

Mode d'emploi

Table de cuisson à induction À usage domestique

Modèles **KY-B84AX**
KY-B84AG



KY-B84AX

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil Panasonic.
Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre appareil.

Conservez ce mode d'emploi, la notice d'installation et le certificat de garantie pour consultation ultérieure.

Table des matières

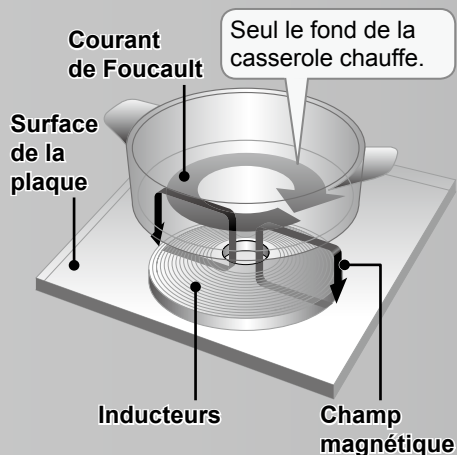
Principales caractéristiques	3
Précautions relatives à la sécurité	4
Précautions générales	7
Identification des pièces	8
Types d'ustensiles de cuisson à utiliser	10
Cuisson par induction	12
Instructions de réglage des niveaux de puissance	17
Instructions de réglage de la température	18
Nettoyage	19
Problèmes et solutions	20
Indications d'erreurs	23
Spécifications	25

■ Cuisson par induction

L'induction consiste à produire un courant induit par un aimant ou un autre courant.

Lorsque les inducteurs placés sous la surface de la plaque de cuisson, sont parcourus par un courant électrique, ils génèrent un champ magnétique.

Ce champ magnétique traverse ensuite le métal du récipient posé sur la plaque, induisant un courant de Foucault qui produit à son tour de l'énergie thermique (chaleur).



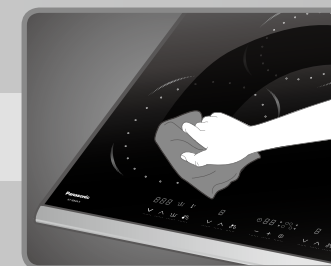
Principales caractéristiques

■ Mode de cuisson sécuritaire, très efficace



Absence de flamme

La surface plane de la plaque de cuisson facilite son entretien



Permet une cuisson efficace

Confort
Écologique

Pour intérieurs isolés et cuisines avec îlot central
Aucune émission de dioxyde de carbone et économies d'énergie

■ Technologie du capteur infrarouge Panasonic



Le **capteur infrarouge Panasonic** (sonde de température) ajuste les réglages de température en détectant rapidement la température au fond de la casserole, vous permettant ainsi de préparer de délicieux plats.









- Sonde de température pour cuisson à la poêle
- Sonde de température pour friture, etc.

Précautions relatives à la sécurité

Veillez respecter strictement les précautions suivantes.



AVERTISSEMENT : le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves blessures, voire la mort.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille ou leur donne des instructions sur l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Vous devez également veiller à garder l'appareil hors de portée des enfants en bas âge.
- Ne jamais placer de matériaux combustibles à proximité de l'appareil. Cela pourrait entraîner un incendie.
- Respectez les avertissements suivants afin de garantir le bon fonctionnement du capteur infrarouge.
 - Assurez-vous que l'ustensile de cuisson recouvre parfaitement le capteur infrarouge ().
 - Choisissez l'élément chauffant par induction avant gauche avec le **détecteur de température pour friture** () lorsque vous souhaitez frire des aliments. Ne jamais utiliser les autres éléments chauffants pour les fritures. Veillez à respecter les instructions concernant la quantité et l'épaisseur de la couche d'huile à utiliser.
Quantité : 200 g (0,22 L) minimum
Épaisseur : 1 cm minimum
 - Essuyez toute trace d'eau présente sur le dessus de la plaque ou à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile de cuisson.
Si ces avertissements ne sont pas respectés, le capteur infrarouge risque de ne pas fonctionner correctement et de provoquer une surchauffe de l'huile qui pourrait entraîner un incendie.
- Pour faire sauter des aliments, réglez le niveau de préchauffage comme suit.
Pour les éléments chauffants avant : entre  et 
Pour les éléments chauffants arrière : entre  et 
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- Remuez les liquides, comme la soupe et les préparations en sauce, avant de les chauffer. Sinon, des projections de liquides peuvent se produire et entraîner des brûlures ou des blessures, et le plat peut sauter et endommager la surface de la plaque.
- Ne jamais toucher la surface de la plaque ou du cadre pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Soyez particulièrement attentif lorsque l'un des **témoins d'avertissement de température élevée** () des éléments chauffants par induction est allumé, ou si  clignote.

- Ne jamais placer d'objets susceptibles d'exploser, tels que des brûleurs à gaz portables, bouteilles en acier et conserves, sur ou à proximité de l'appareil. S'ils venaient à chauffer, ils pourraient exploser.
- Ne jamais placer d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles, feuilles/plaques d'aluminium, sachets de stérilisation, anneaux magnétiques, montres ou autres accessoires, sur ou à proximité de la plaque. Ils ne doivent jamais toucher l'ustensile de cuisson alors que l'élément chauffant par induction fonctionne. Ils pourraient chauffer et entraîner des brûlures ou des blessures.
- Ne jamais appliquer de pression excessive ou laisser tomber d'objets sur la surface de la plaque. La surface de la plaque pourrait se craqueler et provoquer un choc électrique.



