

**Instructions d'utilisation**

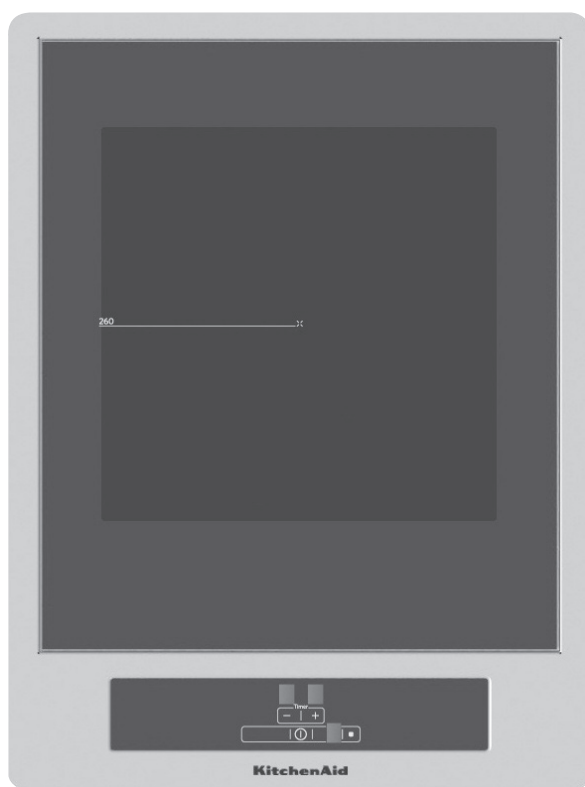
**KitchenAid**



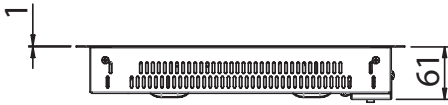
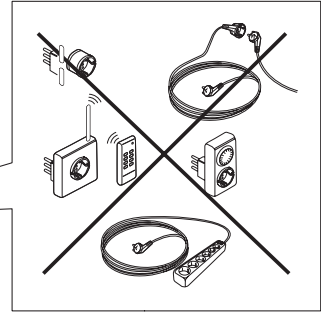
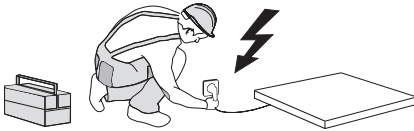
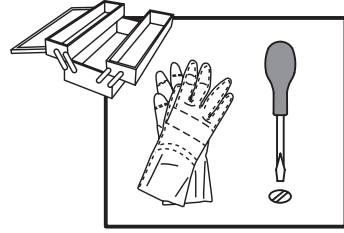
Le présent mode d'emploi sera disponible sur le site [Web docs.kitchenaid.eu](http://Web docs.kitchenaid.eu)

<b>Schémas d'installation</b>	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>7</b>
<b>Déclaration d'écoconception</b>	<b>10</b>
<b>Avant d'utiliser pour la première fois</b>	<b>10</b>
<b>Anciens ustensiles de cuisine</b>	<b>10</b>
<b>Diamètres de casseroles conseillés</b>	<b>10</b>
<b>Installation</b>	<b>11</b>
<b>Branchement électrique</b>	<b>11</b>
<b>Instructions d'utilisation</b>	<b>12</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>17</b>

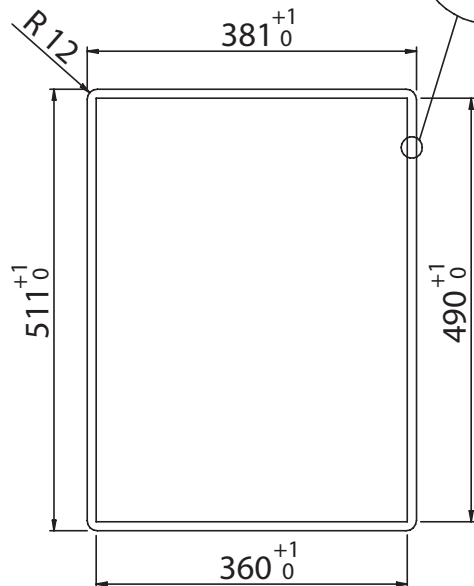
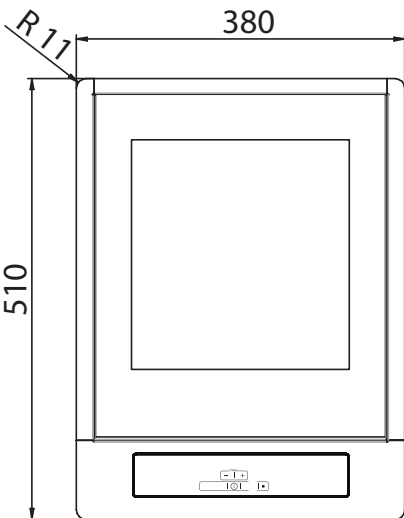
## Schémas d'installation

