

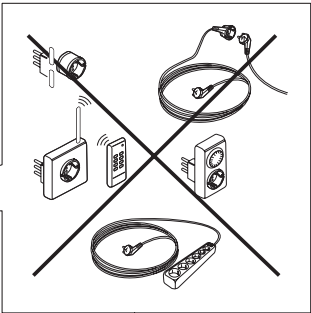
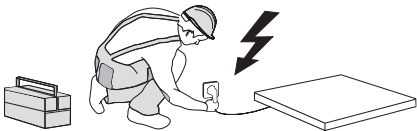
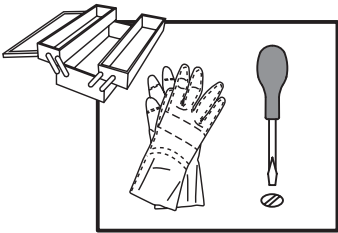
Instructions d'utilisation

KitchenAid

Schémas d'installation	4
Consignes de sécurité	7
Protection de l'environnement	10
Déclaration d'écoconception	10
Avertissements de sécurité	10
Description de l'appareil	11
Installation	12
Branchement électrique	12
Instructions d'utilisation	13
Service après-vente	18

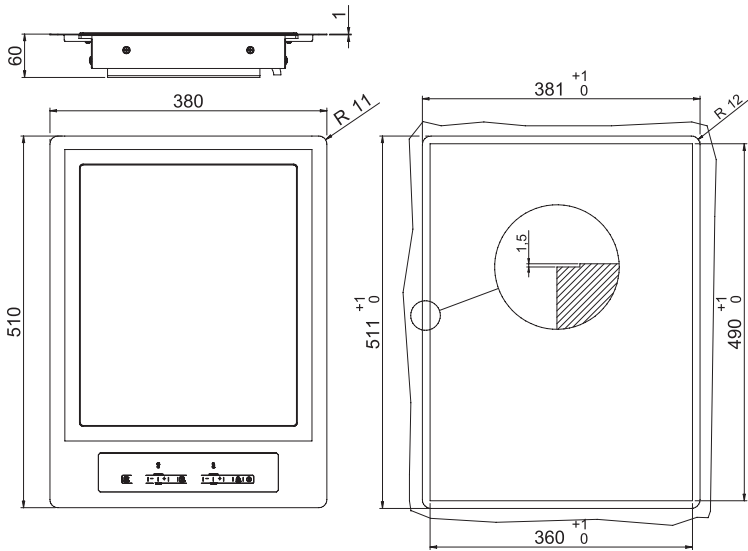


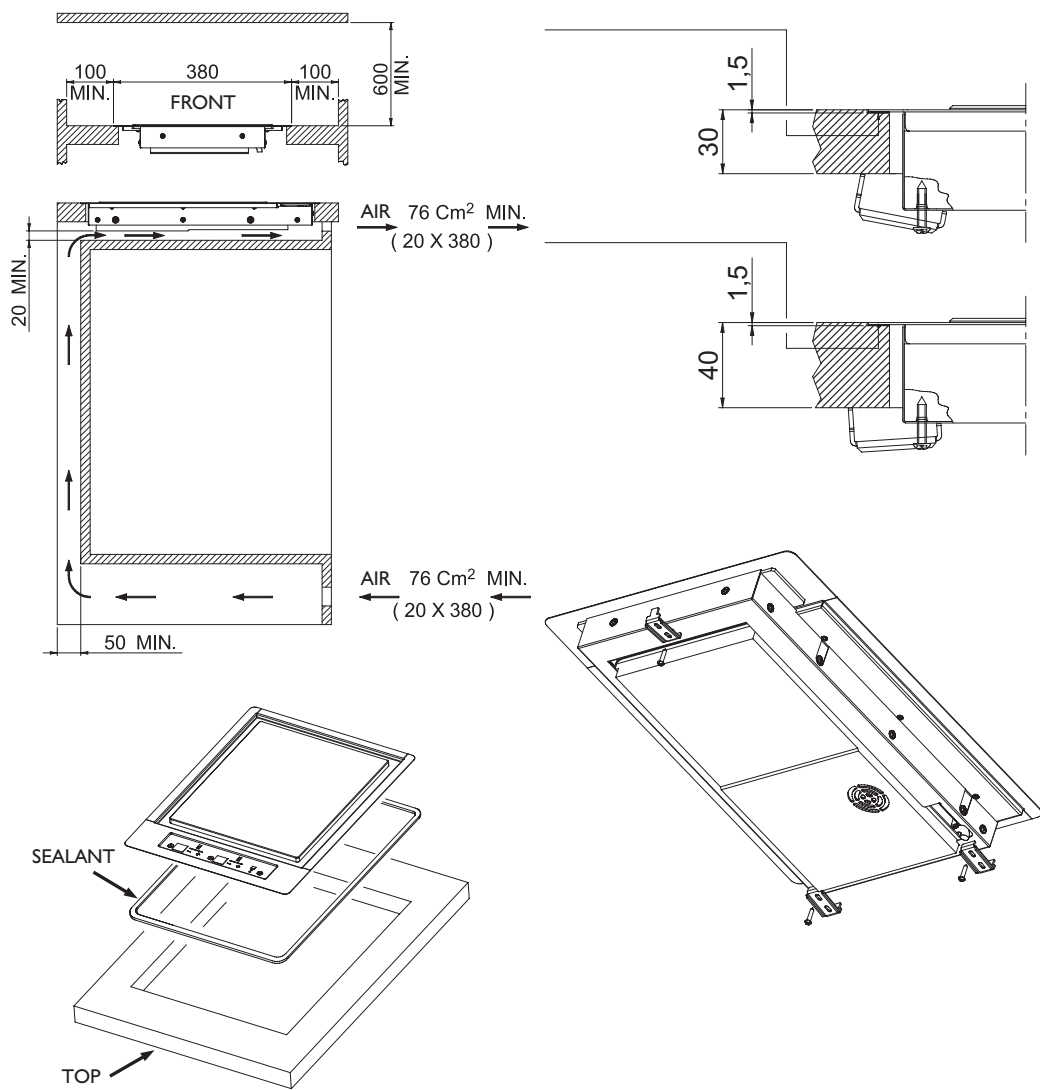
Schémas d'installation



Toutes les cotes sont exprimées en millimètres

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 tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'appareil puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ 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, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées 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 avec 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 médical similaire doivent être prudentes lorsqu'elles

se trouvent près de cette plaque à induction 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.

Protection de l'environnement

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage . Les diverses pièces de l'emballage ne doivent pas être jetées dans la nature, mais elles doivent être mises au rebut conformément aux réglementations locales en vigueur.

Mise au rebut

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur peut contribuer à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé.

Le symbole  figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

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.

Avertissements de sécurité

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

Usage prévu

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

Sécurité enfants

- Gardez les enfants en bas âge à l'écart de l'appareil.
 - Ne laissez pas les enfants plus âgés s'approcher de l'appareil sans surveillance.
 - Nous recommandons d'utiliser la sécurité enfant pour éviter que l'appareil ne soit accidentellement allumé par des enfants ou des animaux domestiques.
- Gardez hors de portée des enfants de 8 ans, sauf s'ils sont constamment sous surveillance. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et ces personnes sont sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil, et ont conscience des dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne peuvent pas effectuer de nettoyage et d'entretien sans surveillance.

Consignes générales de sécurité

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