AVERTISSEMENT

Si la surface de la plaque est craquelée, ne jamais la toucher et mettre l'appareil hors tension afin d'éviter tout risque de choc électrique. Contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil pour le faire réparer.

- Ne jamais démonter, réparer, ni modifier l'appareil. Contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil pour le faire réparer.
- Après utilisation, servez-vous des commandes pour mettre l'appareil hors tension (interrupteur principal) et ne comptez pas sur le détecteur de casserole (fonctions de sécurité). Lorsque l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, coupez le disjoncteur.
- En cas de dysfonctionnement ou de panne, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil. Éteignez l'interrupteur principal et coupez le disjoncteur, puis contactez le technicien de maintenance. Le non-respect de ces précautions peut provoquer des émissions de fumées, des brûlures et un choc électrique.
Exemples de pannes :
 - Une odeur de brûlé provient de l'appareil.
 - Lorsque vous touchez la surface de la plaque, vous ressentez un courant électrique.
 - La surface de la plaque est craquelée.
 - Le cordon d'alimentation surchauffe.
 - L'électricité disjoncte lorsque vous déplacez le cordon d'alimentation.
➔ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le technicien de maintenance ou tout autre personne qualifiée afin d'éviter un danger.


Précautions relatives à la sécurité



ATTENTION : le non-respect de ces instructions peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

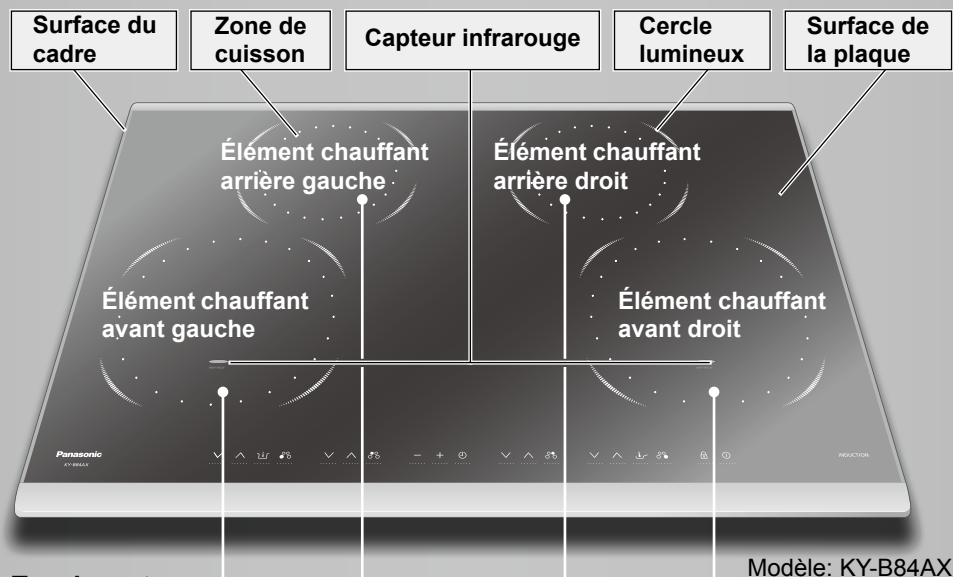
- Si de la fumée noire se dégage de l'huile, éteignez immédiatement l'interrupteur principal. Sinon, l'huile pourrait s'enflammer.
- Méfiez-vous des projections d'huile chaude. Éloignez votre visage des ustensiles de cuisson. Vous pourriez vous brûler.
- Ne jamais utiliser d'huile préchauffée par un autre appareil, comme une cuisinière à gaz. Sinon, la « sonde de température de l'huile » risque de ne pas fonctionner correctement et de provoquer un incendie.
- Lors du préchauffage, ne réglez pas les niveaux de puissance si vous utilisez :
 - de faibles quantités d'huile ;
 - des casseroles légères ou de faibles dimensions ;
 - des casseroles à fond mince ou galbées.Les casseroles risquent de rougir ou de se déformer.
- Si vous portez un dispositif médical (par exemple un stimulateur cardiaque), consultez votre médecin. Le fonctionnement de l'appareil peut interférer sur les dispositifs médicaux.
- Veillez à la stabilité des ustensiles de cuisson. S'ils venaient à tomber, ils pourraient provoquer des blessures et des brûlures.
- Ne jamais placer de serviette en papier ou de torchon sous les ustensiles de cuisson. Ils pourraient s'embraser à cause de la chaleur.
- Ne jamais chauffer des ustensiles de cuisson vides et évitez de surchauffer les aliments. Les aliments pourraient brûler et les ustensiles s'abîmer.
- Ne jamais utiliser cet appareil à des fins autres que la cuisson. Cela pourrait provoquer une surchauffe ou un dysfonctionnement, et entraîner un incendie.

