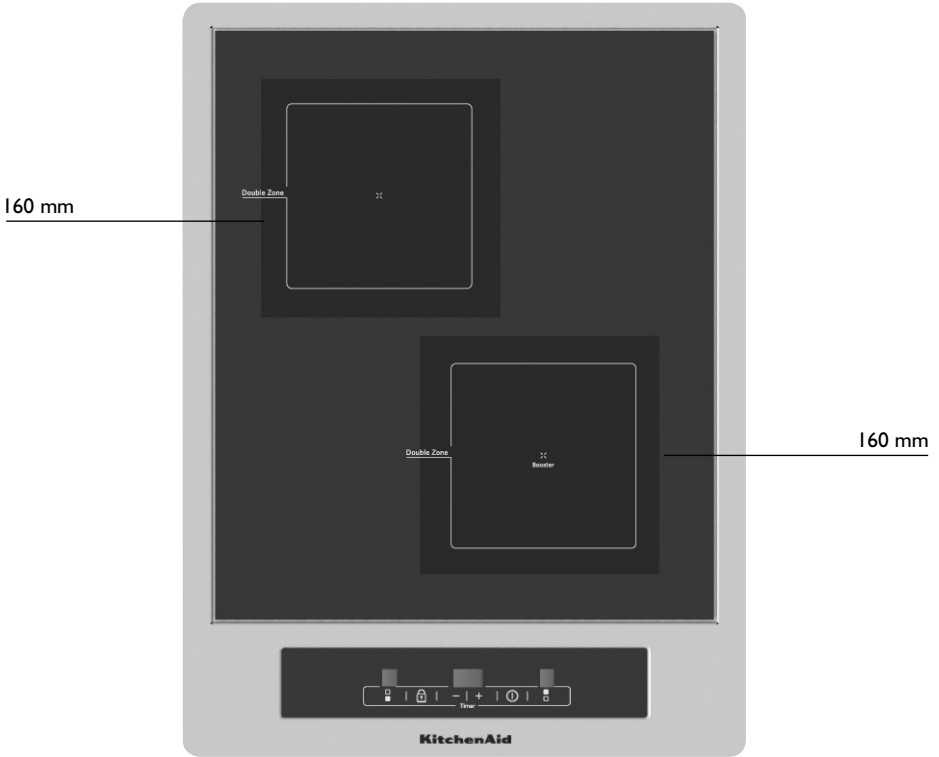


Mode d'emploi

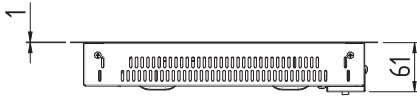
KitchenAid

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

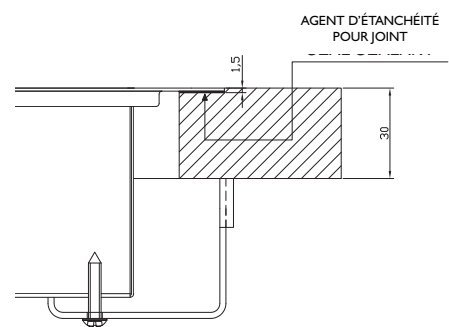
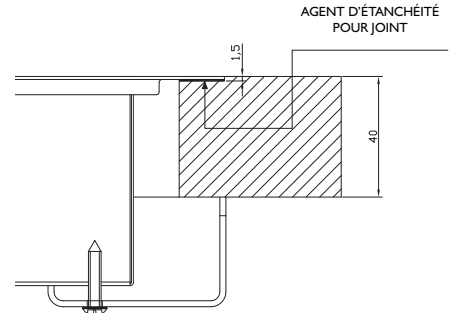
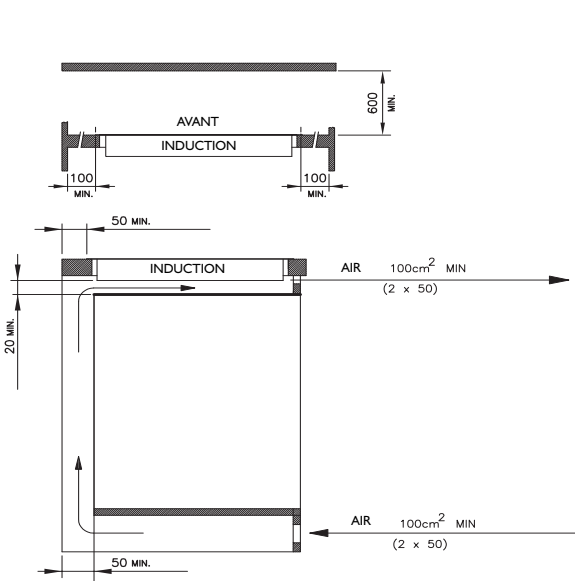
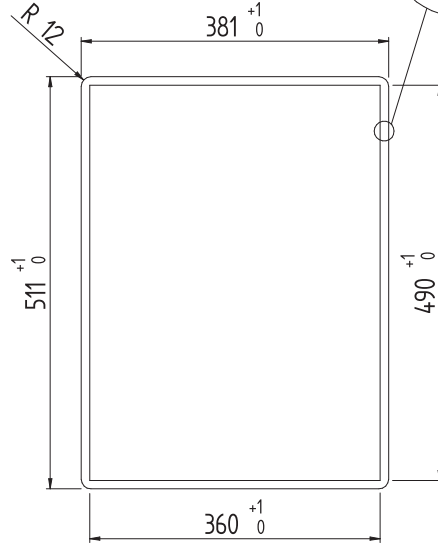
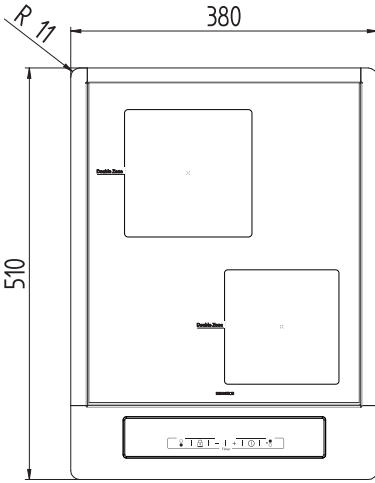
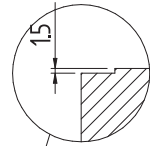
Plans d'installation