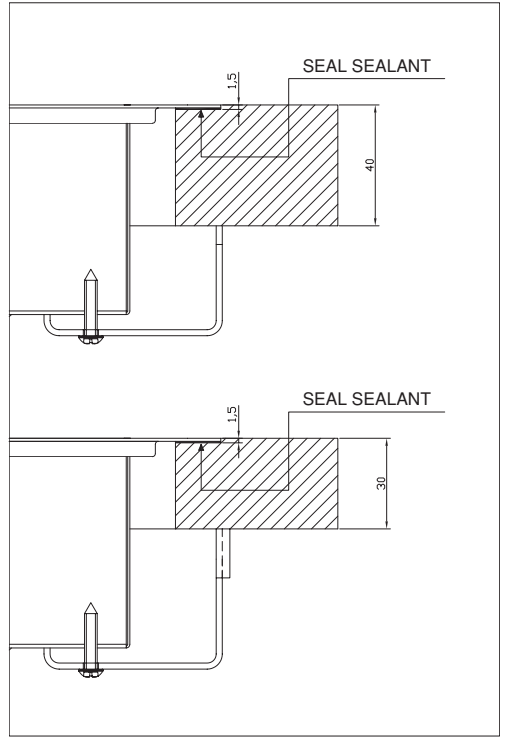
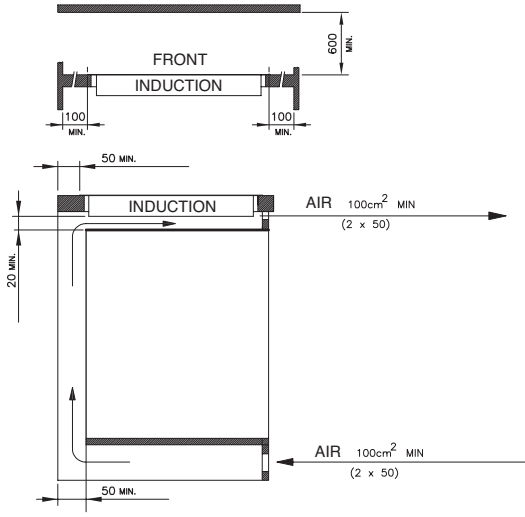


# Schémas d'installation



N.B. Pour la version semi-encastée, le fraisage de 1,5 mm n'est pas nécessaire.





## Consignes de sécurité

### IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil ou un réglage incorrect des commandes.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Laisser une table de cuisson sans surveillance lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse est dangereux et peut provoquer un incendie. NE JAMAIS tenter d'éteindre un feu avec de l'eau, mais couper l'appareil, puis couvrir la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

### **INSTALLATION**

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc

électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

### **AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES**

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.




## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

**⚠** N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

## ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.


## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables.

Jetez-le conformément aux réglementations locales en matière de mise au rebut des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirer le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson. La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude ; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie. Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible.

La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie. Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 conformément à la norme européenne EN 60350-2.

### REMARQUE

Les personnes porteuses d'un pacemaker ou d'un dispositif similaire doivent être prudentes lorsqu'elles

se trouvent pas de cette plaque à induction allumée pendant qu'elle est allumée. Faire attention lorsque vous vous trouvez près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.

## 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.

### Avant d'utiliser pour la première fois

**IMPORTANT :** Les zones de cuisson ne s'allument pas si la taille des casseroles n'est pas adéquate.

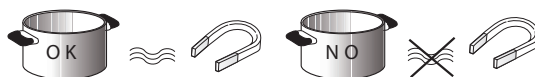
Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « INDUCTION SYSTEM » (figure ci-contre). Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.