Précautions générales

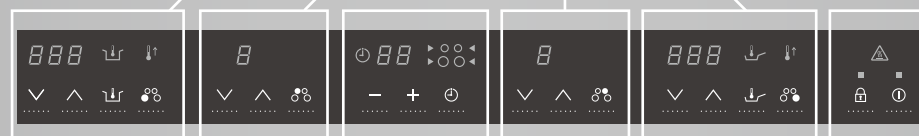
- L'appareil n'est pas destiné à être exploité au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Cet appareil émet des champs magnétiques. Ne jamais placer d'objet à proximité qui pourrait être affecté par le magnétisme.
 - Les radios, téléviseurs, aides auditives, etc., peuvent subir des interférences sonores.
 - Les cassettes ou bandes, billets pour portillons d'accès ou cartes bancaires, etc., peuvent être effacés ou endommagés.
- Ne jamais utiliser d'autres appareils par induction, comme un cuiseur à riz ou une table de cuisson portable, sur la plaque de cuisson. Les ondes électromagnétiques générées par ces appareils peuvent endommager les éléments chauffants par induction.
- Ne jamais ranger d'aliment ou d'assaisonnement dans le meuble sous cet appareil. La chaleur émise risquerait de les avarier.
- Si la surface de la plaque ou du cadre venait à être tâchée par des aliments acides, comme du vinaigre, de la confiture ou du jus de citron, essuyez-la aussitôt. Sinon, la surface de la plaque ou du cadre pourrait être décolorée.
- Ne jamais rayer la surface du cadre avec le fond des ustensiles de cuisson, et ne jamais poser de casseroles chaudes dessus. La surface du cadre pourrait être endommagée.
- Ne jamais renverser d'eau sur le panneau de commandes, et ne jamais placer d'objet dessus. Les touches du panneau de commandes risqueraient de ne plus fonctionner.
- Ne jamais obstruer les arrivées ou sorties d'air. La détection de l'obstruction du filtre pourrait être activée et provoquer la coupure automatique de l'alimentation.
- Le niveau de puissance  des éléments chauffants avant étant élevé, vérifiez et réglez fréquemment la puissance.

Identification des pièces


■ Unité principale et panneau de commandes



Touches et témoins





 **Sonde de température pour friture**
(Voir page 14.)

 **Témoin de préchauffage**
(Voir page 15.)

Menu Chauffage (Voir page 13)
Disponible pour tous les éléments chauffants par induction.




Minuterie
(Voir page 16.)


 **Sonde de température pour cuisson à la poêle**
(Voir page 14.)


 **Témoin de préchauffage**
(Voir page 14.)

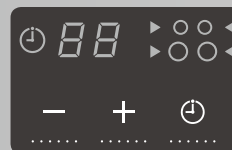
■ Commandes générales



-  **Témoin d'avertissement de température élevée**
- Le témoin s'allume lorsque la surface de la plaque devient chaude.
 - Une fois l'appareil hors tension,  reste allumé tant que la surface de la plaque est chaude et  clignote sur le panneau de commandes pour indiquer quels sont les éléments chauffants par induction chauds.

-  **Interrupteur et témoin d'alimentation principal**
- Le témoin d'alimentation principal est allumé lorsque l'appareil est sous tension.
 - Si rien ne se produit une minute après le déclenchement de l'interrupteur principal, l'alimentation est automatiquement coupée.

-  **Touche et témoin de sécurité enfants**
- Cette touche permet d'empêcher toute opération erronée ou non autorisée de la plaque.
 - Après la mise sous tension de l'appareil principal, maintenez le doigt sur la touche pendant 3 secondes. Pour la désactiver, maintenez à nouveau le doigt sur la touche pendant 3 secondes.



Minuterie

- La minuterie peut être utilisée avec le menu Chauffage de tous les éléments chauffants par induction.
- Elle ne peut toutefois pas être utilisée avec la **sonde de température pour cuisson à la poêle** ou la **sonde de température pour friture**.
- Pour plus d'informations sur le réglage de la minuterie, voir page 16.

■ Zones de cuisson

Zone de cuisson KY-B84AX



Repérez-vous à l'aide des lignes pointillées blanches.

Zone de cuisson KY-B84AG



Repérez-vous à l'aide des lignes blanches.

Cercle lumineux
(KY-B84AX seulement)

Lorsque l'appareil principal est mis sous tension, les cercles lumineux deviennent bleus. Lorsque l'un des éléments chauffants par induction est utilisé, le cercle correspondant devient plus lumineux.

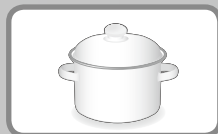
Types d'ustensiles de cuisson à utiliser

Matériaux

Ustensiles compatibles



Poêles en fer/fonte



Casseroles émaillées



Casseroles en acier inoxydable magnétique (Les aimants restent accrochés au fond de la casserole.)

* La puissance calorifique peut s'avérer moindre dans le cas de certains ustensiles en acier inoxydable.

Ustensiles incompatibles

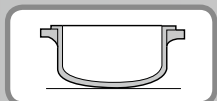
- Casseroles en aluminium/cuivre
 - Casseroles en verre réfractaire
 - Casseroles en céramique et en terre cuite
 - Casseroles en acier inoxydable à fond non-magnétique (les aimants ne restent pas accrochés au fond de la casserole)
- * Certains ustensiles en acier inoxydable non magnétique peuvent être utilisés.

Forme du fond

Ustensiles compatibles

Le fond est plat et uniformément en contact avec la surface de la plaque.

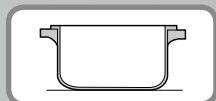
Ustensiles incompatibles



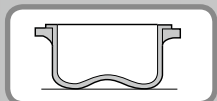
Casseroles de type cul-de-poule



Casseroles munies de pattes et de saillies



Casseroles à fond mince



Casseroles aux formes galbées

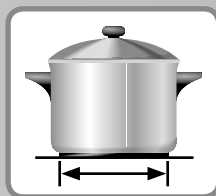
* Ne jamais utiliser de casseroles aux formes galbées si la courbure est supérieure ou égale à 3 mm, car les fonctions d'arrêt par sécurité peuvent être inopérantes, la puissance calorifique peut être réduite ou l'ustensile peut ne pas chauffer correctement.

