEMENT ! Il est recommandé de ne pas utiliser d'outils tranchants ni d'abrasifs pour le nettoyage. Ils risqueraient d'endommager la surface.

Installation

Après avoir déballé le produit, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

En cas de problème, contactez votre revendeur ou le service après-vente. Pour connaître les dimensions pour l'encastrement et obtenir les instructions d'installation, reportez-vous à la page 5.

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

AVERTISSEMENT

- **La partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible après l'installation.**
- **L'installation du panneau de séparation n'est pas nécessaire en cas d'installation d'un four sous la table de cuisson.**

Ces instructions sont destinées aux installateurs qualifiés pour leur servir de guide pour l'installation, le réglage et la maintenance de l'appareil conformément aux lois et normes en vigueur. Les opérations doivent toujours être réalisées avec l'appareil déconnecté de son alimentation électrique.

Positionnement

L'appareil est destiné à être encastré dans un plan de travail, comme illustré sur le schéma. Appliquez l'agent d'étanchéité fourni sur tout le pourtour de la table de cuisson. Il n'est pas recommandé de réaliser l'installation au-dessus d'un four. Cependant, si cela s'avère nécessaire, assurez-vous que :

- le four est doté d'un système de refroidissement efficace ;
- il n'y a aucun passage d'air chaud entre le four et la table de cuisson ;
- des passages d'air sont prévus, comme illustré sur le schéma.

Pour fixer la surface sur le plan de travail, utilisez les supports et les vis fournis ainsi que l'agent d'étanchéité qui doit être apposé sous le pourtour de la surface et sur le plan de travail sur lequel l'installation a lieu.

Si plusieurs produits Domino doivent être installés dans la même découpe, il convient d'acheter séparément un connecteur Domino 481010793572 (non fourni) auprès du service après-vente.

Commandez également un kit spécial 480121103229 en cas d'installation sur un plan de travail en pierre.

Branchements électriques

AVERTISSEMENT

- **Débranchez l'appareil de son alimentation électrique.**
- **L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié familiarisé avec les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures occasionnées à des personnes ou des animaux ou de dommages matériels résultant d'un non-respect des consignes fournies dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le retrait de la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sous l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**

Branchements électriques

Avant de brancher l'appareil sur l'alimentation électrique, assurez-vous que :

- les caractéristiques du circuit sont telles qu'elles satisfont les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique présente sur le dessous de la table de cuisson ;
- le système est doté d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et lois en vigueur.

La mise à la terre est légalement obligatoire.

Si l'appareil n'est doté d'aucun cordon et/ou d'aucune fiche, utilisez un équipement adapté à la puissance absorbée indiquée sur la plaque signalétique et à la température de fonctionnement. Le câble ne doit atteindre en aucun point une température 50 °C supérieure à la température ambiante.

Pour une connexion directe au réseau, il est nécessaire d'installer un interrupteur omnipolaire de taille appropriée pour assurer la déconnexion du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, conforme aux réglementations d'installation (le fil de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu).

L'interrupteur/la prise omnipolaire doit être facilement accessible après l'installation de l'appareil.

REMARQUE :

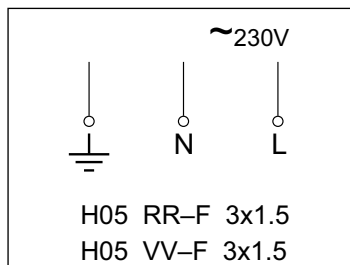
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation des normes usuelles de prévention des accidents et des instructions ci-avant.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, son remplacement doit être réalisé par le fabricant ou par le réseau de service technique du fabricant, ou par un agent similairement qualifié, de façon à éviter tout risque.

Connexion au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un cordon de type H05RR-F ou H05 VV-F, comme spécifié dans le tableau ci-dessous.