### Anciens ustensiles de cuisine

Utilisez un aimant pour vérifier si le fond de la casserole convient à la table à cuisson à induction : les casseroles et poêles ne sont pas appropriés s'ils ne sont pas détectables magnétiquement.

- Assurez-vous que le fond des casseroles est lisse, sinon il pourrait rayer la table de cuisson. Vérifiez la vaisselle.
- Ne placez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Ceci pourrait l'abîmer.



### Diamètres de casseroles conseillés

	Ø 25 cm		Ø 10 cm min' → 20 cm max
---	---------	---	--------------------------

## Installation

Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'a pas été endommagé durant le transport.

En cas de problème, contactez le 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 DE L'ÉLÉMENT MURAL POUR L'INSTALLATION



### AVERTISSEMENT

- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si un four est installé au-dessous de la table de cuisson, n'intercalez pas de panneau de séparation.**

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.

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

Commandez également un kit spécial 480121 103229 en cas d'installation sur un plan de travail en pierre.

## Branchement électrique



### AVERTISSEMENT

- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**
- **L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.**
- **Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.**

Avant de raccorder l'appareil à 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.

## Branchement électrique

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.


### N.B. :

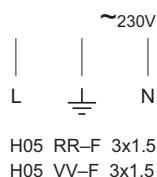
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation des normes usuelles de prévention des accidents et des instructions ci-avant.

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.

Grilles	Nombre x taille
220 - 240 V ~ + 	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>



## Instructions d'utilisation



### Principe de fonctionnement

Il repose sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des ustensiles de cuisson.

Le circuit électronique régule le fonctionnement de la bobine (inducteur) pour créer un champ magnétique.

La chaleur est transmise aux aliments par l'ustensile de cuisson.

Le processus de cuisson a lieu comme suit :

- dispersion minimale (hautes performances) ;
- le retrait de l'ustensile de cuisson (en le soulevant) provoque l'arrêt automatique du système ;
- le circuit électronique permet une flexibilité maximale et une précision de réglage optimale.

### 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.

**Important** : Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent s'en servir uniquement après qu'une personne responsable de leur sécurité leur ait donné des instructions sur son utilisation.

Veillez à éviter que des enfants ne jouent avec l'appareil.

### Utilisation

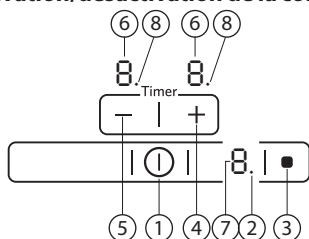
En premier lieu, positionnez la casserole sur la zone de cuisson choisie.

L'absence d'affichage du symbole de casserole  signifie que le système ne peut pas démarrer.

## Instructions d'utilisation



### Activation/désactivation de la commande tactile



1. Marche/Arrêt
2. Points décimaux de sélection ou association avec le minuteur
3. Sélection de la zone de cuisson
4. Augmentation de la puissance
5. Réduction de la puissance
6. Minuterie
7. Affichage du point de cuisson
8. Points décimaux de sélection ou association avec le minuteur

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

Pour commencer à utiliser le produit, mettez la surface de cuisson en marche via l'interrupteur O/I principal et utilisez un ustensile de cuisson approprié.

La commande tactile fonctionne sur le principe de la sélection. Le point de cuisson à utiliser doit être sélectionné avant le réglage du niveau de puissance à l'aide des touches « + / - ». L'affichage d'un point de cuisson sélectionné est plus lumineux et le point décimal de l'affichage s'allume.

### Désactivation d'une zone de cuisson

- a. Sélectionnez le niveau de cuisson « 0 » de la zone de cuisson souhaitée avec le bouton « - »
- b. Sélectionnez la zone de cuisson, puis appuyez simultanément sur la touche Moins et la touche de sélection de zone de cuisson.
- c. Une nouvelle pression sur l'interrupteur O/I principal provoque la désactivation de la commande (tous les points de cuisson simultanément) avec un seul effleurement.

Si la dernière zone de cuisson est désactivée, la commande se désactive 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 l'afficheur à 7 segments alloué. L'alimentation des points de cuisson peut être ajustée à 9 niveaux et se affiche en utilisant des chiffres « 1 » à « 9 » ; en outre, la lettre « P » est affichée quand la fonction Booster est activée.