Taille (Diamètre du fond)

Ustensiles compatibles

Pour les éléments chauffants avant :
14,5 cm ou plus
Pour les éléments chauffants arrière :
12 cm ou plus

* Utilisez des ustensiles dont le diamètre correspond à la zone de cuisson.



ATTENTION

- **Ne jamais chauffer ou brûler de casseroles émaillées vides.** L'émail pourrait fondre et endommager la surface de la plaque.
- **Ne jamais utiliser de casseroles en céramique ou en terre cuite, même si elles sont prévues pour les plaques à induction.**
 - Selon leurs formes, certains plats en céramique ou en terre cuite peuvent endommager les éléments chauffants.
 - Lorsque l'élément chauffant atteint une température élevée, la puissance calorifique est ajustée afin de réduire la température. La cuisson risque de ne pas se dérouler correctement, les performances seront affectées. Les fonctions de sécurité risquent d'interrompre automatiquement la cuisson.



REMARQUE

- Lorsque vous utilisez la **sonde de température pour friture** ou la **sonde de température pour cuisson à la poêle**, les situations suivantes peuvent se produire selon le type, le matériau, la forme et la taille de l'ustensile de cuisson.
- La température réelle de l'huile peut différer de celle définie.
 - La durée de préchauffage peut être plus longue.
 - La casserole ne chauffe pas, car une anomalie est détectée.

■ Comment vérifier la compatibilité de vos ustensiles de cuisson avec la plaque de cuisson à induction

1. Placez la casserole sur la plaque de cuisson à induction et remplissez-la avec environ une tasse d'eau.



2. Appuyez sur cette touche pour mettre la plaque sous tension.



3. Appuyez sur la touche correspondant à l'élément chauffant à allumer et vérifiez le témoin d'alimentation. (Ici, élément chauffant avant gauche.)

- Si l'ustensile est compatible, le témoin d'alimentation est allumé en continu.
- Si l'ustensile n'est pas compatible, le témoin d'alimentation clignote.



4. Pour mettre la plaque hors tension, appuyez à nouveau sur la touche activée à l'étape 3. (Ici, élément chauffant avant gauche.)



7



Cuisson par induction

■ Préparatifs

1. Placez l'ustensile de cuisson au centre de l'élément chauffant par induction.

- Pour les éléments chauffants avant, recouvrez le capteur infrarouge avec l'ustensile de cuisson.
 - Lorsque vous faites sauter des aliments, prenez soin d'essuyer toute trace d'eau ou toute tache sur la surface de la plaque, mais aussi à l'extérieur et à l'intérieur de l'ustensile afin que la température à sa base soit correctement détectée.
- * Le capteur infrarouge détecte et ajuste la température au fond de la casserole. Il empêche toute surchauffe et, lorsque vous ajoutez des ingrédients, il élève la température afin de la maintenir au niveau défini.



2. Appuyez sur cette touche (en maintenant légèrement la pression) pour mettre la plaque sous tension.

Si au bout d'une minute, la plaque n'est toujours pas utilisée, l'alimentation est automatiquement coupée.

- ➔ Si cela se produit, remettez la plaque sous tension.

3. Procédez à l'opération souhaitée.

- Pour le menu Chauffage, voir page 13.
- Pour le menu Cuisson à la poêle, voir page 14.
- Pour le menu Friture, voir page 14.



REMARQUE

Pour une période de chauffage supérieure à 45 minutes, utilisez la minuterie afin d'éviter l'activation de la « **Fonction d'arrêt automatique** ». Pour plus d'informations sur le réglage de la minuterie, voir page 16.

À chaque situation, sa fonction de sécurité

Un oubli ou une étourderie ?

- Fonction d'arrêt automatique en cas d'absence de casserole

(Voir page 23.)

- Fonction d'arrêt automatique en cas de présence d'objet

(Voir page 23.)

- Fonction d'arrêt automatique en cas de casserole vide

(Voir page 24.)

- Mise hors tension automatique de l'interrupteur principal

(Voir page 20.)

- Fonction d'arrêt automatique

(Voir page 20.)

La casserole est trop chaude.

- Fonction de prévention de surchauffe

(Voir page 21.)

La surface de la plaque est trop chaude.

- Témoin d'avertissement de température élevée

(Voir page 9.)

Je veux éviter toute opération erronée ou non autorisée.

- Sécurité enfants

(Voir page 9.)

■ Menu Chauffage

Pour mijoter, faire bouillir, réchauffer, cuire à la vapeur, sauter et cuire à la poêle

Disponible pour tous les éléments chauffants par induction.



AVERTISSEMENT

- **Remuez les préparations liquides avant de les chauffer.** Sinon, des projections de liquides peuvent se produire et le plat peut sauter, ce qui pourrait entraîner des brûlures ou des blessures.
- **Pour faire sauter des aliments, réglez le niveau de préchauffage comme suit.**

Pour les éléments chauffants avant : entre  et 
Pour les éléments chauffants arrière : entre  et 




ATTENTION

- Lors du préchauffage, ne réglez pas les niveaux de puissance si vous utilisez :
 - de faibles quantités d'huile ;
 - des casseroles légères ou de faibles dimensions ;
 - des casseroles à fond mince ou galbées.
- Les casseroles risquent de rougir ou de se déformer.



1. Appuyez sur la touche correspondant à l'élément chauffant que vous souhaitez utiliser pour l'allumer.

(Ici, élément chauffant avant gauche.)

Niveau de puissance par défaut : 



2. Appuyez sur cette touche pour régler la puissance.

(gauche : diminuer, droite : augmenter)

Vous avez 18 niveaux de réglage à votre disposition. (Voir page 17.)

