

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

www.panasonic.ca

© Panasonic Corporation 2011

Printed in Japan

Operating Instructions

Induction Heating Cooktop For domestic use

Model No. **KY-B84AX**
KY-B84AG



KY-B84AX

Thank you for purchasing this Panasonic appliance.
Please read these instructions carefully before using the appliance.

Keep Operating Instructions, Installation Instructions and Warranty Certificate for future use.

Contents

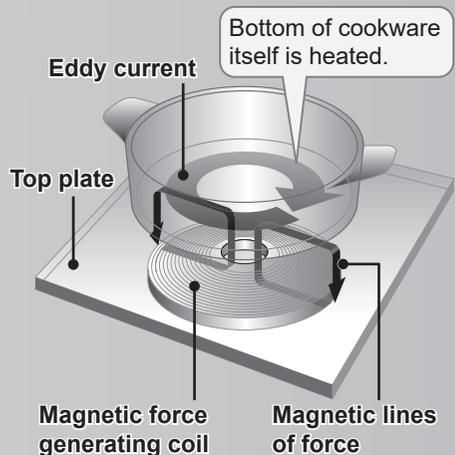
Main Features	3
Safety Precautions	4
General Precautions	7
Parts Identification	8
Types of Cookware that Can be Used	10
IH Cooking	12
Guide on Heat Level Adjustment	17
Guide on Temperature Adjustment	18
Cleaning	19
Troubleshooting	20
Error Indications	23
Specifications	25

■ IH cooking mechanism

IH (Induction Heating) refers to electromagnetic induction heating.

If electricity flows in the magnetic coils underneath the top plate, magnetic lines of force are produced.

When the magnetic lines of force pass through metallic cookware, an eddy current is induced, and the heat that is generated by the electrical resistance of the cookware is used for heating.



Main Features

■ Safe, clean, highly efficient



Flameless

Flat top plate is easy to care for



Efficient heating is provided



Home-friendly
Earth-friendly

For insulated homes and island kitchens
Emits zero carbon dioxide in homes and is energy-saving

■ IR sensor technology of Panasonic



The **IR sensor of Panasonic** (Temperature control system) regulates set temperatures by quickly detecting the temperatures on the bottom of the cookware, so it is easy to prepare delicious food.

- **Pan frying temperature control sensor**
- **Deep frying temperature control sensor**, etc.

Safety Precautions

Please fully observe the following safety precautions.



WARNING: Failure to follow these instructions may cause death or serious injury.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to make sure that they do not play with the appliance. Also, keep the appliance out of reach of infants.
- Do not place combustible materials near the appliance. They may cause fire.
- Observe the following warnings to keep the IR sensor functioning properly.
 - Make sure that cookware completely covers the IR sensor ().
 - Select and use the left front IH heater with the **Deep frying temperature control sensor** () for deep-frying. Do not use the other IH heater for deep-frying. Make sure to follow instructions for amounts and depths of oil.
 - Amount: minimum 200 g (0.22 L)
 - Depth: minimum 1 cm
 - Wipe water off the top plate and the insides and outsides of cookware.

If these warnings are not observed, the IR sensor may not function properly and cause oil overheating resulting in fire.
- For stir-frying and pan-frying, set the heat level for preheating as follows.
 - For front IH heaters: between  to 
 - For rear IH heaters: between  to 
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- Stir liquids, such as soup and stewed food, before heating. Otherwise, liquids may splatter and cause burns or injuries, or pot may jump and damage the top plate.
- Do not touch the top plate or top frame during or after use. Be especially careful when the **high temperature caution light** () lights up, or  flashes on any IH heater display.

- **Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.**
- **Do not place explosive objects, such as portable gas burners, steel cylinders and canned goods, on or near the appliance.** If they are mistakenly heated, they may explode.
- **Do not let metallic objects, such as knives, forks, spoons, lids, aluminum foil/tray, retort pouch, magnetic rings, watches or accessories, be placed on or near the top plate, or touch the cookware while the IH heater is operating.** They may get hot and cause burns or injuries.
- **Do not apply high pressure to or drop things on the top plate.** The top plate may crack and cause an electric shock.
- **Do not cook on broken cook-top. If the cook-top breaks, cleaning solutions and spillovers can penetrate the broken cook-top and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.**



WARNING

If the top plate is cracked, do not touch it and turn off the main power switch to avoid the possibility of electric shock. Contact the dealer where you purchased the appliance for repair.

- **Do not disassemble, repair, or modify the appliance. For repairs, contact the dealer where you purchased the appliance.**
- **After use, use the controls to turn off the appliance (main power switch) and do not rely on the pot detector (safety features). When the appliance will not be used for a long period of time, turn off the breaker.**
- **In case of malfunction or breakdown, immediately stop using the appliance. Turn off the main power switch and breaker, and then contact the service agent.** Failure to do this may cause smoke, burns, and electric shock.
Breakdown examples:
 - Smells of something burning come from the appliance.
 - Can feel electricity when touching the top plate.
 - The top plate is cracked.
 - The power cord overheats.
 - The electricity shuts off when the power cord is moved.