Fils	Nombre x taille
220-240 V ~ + ⊕	3 x 1,5 mm ²



Mode d'emploi

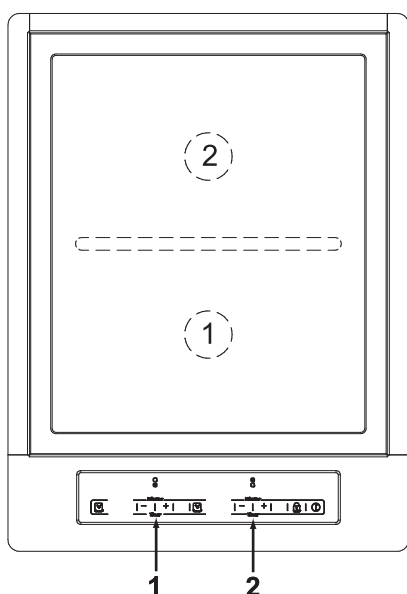


Installation

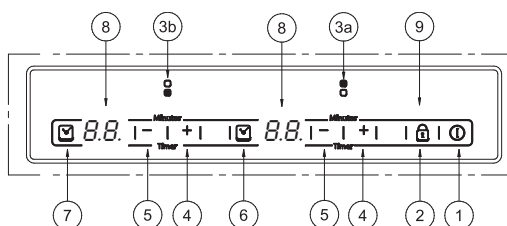
Toutes les opérations d'installation (branchement électrique) doivent être réalisées par des personnes qualifiées, conformément à la législation en vigueur.

Pour obtenir des instructions spécifiques, reportez-vous à la section relative à l'installation.

Activation/désactivation de la commande tactile



1 ZONE DE CUISSON 1 400 W
2 ZONE DE CUISSON 1 400 W



1. Mise sous tension/hors tension
2. Sécurité enfants (verrouillage des touches)
3. Indications des zones de cuisson
4. Augmentation de la puissance
5. Réduction de la puissance
6. Minuteur (a)
7. Minuteur (b)
8. Minuteur DEL
9. Voyant DEL de verrouillage des touches

I La commande tactile électronique est activée à l'aide de la touche Marche/Arrêt et passe du mode d'arrêt au mode de veille. Pour ce faire, il est nécessaire d'appuyer sur la touche Marche/Arrêt pendant 1 seconde. Un bip court est émis. En mode de veille, l'indication « 0 » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson. En cas de signal d'erreur ou de chaleur résiduelle, cette indication peut passer à l'arrière-plan. Si une zone de cuisson est activée pendant la veille (10 secondes), la commande s'active (mode de marche). Si aucune induction n'a lieu pendant ces 10 secondes, la commande se désactive automatiquement en émettant un bip court.

Le système électronique peut être désactivé à tout moment en mode de marche ou le mode de veille via une pression sur la touche Marche/Arrêt. La fonction d'arrêt est prioritaire en cours de fonctionnement, ce qui signifie que la commande se désactive même en cas d'activation simultanée de plusieurs touches.

Activation d'une zone de cuisson

En mode de veille ou de marche, une zone de cuisson peut être activée à l'aide de la touche Plus/Moins, aussi longtemps que cette zone de cuisson n'est pas en mode de programmation de minuteur à ce moment (voir la section Minuteur). En commençant avec la touche « + », le niveau de cuisson change de 0 à 4. En commençant avec la touche « - », le niveau de cuisson change de « 0 » à « 9 ».

Désactivation d'une zone de cuisson

a) Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » de la zone de cuisson souhaitée.

b) À l'aide de la touche « - », sélectionnez le niveau de cuisson « 0 » pour la zone de cuisson souhaitée.

Si la dernière zone de cuisson est désactivée, la commande bascule en mode d'arrêt au bout de 10 secondes si aucun autre élément n'est activé.

Toutes les zones de cuisson sont immédiatement désactivées via une pression sur la touche Marche/Arrêt.

Niveaux de cuisson et de puissance

Les niveaux de cuisson et de puissance des zones de cuisson sont indiqués sur un afficheur.

Conformément aux normes, les niveaux de puissance sont affichés avec des chiffres de « 1 » à « 9 ».