Appuyez longuement sur la touche pour diminuer ou augmenter la puissance rapidement.

* Pour plus d'informations sur le réglage de la minuterie, voir page 16.



3. Pour mettre la plaque hors tension, appuyez à nouveau sur la touche activée à l'étape 1.

(Ici, élément chauffant avant gauche.)



REMARQUE

Lorsque vous faites sauter des aliments, cuisinez-les en faible quantité. S'ils risquent de brûler, soulevez la casserole ou retirez-la de l'élément chauffant.

Cuisson par induction

■ Menu Cuisson à la poêle avec sonde de température pour cuisson à la poêle

Disponible pour l'élément chauffant avant droit.



1. Appuyez sur cette touche pour activer la sonde de température pour cuisson à la poêle.


Température par défaut : 200 °C



2. Appuyez sur ces touches pour régler la température. (gauche : diminuer, droite : augmenter)

Plage de température : 140 °C à 230 °C (Voir page 18.)

Selon le type de poêle utilisé, la température réelle au fond de l'ustensile peut différer de celle définie. Réglez la température à l'aide de ces touches.

3. Lorsque le témoin de préchauffage () s'éteint, ajoutez les ingrédients.

L'appareil émet un bip.

Si les éléments chauffants par induction droit et arrière sont utilisés simultanément, le temps de préchauffage peut être plus long.



4. Appuyez sur cette touche pour désactiver la sonde de température pour cuisson à la poêle.



REMARQUE

La minuterie ne peut pas être utilisée avec la « sonde de température pour cuisson à la poêle ».

■ Menu Friture avec sonde de température pour friture

Disponible pour l'élément chauffant avant gauche.



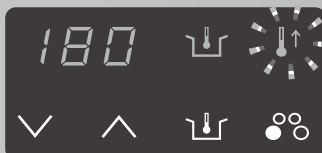
AVERTISSEMENT

Pour les fritures, utilisez au moins 200 g d'huile sur au moins 1 cm d'épaisseur. Sinon, l'huile pourrait s'enflammer.



1. Appuyez sur cette touche pour activer la sonde de température pour friture.

Température par défaut : 180 °C




2. Appuyez sur ces touches pour régler la température.

(gauche : diminuer, droite : augmenter)

Plage de température : 140 °C à 200 °C (Voir page 18.)

Selon le type d'ustensile de cuisson utilisé, la température réelle de l'huile peut différer de celle définie. Réglez la température à l'aide de ces touches.

3. Lorsque le témoin de préchauffage () s'éteint, ajoutez les ingrédients.

L'appareil émet un bip.



4. Appuyez sur cette touche pour désactiver la sonde de température pour friture.



REMARQUE

- La minuterie ne peut pas être utilisée avec la « sonde de température pour friture ».

- La « sonde de température pour friture » et l'élément chauffant par induction gauche arrière ne peuvent pas être utilisés simultanément.

Pour s'assurer du bon fonctionnement de la sonde de température pour friture

- Veillez à respecter les instructions concernant la quantité et l'épaisseur de la couche d'huile à utiliser.

Quantité : 200 g à 800 g (0,22 L à 0,9 L)

Épaisseur : 1 cm minimum


- Placez l'ustensile de cuisson au centre de l'élément chauffant avant gauche.

- Ne jamais utiliser d'huile chaude, roussie, trouble ou pleine de sédiments alimentaires.

- Faites attention au type, matériau, ainsi qu'à la forme et la taille de l'ustensile utilisé. (Voir page 10.)

- Essuyez les taches sur la surface de la plaque ou sur le fond de la casserole.

- Ne jamais cuisiner si la surface de la plaque est chaude.

- Ne jamais ajouter d'ingrédients tant que le témoin de préchauffage () n'est pas éteint. (La plaque risque de s'arrêter de chauffer en raison de cette anomalie.)

- Tant que le préchauffage est en cours, ne jamais ajouter d'huile et ne jamais déplacer la casserole sur un autre élément chauffant.

Pour éviter les projections d'huile

- Ne jamais mettre d'huile dans une casserole mouillée.

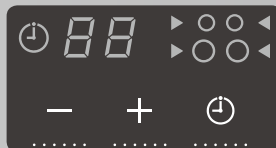
- Ne jamais ajouter d'ingrédient tant que l'huile n'a pas atteint la température adéquate. En cas de surchauffe, des projections d'huile peuvent se produire.

Cuisson par induction

■ Minuterie

Pour des mijotages prolongés, la minuterie s'avère très pratique.

Disponible pour tous les éléments chauffants à induction qui ont commencé à chauffer.

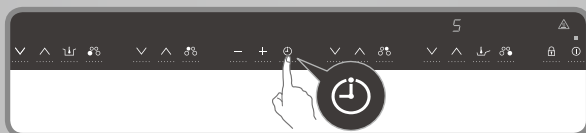


1. Appuyez sur cette touche pour mettre la plaque sous tension.

2. Procédez à l'opération souhaitée à l'aide du menu Chauffage. Pour le menu Chauffage, voir page 13.



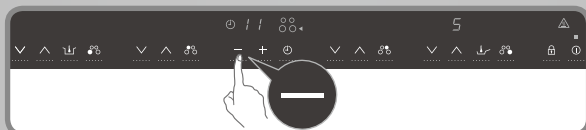
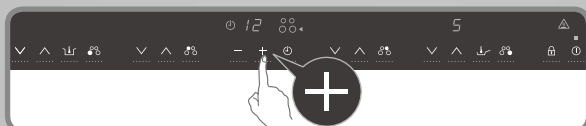
3. Continuez d'appuyer sur la touche de minuterie () pour sélectionner l'élément chauffant.