### Indicateur de chaleur résiduelle

Indique à l'utilisateur que le verre est à température dangereusement élevée en cas de contact avec la zone de cuisson correspondante. 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 :

- 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.

## Instructions d'utilisation



### Mise hors tension automatique (limitation de la durée de fonctionnement)

La limitation de la durée de fonctionnement est une fonction de la commande tactile pour la mise hors tension du générateur. En fonction du niveau de cuisson programmé, chaque point de cuisson est désactivé après une durée maximale de fonctionnement spécifiée, sauf en cas de modification de la durée de cuisson programmé. Tout changement d'état du point de cuisson avec ces touches assignées provoque la réinitialisation de la durée maximale de fonctionnement de ce point de cuisson sur la valeur initiale de limite de durée de fonctionnement.

NIVEAUX DE PUISSANCE	LIMITE DE TEMPS DE FONCTIONNEMENT (MINUTES)
1	480
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
P	0

### Fonction minuteur

La fonction Minuteur peut être utilisée comme minuteur pour la zone de cuisson ou comme alarme sonore indépendante.

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.

### Réglage de la minuterie

La valeur du minuteur apparaît sur l'afficheur derrière les points de cuisson.

Deux modes différents de minuteur sont disponibles :

- La fonction Minuteur pour le point de cuisson : le minuteur est attribué à un point de cuisson. Une fois le temps spécifié écoulé, un signal visuel et sonore se déclenche et le point de cuisson associé est désactivé.
- alarme pour la cuisson : la minuterie fonctionne indépendamment du point de cuisson. Une fois le temps spécifié écoulé, un signal visuel et sonore se déclenche également dans ce mode, mais les points de cuisson ne sont pas désactivés.

Sélection d'un minuteur :

pour sélectionner un minuteur, appuyez simultanément sur les touches Plus et Moins avec la commande activée. Si vous avez préalablement sélectionné un point de cuisson, le minuteur de ce point de cuisson s'allume. Ceci est également indiqué par le point décimal clignotant au niveau de l'afficheur du point de cuisson. Si aucun point de cuisson n'a été préalablement sélectionné, le minuteur d'alarme de cuisson s'active. Le cas échéant, tous les points décimaux sont éteints. Si différents minuteurs sont activés, vous pouvez sélectionner le minuteur souhaité en appuyant plusieurs fois sur les touches Plus et Moins. Si un minuteur a été programmé pour le point de cuisson, ainsi qu'un minuteur générique, et une fois la durée sélectionnée (10 secondes) écoulée, le minuteur avec le moins de temps restant apparaît au niveau de l'afficheur supérieur. Ainsi, par exemple, si un minuteur de 1 minute est programmé pour la zone de cuisson et que le minuteur de cuisson générique a été programmé sur 2 minutes, 01 s'affiche et le point décimal de sélection continue de clignoter. Et inversement, si le minuteur de la zone de cuisson a été programmé sur 4 minutes par exemple, et que le minuteur de cuisson générique a été programmé sur 3 minutes, le minuteur affiche 03 et le point décimal de sélection reste activé pour indiquer qu'un minuteur est programmé.

Le temps de sélection est de 10 secondes. Ce temps est réinitialisé à chaque modification de la valeur du minuteur via une pression sur la touche Plus ou Moins.

Vous pouvez interrompre plus tôt la sélection en choisissant un point de cuisson.

## Instructions d'utilisation



Réglage de la valeur du minuteur :

lorsqu'un minuteur est sélectionné, vous pouvez en modifier la valeur à l'aide des touches Plus ou Moins. Si aucune valeur n'a été spécifiée pour un minuteur, une pression sur la touche Moins spécifie une valeur de 30 minutes, laquelle peut ensuite être modifiée. Une pression prolongée sur la touche Plus ou Moins permet de modifier plus rapidement la valeur définie. Si la valeur 99 ou 01 est réglée, la répétition automatique s'arrête automatiquement.

Désactivation du minuteur avant l'écoulement du temps :

Vous pouvez désactiver le minuteur en définissant sa valeur sur 00.