Conseils relatifs à l'économie d'énergie

Pour des résultats optimum, il est conseillé :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Lorsque cela est possible, couvrez les casseroles avec un couvercle pendant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson délimitée sur la table de cuisson.

Avertissements de sécurité

Sécurité d'utilisation

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

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

ATTENTION : Une cuisinière laissée sans surveillance avec de la graisse et/ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et être à l'origine d'un incendie.

Ne tentez **JAMAIS** d'éteindre des flammes/un incendie avec de l'eau. En cas d'incendie, mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture antifeu.

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

Sécurité pendant le nettoyage

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

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

Pour éviter d'endommager l'appareil

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

Instructions spéciales pour le Teppan Yaki

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

Par conséquent :

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

Description de l'appareil

Principales caractéristiques de l'appareil

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

Description de l'appareil

Avant la première utilisation

Nettoyage initial

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

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

Installation

Après avoir déballé le produit, 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.

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

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

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

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.**

Branchement électrique

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 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. :

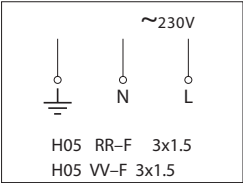
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-observation des normes usuelles de prévention des accidents et des instructions ci-avant.

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 mm2



Instructions d'utilisation



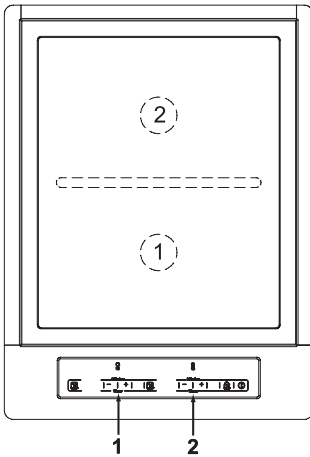
Installation

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

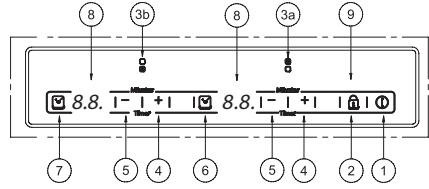
Pour obtenir des instructions spécifiques, reportez-vous à la section relative à l'installation.