▶ clignote lorsque l'élément chauffant correspondant est sélectionné.



4. Appuyez sur cette touche pour régler la durée.



Plage de réglage de la minuterie : 1 minute à 99 minutes

- Appuyez longuement sur la touche pour modifier rapidement cette durée.
- Si vous appuyez sur  en premier, la durée diminue à partir de la valeur **99**.
- Pour annuler, appuyez sur la touche jusqu'à ce que  apparaisse.

Lorsque la valeur **88** est atteinte, l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement.

Instructions de réglage des niveaux de puissance

■ Cuisson normale

	Éléments chauffants arrière	Consommation électrique en W (environ)																	
		70	90	120	150	190	230	280	330	400	500	600	700	800	900	1000	1200	1500	1800
	Éléments chauffants avant	70	110	135	160	190	250	300	380	460	570	700	850	1000	1300	1500	1800	2600	3300
Niveaux de puissance		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.
Mijoter	Sauce pour pâtes																		
	Bœuf à ragoût																		
	Fond de base pour sauce																		
	Soupe épaisse																		
	Soupe liquide																		
	Pouding au riz																		
	Bouillon, Ragoût																		
Bouillir	Sauce béchamel																		
	Viandes, Légumes																		
	Pâtes																		
Réchauffer	Eau chaude																		
	Beurre et chocolat fondus																		
	Lait, Soupe																		
Sauter	Steak grillé, Bacon, Côtelettes de porc, Meunière																		
	Œufs miroir																		
	Viande grillée																		
	Crêpes																		
Niveaux de puissance		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.

* Ces niveaux de puissance sont indiqués pour les éléments chauffants avant.

La température des ustensiles de cuisson peut varier selon leur matériau de composition. Vérifiez et réglez fréquemment la puissance. Selon le type d'ustensile utilisé, la température diminue selon la séquence suivante.

Casseroles en fer → Casseroles émaillées → Casseroles en acier inoxydable

Instructions de réglage de la température

■ Sonde de température pour cuisson à la poêle (5 niveaux)

°C	140	160	180	200	230
Menu recommandé					Sauté de porc
				Crêpes, Galettes de sarrasin	
			Cuisses de poulet sautées		
			Saumon grillé		
			Steaks hachés, Côtelettes à la milanaise, Œufs miroir, Croque-monsieurs		
			Pain doré		
			Galettes de pomme de terre, Omelettes espagnoles		
		Omelettes italiennes			
	Omelettes baveuses				

■ Sonde de température pour friture (7 niveaux)

°C	140	150	160	170	180	190	200
Menu recommandé					Croquettes maison		
					Croutons		
				Surgelés (frites, etc.)			
				Poulet frit			
			Friture				
			Pets-de-nonne, Beignets				
		Piroshki, Persil					
	Croustilles						

Nettoyage



ATTENTION

- Avant de procéder au nettoyage, éteignez l'interrupteur principal. Attendez que la surface de la plaque refroidisse avant de la nettoyer.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. De l'eau pourrait s'infiltrer dans les composants électriques et provoquer un dysfonctionnement.

Veillez à toujours maintenir l'appareil propre.

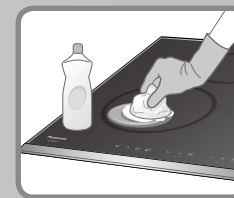
Si des projections de nourriture ou d'huile venaient à brûler, elles seraient difficiles à enlever.

■ Plaque et panneau de commandes

Taches peu incrustées : Essuyez avec un linge humide.

- Taches grasses :
- Essuyez avec un linge humide imprégné d'un détergent neutre dilué.
 - Ne jamais utiliser de détergent puissant à base acide ou alcaline, comme de l'eau de javel ou des détergents synthétiques ménagers. Cela pourrait provoquer une décoloration de la surface.

Taches incrustées : Appliquez une crème détergente sur la surface de la plaque ou sur le panneau de commandes, et frottez les taches à l'aide d'un film plastique froissé.



REMARQUE

N'oubliez pas de retirer les taches se trouvant sous les ustensiles. Dans le cas contraire, elles marqueront la plaque de cuisson en chauffant.

■ Surface du cadre

Nettoyez immédiatement les taches de sauce. Sinon, vous ne pourriez plus les enlever.

Problèmes et solutions

Vérifiez les informations suivantes avant de contacter le technicien de maintenance pour une réparation.

■ Alimentation électrique

Symptôme	Cause probable
Impossible de mettre sous tension la plaque de cuisson à induction.	<ul style="list-style-type: none"> - L'interrupteur principal n'est pas activé. - Cet interrupteur a été conçu afin d'éviter toute mise sous tension intempestive. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Appuyez un peu plus longuement sur l'interrupteur. - La « sécurité enfants » a été activée. <p>Mise hors tension automatique de l'interrupteur principal Si rien ne se produit une minute après la mise sous tension de l'appareil principal, l'alimentation est automatiquement coupée. ➔ Mettez l'appareil principal sous tension à nouveau.</p> <p>La « sonde de température pour friture » et l'élément chauffant par induction gauche arrière ne peuvent pas être utilisés simultanément.</p>
Un élément chauffant s'est éteint alors qu'il était utilisé.	<p>Fonction d'arrêt automatique Si au bout d'environ 45 minutes, aucune touche n'est activée alors qu'un élément chauffant fonctionne, une alarme retentit et l'élément chauffant par induction s'éteint automatiquement. ➔ Appuyez à nouveau sur la touche. * Il est recommandé d'utiliser la minuterie pour les plats mijotés.</p>


■ Panneau de commandes

Symptôme	Cause probable
Les touches ne sont plus réactives.	<ul style="list-style-type: none"> - Vous portez des gants ou un pansement sur le doigt. - Vous avez activé la touche avec la poignée de la casserole dans les mains. - Le panneau de commandes est encrassé. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Désactivez l'interrupteur principal, puis retirez tout objet étranger. Ensuite, activez à nouveau l'interrupteur principal. * Lorsque vous faites frire des aliments, nettoyez toujours le panneau de commandes juste après.
Les touches réagissent dès qu'elles sont effleurées.	Il y a, par exemple, des traces d'eau sur ou autour des touches.



