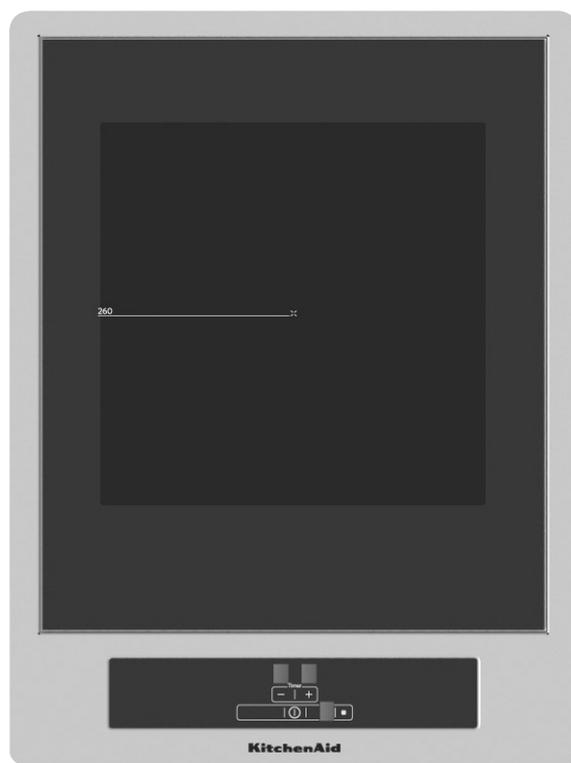


Mode d'emploi

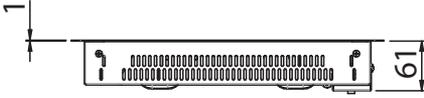
KitchenAid

| | |
|---|-----------|
| Plans d'installation | 4 |
| Consignes de sécurité importantes | 6 |
| Conseils pour la protection de l'environnement | 9 |
| Déclaration d'écoconception | 9 |
| Avant d'utiliser l'appareil | 9 |
| Types d'ustensiles de cuisson existants | 9 |
| Diamètre conseillé pour le fond des casseroles | 9 |
| Installation | 10 |
| Branchement électrique | 10 |
| Mode d'emploi | 11 |
| Service Après-vente | 16 |

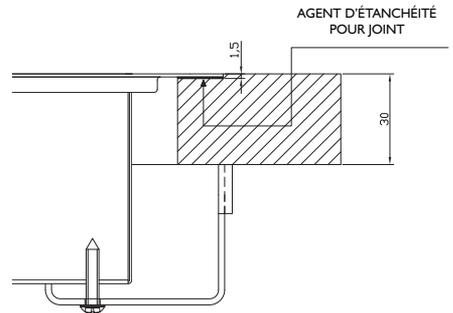
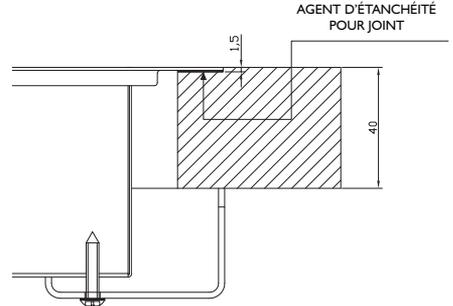
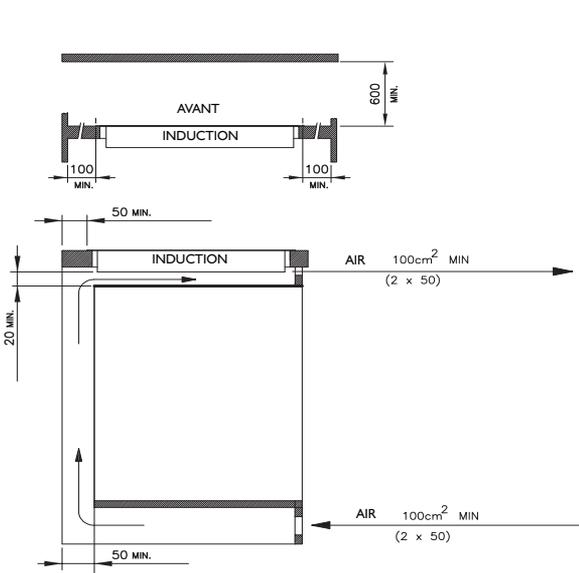
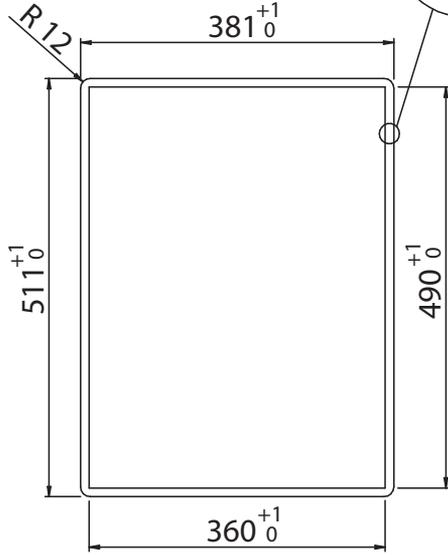
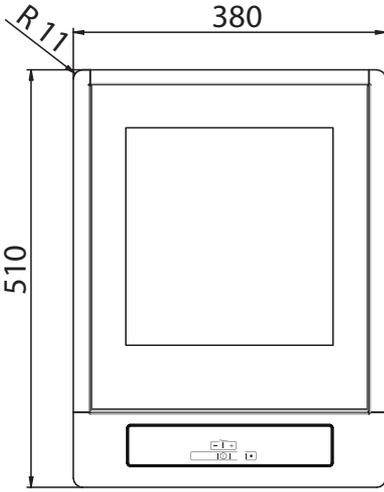
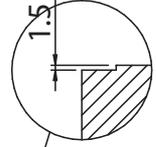
Plans d'installation