Dans le cas d'un minuteur de point de cuisson, le point de cuisson correspondant reste activé.

Décompte du temps programmé sur le minuteur :

le décompte du temps démarre dès qu'un minuteur est programmé. Si la valeur est modifiée à l'aide des touches Plus ou Moins, le minuteur démarre avec une minute entière, et toutes les secondes écoulées sont annulées.

Signal d'un minuteur dont le temps programmé s'est écoulé :

Si la valeur du minuteur atteint 00, ceci est indiqué par un signal visuel et sonore. Lorsqu'un minuteur de point de cuisson atteint la valeur programmée, le point de cuisson correspondant est désactivé. Tous les points de cuisson ou minuteurs sélectionnés sont désélectionnés.

La valeur du minuteur (00) s'affiche à nouveau automatiquement et clignote. S'il s'agit d'un minuteur de point de cuisson, le point décimal correspondant clignote également. Le signal dure 2 minutes, sauf s'il est arrêté plus tôt via une pression sur une touche quelconque.

Après le signal, les afficheurs des points de cuisson actifs sont à nouveau visibles.

### Verrouillage du panneau de commande

Verrouillage/activation du verrouillage du bandeau de commande :

Le verrouillage du bandeau de commande évite les mises en marche accidentelles. Il peut être activé lorsqu'aucun des points de cuisson n'est activé.

Verrouillage :

Vous pouvez activer le verrouillage du bandeau de commande après avoir activé la commande. Pour ce faire, vous devez appuyer simultanément sur la touche de sélection de point de cuisson avant droit et la touche MOINS, avant d'appuyer une nouvelle fois sur la touche de sélection de point de cuisson avant droit. La lettre « L » (pour « LOCKED », c'est-à-dire « verrouillé » en anglais) apparaît sur tous les afficheurs. Si un point de cuisson est chaud, l'affichage alterne entre les lettres « L » et « H ». Cette séquence de commandes doit être entrée dans un délai de 10 secondes, et aucune autre touche que celles décrites ne doit être activée. Le cas échéant, l'activation n'a pas lieu. La commande reste verrouillée jusqu'à son déverrouillage, même si elle est désactivée et réactivée. Le verrouillage n'est pas annulé par une coupure de courant.

Déverrouillage temporaire pour la cuisson :

Pour déverrouiller la commande, vous devez appuyer simultanément sur la touche de sélection de point de cuisson avant droit et la touche MOINS. La lettre « L » (pour « LOCKED », c'est-à-dire « verrouillé » en anglais) disparaît et tous les afficheurs indiquent la valeur « 0 » avec un point clignotant. Si l'un des points de cuisson est chaud, un « 0 » et un « H » s'affichent en alternance avec un point clignotant. La sécurité enfants est à nouveau activée après la désactivation de la commande.

Désactivation totale du verrouillage :

Vous pouvez désactiver le verrouillage du bandeau de commande après avoir activé la commande. Pour ce faire, vous devez appuyer simultanément sur la touche de sélection de point de cuisson avant droit et la touche MOINS, avant d'appuyer une nouvelle fois sur la touche MOINS. Après avoir réalisé la séquence de touches correcte dans un délai de 10 secondes, le verrouillage est désactivé et la commande passe en VEILLE. À défaut, l'entrée est considérée comme incomplète et la commande reste verrouillée et se désactive au bout de 20 secondes.

### Surpuissance (Booster)

La fonction de surpuissance peut être activée pour les points de cuisson disposant de cette option, lorsqu'ils ont été préalablement réglés sur le niveau de cuisson « 9 », que le point de cuisson associé a été sélectionné et que la touche Plus a été enfoncée une nouvelle fois. Il est uniquement possible d'activer la fonction de surpuissance lorsque le module à induction le permet (des limites spéciales de température sont définies au niveau du générateur pour la fonction de surpuissance). Si la fonction de surpuissance est autorisée sur le point de cuisson souhaité, un « P » s'affiche.