Indicateur de chaleur résiduelle

Cet indicateur vous prévient si la plaque est dangereusement chaude en cas de contact avec toute la zone située au-dessus de la zone de cuisson. La température est déterminée à l'aide d'un modèle mathématique et la chaleur résiduelle éventuelle est indiquée par la lettre « H » sur l'afficheur à 7 segments correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés sur la base de ce qui suit :

Mode d'emploi

- Le niveau de puissance sélectionné (de « 0 » à « 9 ») ;
- Le temps d'activation du relais après la désactivation de la zone de cuisson.

La lettre « H » apparaît sur l'afficheur correspondant jusqu'à ce que la température de la zone passe en dessous du niveau critique (< 60 °C) selon le modèle mathématique.

Fonction Minuteur



La fonction Minuteur peut être utilisée comme minuteur pour la zone de cuisson ou comme alarme indépendante, mais jamais pour les deux fonctions. Les deux afficheurs à 7 segments des zones de cuisson respectives sont utilisés pour visualiser le temps restant en minutes avant le déclenchement de l'alarme du minuteur.

Sélection du minuteur

- Pour programmer un minuteur, la commande tactile doit être en mode de veille ou d'activation.
- La touche de minuteur est utilisée pour sélectionner une fonction de minuteur pour la zone de cuisson.
- La programmation d'un minuteur à l'aide des touches Plus/Moins est indiquée par le voyant DEL 8 pour le modèle à induction 2, et par le voyant DEL 6 pour le modèle à induction pour wok. Le voyant DEL clignotant signale que la valeur de l'afficheur à 7 segments est associée au minuteur et peut être modifiée. Lorsqu'un minuteur continue de fonctionner en mode d'arrêt, le voyant DEL du minuteur reste allumé.

Ceci est le signe que la valeur affichée est associée au minuteur, mais qu'elle ne peut pas être modifiée directement à ce moment spécifique ; pour ce faire, la commande doit être réactivée.

- L'activation de la touche du minuteur dépend des conditions de la fonction précédemment définie :

a) La zone de cuisson correspondant au minuteur est activée (niveau de cuisson > 0) :

Le minuteur est programmé en association avec une zone de cuisson ;
la zone de cuisson se désactive automatiquement en cas de réinitialisation ;
il n'est pas possible de sélectionner un minuteur indépendant.

Il est possible d'accéder au réglage de niveau de cuisson lorsqu'une nouvelle pression est effectuée sur le minuteur.

b) La zone de cuisson correspondant au minuteur est désactivée (niveau de cuisson = 0) :

Le minuteur est programmé de façon indépendante et continue de fonctionner même en mode d'arrêt.
La zone de cuisson ne peut pas être activée tant que le minuteur fonctionne.


Réglage de la valeur du minuteur

- Après la sélection de la durée, le voyant DEL associé clignote comme décrit ci-avant. Le décompte du minuteur souhaité peut être réglé à l'aide des touches +/-.
- En commençant avec la touche Plus, la première valeur affichée est « 01 », et cette valeur augmente progressivement de 1 jusqu'à un maximum de « 99 » (limite supérieure).
- En commençant avec la touche Moins, la valeur affichée est « 30 », et cette valeur diminue jusqu'à la valeur « 01 » (première limite inférieure). Une fois cette valeur atteinte, un signal sonore se déclenche. Avec une nouvelle pression sur la touche Moins, l'affichage « 00 » n'est pas modifié (deuxième limite inférieure).
- Le réglage peut être réalisé via une pression continue sur les touches Plus ou Moins, ou via des pressions intermittentes sur ces touches (sélection : pression sur la touche, relâchement, pression sur la touche, relâchement, etc.).
- Si la touche est enfoncée de façon prolongée, la vitesse de réglage augmente automatiquement, ce qui signifie que le temps entre les incréments diminue jusqu'au relâchement de la touche.
- Si aucune pression n'est réalisée sur les touches Plus ou Moins dans les 10 secondes (paramètre) qui suivent la sélection du minuteur de la zone de cuisson actuelle (l'indication de l'afficheur reste sur « 00 »), l'indication et l'allocation des touches +/- basculent automatiquement sur la zone de cuisson.
- Lorsqu'un minuteur est utilisé en tant qu'alarme, l'indication et l'allocation des touches ne basculent pas sur la zone de cuisson, ce qui signifie qu'une activation est impossible.
- Le minuteur commence normalement le décompte en cas de programmation avec deux valeurs autres que 0. Par exemple : le minuteur démarre lorsque la touche Plus est relâchée après le réglage de la valeur du minuteur sur « 01 ».
- Les réglages du minuteur ont priorité sur la délimitation du temps de fonctionnement en cas de réglage de niveaux de cuisson élevés.
- Si une seule alarme est programmée, la commande reste d'abord en mode de veille (aucune autre zone de cuisson n'est activée). Si aucune autre valeur n'est spécifiée, la commande tactile se comporte comme décrit ci-avant et bascule en mode d'arrêt.