■ Sons et bruits

Symptôme	Cause probable
La plaque émet du bruit lorsqu'elle chauffe.	<p>Selon le type d'ustensile de cuisson utilisé, divers bruits peuvent se faire entendre. Vous pouvez ressentir une faible vibration lorsque vous tenez la poignée de l'ustensile, et il peut également légèrement bouger. ➔ Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Il suffit souvent de déplacer un peu le récipient pour éliminer le bruit.</p> <p>Si vous retirez la casserole alors qu'elle est en train de chauffer, un son métallique bref peut survenir.</p>
Le niveau sonore de l'appareil augmente et diminue.	Il s'agit du bruit émis par le ventilateur intégré. Le niveau sonore change en fonction de la puissance calorifique et du matériau des ustensiles de cuisson utilisés. (Lorsque la puissance augmente, la vitesse du ventilateur accélère, et cela génère davantage de bruits.)
Une fois l'interrupteur désactivé, le ventilateur est toujours aussi bruyant.	Tant que les éléments à l'intérieur de la plaque sont chauds, le ventilateur continue de fonctionner. (Lorsque la température diminue, le ventilateur s'arrête automatiquement.)



■ Puissance calorifique

Symptôme	Cause probable
La puissance calorifique des éléments chauffants par induction semble diminuer.	<p>Fonction de prévention de surchauffe Si le fond de l'ustensile de cuisson est trop chaud, par exemple, si le préchauffage a duré trop longtemps, la puissance calorifique diminue automatiquement sans que le témoin d'alimentation ne change. (Une fois l'appareil refroidi, la fonction est automatiquement désactivée.)</p> <p>Vous utilisez des ustensiles en céramique ou en terre cuite, ce qui peut provoquer une surchauffe des éléments chauffants par induction. ➔ N'utilisez jamais de casseroles en céramique ou en terre, même si elles sont prévues pour les plaques à induction.</p>
Lorsque plusieurs éléments chauffants sont utilisés simultanément :	<p>La puissance est automatiquement ajustée afin que la consommation électrique reste stable. (Voir page 25.) * Le témoin d'alimentation d'un élément chauffant par induction peut faiblir de lui-même. Même si vous appuyez sur , la puissance n'augmente pas et l'appareil peut émettre un bip.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La puissance calorifique diminue. - Le témoin d'alimentation faiblit automatiquement. - Le niveau de puissance n'augmente pas.

■ Cuisson à la poêle




Symptôme	Cause probable
<ul style="list-style-type: none"> - Le temps de préchauffage est long. - La température réelle est différente de celle définie. 	<ul style="list-style-type: none"> - La poêle a été déplacée et ne recouvre plus le capteur infrarouge. - Le fond de la poêle ou la surface de la plaque sont tachés. - De l'eau, de l'huile ou des ingrédients ont été ajoutés au moment du préchauffage. - Selon le type de poêle utilisé, la température au fond de la poêle peut être différente de celle définie. <p>* Si la température réelle est incorrecte, réglez-la à l'aide des touches  . (Voir page 14.)</p>

■ Friture



Symptôme	Cause probable
<ul style="list-style-type: none"> - Le temps de préchauffage est long. - La température réelle est différente de celle définie. 	<ul style="list-style-type: none"> - La casserole a été déplacée et ne recouvre plus le capteur infrarouge. - Le fond de la casserole ou la surface de la plaque sont tachés. - Vous avez ajouté plus de 800 g d'huile. - De l'huile chaude, roussie, trouble ou pleine de sédiments alimentaires est utilisée. - Selon le type, le matériau, la forme et la taille de l'ustensile utilisé, la température de l'huile peut être différente de celle définie, ou la durée de préchauffage peut être rallongée. <p>* Si la température réelle est incorrecte, réglez-la à l'aide des touches  . (Voir page 15.)</p>

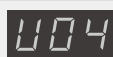


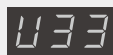

Pour les indications d'erreurs suivantes, vérifiez-en la cause et essayez de résoudre le problème.







La plaque se remet automatiquement à chauffer une fois la cause de l'erreur éliminée.