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 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.**

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 également 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 :

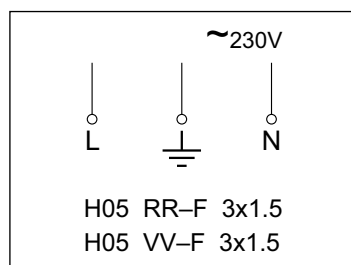
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation des normes usuelles de prévention des accidents et des instructions ci-avant.

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

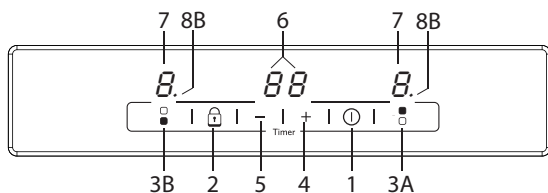
Utilisation

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. Sécurité enfants (verrouillage des touches)
3. Touche de sélection de zone de cuisson (A-B)
4. Augmentation de la puissance
5. Réduction de la puissance
6. Minuteur
7. Affichage du point de cuisson
8. Voyant LED du minuteur (A-B)

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, il est possible de sélectionner une zone de cuisson en appuyant sur les touches 3A ou 3B (sélection de zone de cuisson).

Après avoir sélectionné la zone de cuisson, vous pouvez effleurer la touche « + » pour passer du niveau « 0 » au niveau « 1 », « 2 », etc. Par contre, si vous appuyez sur la touche « - », le niveau de chaleur passe au niveau « 9 ».

Lorsque vous activez les deux zones de cuisson, vous pouvez remarquer que l'affichage du point de cuisson de la dernière zone de cuisson activée est plus lumineux (7).

Désactivation d'une zone de cuisson

- a) Appuyez simultanément sur la touche de sélection de zone de cuisson (3A ou 3B) et sur la touche « - ».
- 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 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, ainsi que la lettre « P » 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.

Fonction Minuteur



La fonction Minuteur peut être utilisée comme minuteur pour la zone de cuisson ou comme alarme sonore indépendante. Les deux afficheurs arrière à 7 segments (6) sont également utilisés pour l'indication du temps restant en minutes, jusqu'au déclenchement de l'alarme du minuteur.

Sélection du minuteur

L'activation simultanée des touches « + » et « - » permet de sélectionner la fonction de minuteur.

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 indépendante (le minuteur fonctionne sans être associé à un point de cuisson)
- Si un minuteur d'alarme indépendante est programmé, seul l'afficheur (6) est activé. En revanche, en cas de programmation d'un minuteur associé à une zone de cuisson, le voyant DEL « 8A » ou « 8B » s'active.

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 (minuteur DEL 8A-8B) 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 (8A - 8B). Si différents minuteurs sont activés, vous pouvez sélectionner le minuteur souhaité en appuyant plusieurs fois sur les touches Plus et Moins. Les minuteurs des points de cuisson actifs sont désactivés dans le sens des aiguilles d'une montre. Le minuteur d'alarme de cuisson est sélectionné après le minuteur du dernier point de cuisson, puis le minuteur du premier point de cuisson est à nouveau sélectionné. 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. Une fois le temps programmé écoulé, le minuteur associé au temps le plus court s'affiche. 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. Si le minuteur d'un point de cuisson est programmé, ceci est indiqué au niveau de l'affichage DEL du minuteur (8A-8B) du point de cuisson, même à la fin de la sélection, par un point décimal statique ou clignotant (statique si le minuteur est programmé mais pas affiché en raison de l'activation d'autres minuteurs avec des durées inférieures) (clignotant si le minuteur est programmé et est affiché car ce minuteur est associé au temps le plus court). En cas de programmation d'un minuteur de cuisson générique.