Écoulement du temps du minuteur/alarme de minuteur et confirmation

- Les 10 dernières secondes avant l'écoulement du temps programmé pour le minuteur s'affichent (décompte jusqu'au déclenchement de l'alarme).
 - Une fois le temps réglé pour le minuteur écoulé, l'alarme du minuteur se déclenche et la zone de cuisson associée est désactivée.
 - L'afficheur et le voyant DEL du minuteur sélectionné clignotent en alternant entre l'affichage du niveau de cuisson « 00 » et de l'indication « H » de chaleur résiduelle, le cas échéant.
 - L'alarme d'avertissement retentit pendant au moins 2 minutes si l'utilisateur ne l'arrête pas plus tôt.
 - Le signal d'alarme s'arrête une fois les 2 minutes écoulées ou en cas de pression sur une touche quelconque.
- L'alarme sonore et le voyant de commande de minuteur sont désactivés.

Verrouillage du bandeau de commande

 Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande


Le clavier est bloqué lorsque la touche de verrouillage du bandeau de commande est réglée par pression sur le mode de veille ou de marche ; le voyant DEL « 9 » de verrouillage du bandeau de commande s'allume de façon fixe. Le fonctionnement de la commande se poursuit dans le mode prédéfini, mais elle ne peut plus être contrôlée par les autres touches, à l'exception de la touche de verrouillage de bandeau de commande et de la touche de marche/arrêt. La mise hors tension à l'aide de la touche de marche/arrêt est également possible lorsque le verrouillage est activé. Le voyant DEL de la touche de verrouillage de bandeau de commande s'éteint lorsque la commande tactile et la fonction de verrouillage de bandeau de commande sont désactivés. Le voyant DEL s'allume à nouveau en cas de réactivation (dans un délai de 10 secondes) jusqu'à sa désactivation via une nouvelle pression sur la touche de verrouillage de bandeau de commande. L'activation/la désactivation de la fonction de verrouillage de bandeau de commande n'est pas possible en mode d'arrêt.

Déverrouillage/désactivation du verrouillage de bandeau de commande


Le clavier est déverrouillé et le voyant DEL de verrouillage du bandeau de commande s'éteint lorsque la fonction de verrouillage des touches est réglée sur le mode de veille ou de marche via une nouvelle pression sur la touche correspondante. Toutes les touches tactiles peuvent à nouveau être activées.

Verrouillage du bandeau de commande

Activation et désactivation

 L'activation du verrouillage du bandeau de commande en mode de pause ou de marche provoque la désactivation de l'alimentation électrique des deux foyers.

Le symbole « 11 » apparaît sur l'afficheur. Vous pouvez uniquement mettre l'appareil complètement hors tension à l'aide de la touche de marche/arrêt ou déverrouiller le clavier en appuyant sur le symbole de verrouillage de bandeau de commande puis sur la touche « + » ou « - » après le bip sonore.

 Pour bloquer le réglage d'un foyer, activez simultanément le symbole de MINUTEUR et le symbole « - » associé au foyer. Le voyant DEL « 9 » du panneau de commande s'allume. La commande continue de fonctionner dans le mode précédemment défini et ne peut pas être contrôlée à l'aide d'autres touches, à l'exception de la désactivation à l'aide de la touche de verrouillage du bandeau de commande. Le déverrouillage est effectué via une nouvelle activation simultanée du symbole de minuteur et du symbole « - ».