Activation/désactivation de la commande tactile



1 ZONE DE CUISSON 1.400 W
2 ZONE DE CUISSON 1.400 W



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



La commande tactile électronique est activée à l'aide de la touche Marche/Arrêt et passe du mode d'arrêt au mode de veille.

Pour ce faire, il est nécessaire d'appuyer sur la touche Marche/Arrêt pendant 1 seconde. Un bip court est émis.

En mode de veille, l'indication « 0 » apparaît sur l'afficheur de la zone de cuisson.

En cas de signal d'erreur ou de chaleur résiduelle, cette indication peut passer à l'arrière-plan.

Si une zone de cuisson est activée pendant la veille (10 secondes), la commande s'active (mode de marche).

Si aucune induction n'a lieu pendant ces 10 secondes, la commande se désactive automatiquement en émettant un bip court.

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

Activation d'une zone de cuisson

En mode de veille ou de marche, une zone de cuisson peut être activée à l'aide de la touche Plus/Moins, aussi longtemps que cette zone de cuisson n'est pas en mode de programmation de minuteur à ce moment (voir la section Minuteur).

En commençant avec la touche « + », le niveau de cuisson change de 0 à 4. En commençant avec la touche « - », le niveau de cuisson change de « 0 » à « 9 ».

Désactivation d'une zone de cuisson

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

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

Si la dernière zone de cuisson est désactivée, la commande 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 un afficheur.

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

Instructions d'utilisation



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



8.8

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

Réglage de la minuterie

- Pour programmer un minuteur, la commande tactile doit être en mode de veille ou d'activation.
 - La touche de minuteur est utilisée pour sélectionner une fonction de minuteur pour la zone de cuisson.
 - La programmation d'un minuteur à l'aide des touches Plus/Moins est indiquée par le voyant DEL 8 pour le modèle à induction 2, et par le voyant DEL 6 pour le modèle à induction pour wok. Le voyant DEL clignotant signale que la valeur de l'afficheur à 7 segments est associée au minuteur et peut être modifiée. Quand un minuteur continue de fonctionner en mode OFF, le témoin du minuteur reste allumé.
- Cela indique que la valeur sur l'écran concerne le minuteur mais ne peut pas être directement modifiée à ce moment particulier ; pour ce faire, la commande doit être réactivée.
- L'activation de la touche du minuteur dépend des conditions de la fonction précédemment définie :
- a. La zone de cuisson correspondant au minuteur est allumée (niveau de cuisson > 0) :
Le minuteur est programmé relativement à la zone de cuisson ;
la zone de cuisson se coupe automatiquement lors de la réinitialisation ;
un minuteur indépendant ne peut pas être sélectionné.
On accède au réglage du niveau de cuisson en appuyant sur le bouton du minuteur.
 - b. La zone de cuisson correspondant au minuteur est allumée (niveau de cuisson = 0) :
Le minuteur est indépendamment programmé et continue de fonctionner même en mode OFF.
La zone de cuisson ne peut pas être activée tant que le minuteur fonctionne.

Réglage de la valeur du minuteur

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

Instructions d'utilisation



Écoulement du minuteur/alarme minuteur et confirmation

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

L'alarme sonore et le voyant de commande de minuteur sont désactivés.

Verrouillage du panneau de commande



Verrouillage/déverrouillage du bandeau de commande

Le clavier est bloqué lorsque la touche de verrouillage du bandeau de commande est réglée par pression sur le mode de veille ou de marche ;

Le voyant DEL « 9 » du verrouillage du panneau de commande 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

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

Verrouillage du panneau de commande

Activation et désactivation



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

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



Pour bloquer le réglage d'un foyer, activez simultanément le symbole de MINUTEUR et le symbole « - » associé au foyer. Le voyant DEL « 9 » du panneau de commande s'allume. La commande continue

de fonctionner dans le mode précédemment défini et ne peut pas être contrôlée à l'aide d'autres touches, à l'exception de la désactivation à l'aide de la touche de verrouillage du bandeau de commande. Le déverrouillage est effectué via une nouvelle activation simultanée du symbole de minuteur et du symbole « - ».

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

Remarque : Préchauffez toujours la surface de cuisson !

Remarque : Préchauffez toujours la surface de cuisson !

Utilisation de graisses et d'huiles

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



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

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

Nettoyage et entretien

Avertissement : Il existe un risque de brûlures lors du nettoyage d'une surface de cuisson toujours chaude !
Avertissement : Ne nettoyez jamais la surface de cuisson avec des poudres abrasives ou des détergents agressifs.

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

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

Instructions d'utilisation



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

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

Nettoyage de la surface entre deux plats

Procédez comme indiqué aux étapes 2 et 3.

Nettoyage du bandeau de commande

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

Service après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Éteignez, 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

400011416589