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 pour le minuteur : le décompte du temps commence dès la programmation d'un minuteur. 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 - ÉLÉMENTAIRE



Verrouillage/activation du verrouillage du bandeau de commande :

Une pression sur la touche de verrouillage de bandeau de commande en mode de veille ou de marche provoque le verrouillage du clavier ; le symbole de clé stylée s'allume. 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 - ÉLÉMENTAIRE

Une nouvelle pression sur la touche de verrouillage de bandeau de commande en mode de veille ou de marche provoque le déverrouillage du clavier et l'activation du symbole lumineux de clé stylée. Les touches tactiles peuvent à nouveau être utilisées.

Verrouillage du bandeau de commande - AVANCÉ

Le verrouillage du bandeau de commande peut être activé après l'activation du clavier tactile via une pression simultanée sur la touche de sélection de zone de cuisson dans le coin inférieur droit (3A) et sur la touche MOINS (5), puis une nouvelle pression sur la touche de sélection de zone de cuisson (3A) dans le coin inférieur droit. Un « L » s'affiche pour indiquer l'activation du verrouillage (fonction de verrouillage du bandeau de commande contre une activation accidentelle). Si une zone de cuisson est chaude, les lettres « L » et « H » s'affichent en alternance. Cette opération doit avoir lieu dans un délai de 10 secondes et aucune autre touche que celle décrite ci-avant ne peut être utilisée. À défaut, l'entrée est interrompue et le verrouillage de la table de cuisson n'est pas activé. La commande électronique reste à l'état verrouillé jusqu'à son déverrouillage, même si elle a été désactivée et réactivée entretemps. Une réinitialisation de la commande (après une chute de tension) ne provoque pas l'annulation du verrouillage des touches.

Déverrouillage partiel des touches pour la cuisson :

Pour déverrouiller le panneau tactile, appuyez simultanément sur la touche de sélection de zone de cuisson dans le coin inférieur droit (3A) et sur la touche MOINS (5). L'indication « L » (« LOCKED » - verrouillé) s'éteint sur l'afficheur et toutes les zones de cuisson affichent « 0 » avec un point clignotant. Si une zone de cuisson est chaude, l'indication « H » s'affiche au lieu du « 0 » statique. Après désactivation de la commande, la fonction de verrouillage du bandeau de commande est à nouveau active.

Suppression permanente du verrouillage des touches :

Après activation de la commande, la fonction de verrouillage du bandeau de commande peut être désactivée. Vous devez appuyer simultanément sur la touche de sélection de zone de cuisson (3A ou 3B) et sur la touche MOINS (5), puis appuyer sur la touche MOINS (5) seule.

Si toutes les étapes de la procédure sont réalisées dans l'ordre correct et dans un délai de 10 secondes, le verrouillage des touches est annulé et la commande est désactivée. Dans le cas contraire, l'entrée est considérée comme incomplète et la commande reste verrouillée et se désactive au bout de 20 secondes. Après une réactivation à l'aide de la touche Marche/Arrêt, tous les afficheurs indiquent « 0 », les points des afficheurs clignotent et la commande est prête pour la cuisson. Si une zone de cuisson est chaude, l'indication « H » s'affiche au lieu du « 0 » statique.

Gestion de la puissance d'induction et de la surpuissance (Booster)

La zone de cuisson B est dotée d'une fonction de surpuissance de 1400 à 2000 W (pendant cette augmentation de puissance, la puissance de la zone de cuisson A est réduite). Lorsque la fonction de surpuissance est activée, le générateur octroie à la zone de cuisson une puissance fortement supérieure à la puissance nominale. La fonction de surpuissance permet un chauffage particulièrement rapide des aliments, ce qui permet à son tour un gain de temps pour l'utilisateur.

Mode d'emploi

La fonction de surpuissance peut être activée comme suit :

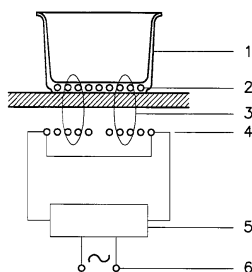
- La zone de cuisson doit être réglée sur le niveau maximum ;
- La fonction de surpuissance est activée via une nouvelle pression sur la touche « + ». Un « P » fixe apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson.

Par sécurité, la fonction de surpuissance de chaque zone de cuisson peut uniquement être activée pendant une durée limitée à 5 minutes. Si l'ustensile de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant l'activation de la fonction de surpuissance, cette dernière reste activée et son temps d'activation n'est pas non plus désactivé.

La fonction de surpuissance est désactivée via une pression sur la touche « - ». La touche « + » n'a aucun effet.

Précautions

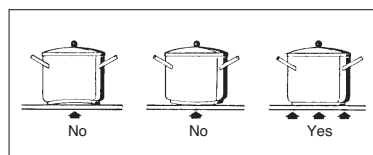
- En cas de présence d'une fissure, même minuscule, au niveau de la surface en vitrocéramique, débranchez immédiatement la plaque de cuisson de son alimentation électrique.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, éloignez de la zone tous les objets magnétiques, tels que les cartes de crédit, les disques 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.



Mode d'emploi

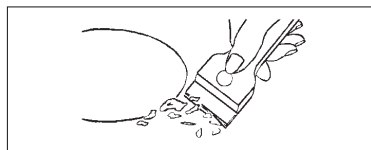
Entretien

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
10/16

400010902991