Indication	Cause probable
<p>Le témoin s'allume ou clignote</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'il s'agit de l'élément chauffant avant gauche ou droit  <ul style="list-style-type: none"> - S'il s'agit de l'élément chauffant arrière gauche ou droit  <p>Détection d'erreur des touches de fonctionnement</p> <p>Le témoin clignote.</p>  <p>Fonction d'arrêt automatique en cas d'absence de casserole</p> <p>Fonction d'arrêt automatique en cas de présence d'objet</p>	<ul style="list-style-type: none"> - De l'eau ou un objet étranger a été détecté sur ou autour du panneau de commandes, ou de l'eau ou des aliments ont été renversés dessus. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Retirez l'eau ou les objets étrangers. (Si l'élément chauffant a été éteint, appuyez à nouveau sur la touche.) - Vous avez posé le doigt sur la surface de la plaque pendant 3 secondes au moins. (Sauf, par exemple, si pour modifier rapidement le réglage de la minuterie, vous avez activé une touche sur laquelle vous devez appuyer pendant au moins 3 secondes) <ul style="list-style-type: none"> - Aucune casserole ne se trouve sur l'élément chauffant. - La casserole qui était en train de chauffer a été retirée. - La casserole n'est pas placée au centre de l'élément chauffant. - Une casserole non compatible a été utilisée. (Voir page 10.) - Un ustensile de cuisine métallique, comme un couteau ou une cuiller, a été posé sur la surface de la plaque. <p>Si cet objet n'est pas enlevé, l'affichage s'éteint au bout d'une minute, puis l'alimentation est coupée.</p>

Indications d'erreurs

Pour les indications d'erreurs suivantes, vérifiez-en la cause et essayez de résoudre le problème. Appuyez ensuite sur la touche de l'élément chauffant avant droit ou avant gauche ( ou ) afin d'effacer l'indication d'erreur.

Indication	Cause probable
 Détection de l'obstruction du filtre (pour le filtre de l'arrivée ou de la sortie d'air)	- L'arrivée ou la sortie d'air est obstruée. - De la poussière s'est accumulée sur le filtre de l'arrivée ou de la sortie d'air. ➔ Retirez les éléments obstruant le filtre.
- S'il s'agit de l'élément chauffant avant gauche ou droit 	Une casserole vide a été chauffée. * Le temps nécessaire pour éteindre les éléments chauffants peut varier selon le type de casserole utilisée. * Cette fonction peut ne pas s'activer correctement selon le type de casserole utilisée, ou si la puissance est trop peu élevée. ➔ Mettez les ingrédients dans la casserole et appuyez à nouveau sur la touche.
- S'il s'agit de l'élément chauffant arrière gauche ou droit 	
Fonction d'arrêt automatique en cas de casserole vide	De l'huile a été préchauffée par erreur à l'aide du « Menu Chauffage ».
 Fonction d'arrêt automatique en cas de casserole non compatible (pour friture)	- Certaines casseroles peuvent ne pas être compatibles, en raison de leur forme, taille et matériau. (Voir page 10.) - Vous avez ajouté plus de 800 g d'huile.
 Fonction d'arrêt automatique en cas de déplacement de casserole (pour friture)	- La casserole n'est pas correctement positionnée. - Vous avez ajouté plus de 800 g d'huile. - Des ingrédients ont été ajoutés alors que le témoin de préchauffage était allumé. ➔ Une fois l'erreur éliminée, vous pouvez à nouveau appuyer sur la touche pour reprendre le préchauffage.

* Vous pouvez également éliminer l'erreur  avec  ou  .
 Vous pouvez également éliminer les erreurs  et  avec  .

Si vous ne réussissez pas à résoudre l'un des problèmes mentionnés ci-dessus, ou si un témoin d'erreur  apparaît, contactez le centre de maintenance.

➔ Mettez l'appareil hors tension et coupez le disjoncteur, puis contactez le revendeur, auprès duquel vous avez acheté cet appareil, ou le technicien de maintenance pour obtenir des informations à propos de l'erreur (2 chiffres après le « H »).







REMARQUE

Pour obtenir la liste des centres de maintenance, reportez-vous au Certificat de garantie.

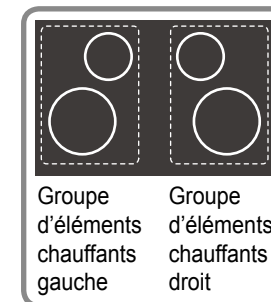
Spécifications

	KY-B84AX	KY-B84AG
Alimentation	Monophasé 240 V ~ 60 Hz	
Consommation électrique	7 200 W	
Consommation électrique en veille (environ)	0,2 W * Lorsque l'appareil est hors tension.	
Dimensions (environ) : largeur / profondeur / hauteur	773 mm / 536 mm / 83 mm	
Poids (environ)	16,0 kg	15,8 kg
Cercle lumineux	Inclus	Non inclus

				
Puissance maximale	3 300 W		1 800 W	
Réglage de la puissance (environ)	18 niveaux de réglage Entre 70 W et 3 300 W		18 niveaux de réglage Entre 70 W et 1 800 W	
Réglage de la température pour friture (environ)	7 niveaux de réglage 140 °C à 200 °C	—	—	—
Réglage de la température pour cuisson à la poêle (environ)	—	5 niveaux de réglage 140 °C à 230 °C	—	—
Minuterie	1 minute à 99 minutes			

Si des éléments chauffants du même groupe, c.-à-d., avant droit et arrière droit, ou avant gauche et arrière gauche, sont utilisés simultanément, la puissance calorifique est régulée comme suit afin de limiter la consommation électrique.

- Le témoin d'alimentation ne change pas, mais la puissance calorifique diminue.
- Le niveau de puissance est automatiquement réduit d'un ou plusieurs niveaux.
- La puissance calorifique ne peut pas être augmentée.
- ➔ Si vous devez cuisiner à puissance élevée, n'utilisez jamais simultanément les éléments chauffants avant et arrière, ou réduisez la température de l'un des éléments chauffants du même groupe.



Groupe d'éléments chauffants gauche

Groupe d'éléments chauffants droit

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga,
Ontario, L4W 2T3

www.panasonic.ca

© Panasonic Corporation 2011

Imprimé au Japon