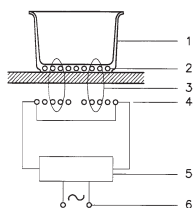
## Instructions d'utilisation



La puissance requise pour activer la fonction de suralimentation pourrait être trop élevée et, en conséquence, la fonction de gestion de la puissance réduira la puissance de l'autre point de cuisson du même module d'induction ; cela est indiqué à l'utilisateur par le clignotement de l'affichage attribué, en permettant un temps de correction de 3 secondes avant la réduction de la puissance au niveau de cuisson nécessaire. Pour chaque point de cuisson, la fonction de surpuissance est activée pendant 5 minutes.

### Précautions

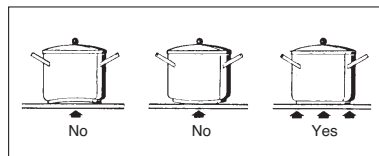
- En cas de présence d'une fissure, même minuscule, au niveau de la surface en vitrocéramique, débranchez immédiatement la plaque de cuisson de son alimentation électrique.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, éloignez de la zone tous les objets magnétiques, tels que les cartes de crédit, les disques durs, les calculatrices, etc.
- N'utilisez jamais de papillotes et ne posez jamais de produits emballés dans du papier aluminium directement sur la table de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles, sur la table de cuisson de façon à éviter qu'ils ne chauffent.
- Lors d'une cuisson avec des ustensiles antiadhésifs et sans eau ni huile, limitez le temps de préchauffage, le cas échéant, à une ou deux minutes.
- Lors de la cuisson d'aliments ayant tendance à coller au fond de la casserole, commencez avec la puissance minimale et augmentez progressivement la chaleur, en remuant fréquemment.
- Après utilisation, mettez l'appareil correctement hors tension (en réduisant la puissance jusqu'à « 0 ») et évitez de vous fier au capteur de casserole.



1. Récipient
2. Courant induit
3. Champ magnétique
4. Inducteur
5. Circuit électronique
6. Alimentation électrique

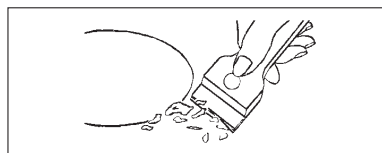
### Ustensiles de cuisson

- Si un aimant est attiré par le fond d'un ustensile de cuisson, ce dernier est adapté à la cuisson par induction ;
  - privilégiez des ustensiles de cuisson déclarés comme adaptés à la cuisson par induction ;
  - des ustensiles de cuisson à fond plat et épais ;
  - une casserole de 20 cm de diamètre peut bénéficier d'une puissance maximale ;
  - une petite casserole réduit la puissance nécessaire, mais ne provoque aucune dispersion d'énergie. Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson de diamètre inférieur à 10 cm ;
  - ustensiles de cuisson en acier inoxydable à fond multicouches ou en acier ferrite inoxydable si leur fond porte l'indication : pour induction ;
  - ustensiles de cuisson en fonte, idéalement avec un fond émaillé pour éviter de rayer la table de cuisson en vitrocéramique ;
  - les ustensiles de cuisson en verre, en céramique, en terracotta, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non magnétique (austénitique) ne sont pas recommandés et ne sont pas appropriés.
- L'ustensile de cuisson à utiliser avec le modèle à induction pour wok doit être semi-sphérique.



### Entretien

À l'aide d'un grattoir, retirez immédiatement de la surface les éventuels morceaux de papier aluminium, éclaboussures de graisse, traces de sucre et autres aliments à haute teneur en sucre, de façon à éviter d'endommager la table de cuisson. Nettoyez ensuite la surface à l'aide d'essuie-tout et de SIDOL ou STANFIX, rincez à l'eau puis séchez à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez jamais d'éponges ou de chiffons abrasifs ; évitez également d'utiliser des détergents chimiques agressifs comme des sprays pour le four et des détachants. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYEUR VAPEUR





## Service après-vente

### Avant de contacter le Service Après-vente

1. Éteignez, puis rallumez l'appareil pour voir si le problème est résolu.

**Si le problème persiste après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche.**

Spécifiez toujours :

- une brève description de la panne ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- le numéro de service (le numéro après le mot Service sur la plaque signalétique), situé sous l'appareil (sur la plaque signalétique).
- 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 de rechange sont disponibles pendant 10 ans.







FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EMEA S.P.A.**

Via Carlo Pisacane n.1  
20016 Pero (Mi), Italie

Imprimé en Italie  
12/19

**400011416129**