RÉGLAGE DES NIVEAUX DE CUISSON	
NIVEAUX DE CUISSON	TEMPÉRATURES (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Remarque : Préchauffez toujours la surface de cuisson !

Remarque : Préchauffez toujours la surface de cuisson !

Utilisation de graisses et d'huiles

Lors de l'utilisation de graisses et d'huiles, il est particulièrement important de sélectionner la température correcte. L'utilisation d'une température correcte permet de conserver les composants importants des huiles et des graisses. Si la température est trop élevée, la graisse commence à fumer (le « point de fumée »).



TEMPÉRATURE MAXIMALE et POINT DE FUMÉE		
GRAISSE	TEMPÉRATURE MAXIMALE NIVEAU DE PUISSANCE RECOMMANDÉ (°C)	POINT DE FUMÉE (°C)
BEURRE	130/4	150
SAINDOUX	170/6	200
GRAS DE BŒUF	180/6	210
HUILE D'OLIVE	180/6	200
HUILE DE TOURNESOL	200/7	220
HUILE D'ARACHIDE	200/7	235
HUILE DE NOIX DE COCO	200/7	240

CONSEILS EN CUISINE		
TYPES D'ALIMENTS	TEMPÉRATURES (°C)	NIVEAU DE PUISSANCE
POISSON et FRUITS DE MER	170-180	6
VEAU	160-180	6
BŒUF	200-210	8
PORC	180-210	7
AGNEAU	180-200	7
VOLAILLE	160-180	6
SAUCISSE	200	7-8
ŒUF SUR LE PLAT	140	4-5
OMELETTE	140-160	5
FRUIT	140-160	5
LÉGUMES	140-160	5
CUISSON DE RIZ PRÉCUI	140-160	5
CUISSON DE PÂTES PRÉCUITES	140-160	5

Nettoyage et entretien

Avertissement : Il existe un risque de brûlures lors du nettoyage d'une surface de cuisson toujours chaude !

Avertissement : Ne nettoyez jamais la surface de cuisson avec des poudres abrasives ou des détergents agressifs.

Nettoyage de la surface de cuisson à l'aide de glaçons

1. Mettez l'appareil hors tension et attendez qu'il refroidisse jusqu'à environ 80 °C.
2. Posez un par un des glaçons sur la surface de cuisson ; détachez simultanément les saletés à l'aide de la spatule et poussez-les dans la rigole jusqu'au retrait des résidus les plus importants. Retirez les résidus de la rigole (à l'aide d'essuie-tout, par exemple).
Vous pouvez également utiliser de l'eau froide à la place des glaçons.
3. Laissez la surface de cuisson refroidir jusqu'à 80 °C environ.
Nettoyez énergiquement à l'aide d'un chiffon propre et d'un peu d'eau froide.
4. Nettoyage à froid :
 - Laissez un produit dégraissant agir pendant 5 minutes environ.
 - Retirez les saletés résiduelles à l'aide d'une spatule.
 - Rincez à l'eau (chiffon humide).

Mode d'emploi

5. Lorsque la surface de cuisson est froide, toute tache laissée par des blancs d'œufs ou les acides contenus dans les aliments peut être supprimée à l'aide de jus de citron et d'un chiffon propre. Rincez correctement à l'aide d'un chiffon humide.

Si la surface de cuisson était déjà froide avant le nettoyage, faites-la chauffer jusqu'à 80 °C puis mettez-la à nouveau hors tension.

Nettoyage de la surface entre deux plats

Procédez comme indiqué aux étapes 2 et 3.

Nettoyage du bandeau de commande

1. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un petit peu de détergent.
2. Essuyez le détergent à l'aide d'un chiffon propre.

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après la réalisation de ces contrôles, adressez-vous au service après-vente.

Veillez toujours spécifier :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact du produit ;
- le code Service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) indiqué sous l'appareil (sur la plaque métallique) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si l'appareil doit être réparé, adressez-vous à un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement). Les pièces détachées sont disponibles pendant une période de 10 ans.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1,
20016 Pero (MI), Italy
www.whirlpool.eu

Printed in Italy
10/16

400010902996