Plans d'installation



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



CONSIGNES 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 des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole . Ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

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  sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne

peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

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

Avant d'utiliser l'appareil

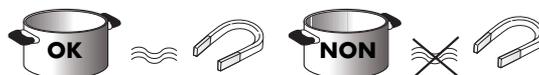
REMARQUE IMPORTANTE : si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.



Types d'ustensiles de cuisson existants

Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson, sous peine de l'endommager.



Diamètre conseillé pour le fond des casseroles



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.

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 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.**

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.

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

Branchements électriques

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 :

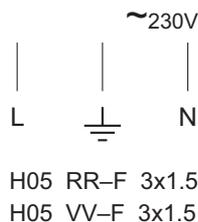
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation des normes usuelles de prévention des accidents et des instructions ci-avant.

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

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.

Remarque importante : 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

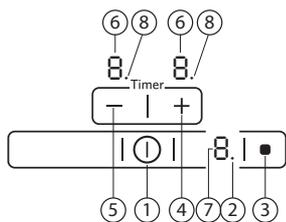
Utilisation

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.

Mode d'emploi

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. Affichage du minuteur
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) À l'aide de la touche « - », sélectionnez le niveau de cuisson « 0 » pour la zone de cuisson souhaitée.
- 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. La puissance des points de cuisson peut être réglée sur 9 niveaux, et les chiffres « 1 » à « 9 » s'affichent ; la lettre « P » s'affiche également en cas d'activation de la fonction de surpuissance (Booster).

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.

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.

Sélection du minuteur

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

Deux modes différents de minuteur sont disponibles :

- Minuteur de point de cuisson : le minuteur est assigné 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 de cuisson : le minuteur 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.

Mode d'emploi

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.

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 bandeau 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.

Mode d'emploi

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.

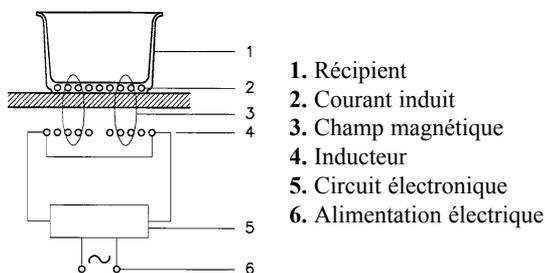
Il est uniquement possible d'activer la fonction de surpuissance lorsque le module à induction le permet (des limites spéciales de température sont définies au niveau du générateur pour la fonction de surpuissance). SI la fonction de surpuissance est autorisée sur le point de cuisson souhaité, un « P » s'affiche.

La puissance requise pour activer la fonction de surpuissance peut s'avérer trop élevée. Par conséquent, la fonction intégrée de gestion de la puissance réduit la puissance de l'autre point de cuisson du même module à induction ; ceci est indiqué à l'utilisateur via le clignotement de l'afficheur associé, permettant un temps de correction de 3 secondes avant la réduction de la puissance jusqu'au niveau de cuisson nécessaire.

Pour chaque point de cuisson, la fonction de surpuissance est activée pendant 5 minutes.

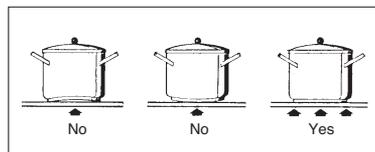
Précautions

- 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.



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 » ;



Mode d'emploi

- 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.

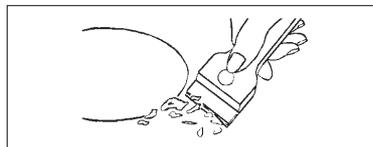
Entretien

À l'aide d'un grattoir, retirez immédiatement de la surface les éventuels morceaux de papier aluminium, éclaboussements 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 en aucun cas des éponges ou des chiffons abrasifs ; évitez également d'utiliser des détergents chimiques agressifs, tels que des aérosols pour four et des produits détachants.

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYEUR VAPEUR.



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 ces contrôles, adressez-vous au Service Après-vente agréé le plus proche.

Vous devez toujours joindre à votre demande :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). 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
Q 10/16

400010902982