➔ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similar qualified person in order to avoid a hazard.

Safety Precautions



CAUTION: Failure to follow these instructions may cause injury or property damage.

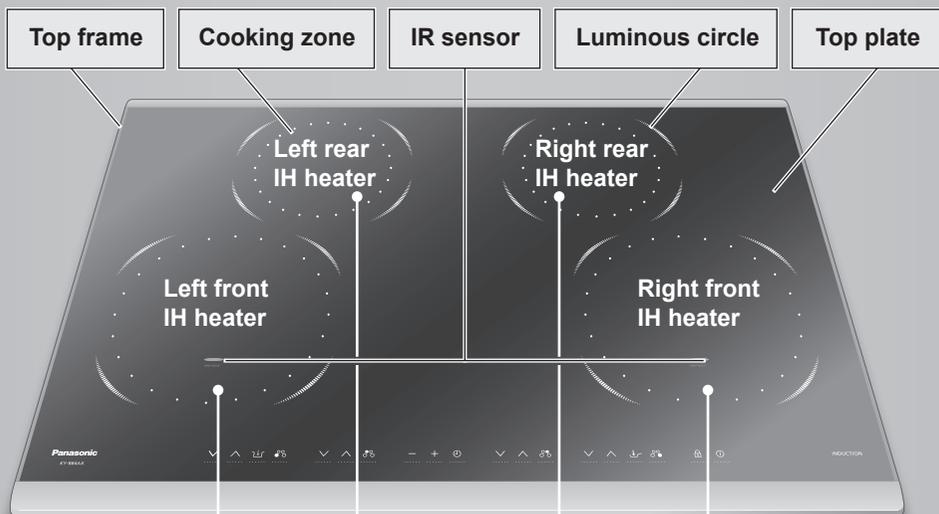
- **If the oil emits oily smoke, immediately turn off the main power switch.** Otherwise, it may catch fire.
- **Beware of spattering hot oil. Do not let your face get near the cookware.** This may cause burns.
- **Do not use oil preheated by other appliances, such as a gas range.** Otherwise, the “oil temperature control system” will not work properly and may cause fire.
- **Do not use high heat level for preheating in the following cases.**
 - **When small quantity of oil is used**
 - **When small or light pans are used**
 - **When thin-bottomed or curved-bottomed pans are used**
Pans may turn red-hot or deform.
- **If you are wearing a medical device (such as a pacemaker), consult your doctor.** The operation of the appliance may affect a medical device.
- **Keep cookware stable.** Dropped cookware may cause injuries or burns.
- **Do not place paper or dish towels under the cookware.**
They may get scorched due to the heat of the cookware.
- **Do not heat empty cookware or overheat ingredients.**
The ingredients may burn and the cookware may be damaged.
- **Do not use the appliance for purposes other than cooking.**
This may cause overheating or malfunction resulting in fire.
- **CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.**
- **Clean cook-top with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.**

General Precautions

- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**
- **The appliance emits magnetic lines of force. Do not place anything affected by magnetism close to the appliance.**
 - Radios, TVs, hearing aids, for example, may get noise interference.
 - Cassette tapes, automatic turnstile tickets, or bank cards, for example, may be erased or damaged.
- **Do not use other IH cooking appliances, such as IH rice cooker or portable IH cooktop, on the top plate.** Electro magnetic waves generated by these appliances may damage the IH heater.
- **Do not place seasoning or food in the cabinet below the appliance.** They may be spoiled by the exhaust heat.
- **If the top plate or top frame is stained by acidic foods, such as vinegar, jam, or lemon juice, immediately wipe it off.** Otherwise, the top plate or top frame may be discolored.
- **Do not scratch the top frame with the bottom of the cookware, or put a hot cookware on it.** The top frame may be damaged.
- **Do not put water on or place anything on the operation panel.** The operation panel keys may get malfunction.
- **Do not clog up the intake or exhaust vent.** The filter clog detection for the intake and exhaust vents may be activated and thereby automatically shut off the main power.
- **Since the heat level  for the front IH heaters is strong, check and adjust the heat level frequently.**

Parts Identification

■ Main unit and operation panel



Model: KY-B84AX

Keys and indicators



 **Deep frying temperature control sensor**
(See page 14.)

Timer
(See page 16.)

 **Pan frying temperature control sensor**
(See page 14.)

 **Pre-heating indicator**
(See page 15.)

 **Pre-heating indicator**
(See page 14.)

Heating menu (See page 13.)
Available for all IH heaters.

■ General controls



High temperature caution light

- The light lights up when the top plate turns hot.
- Even after the main power is turned off,  stay lit while the top plate is still hot and  flashes on the operation panels showing which IH heaters are hot.



Main power switch and light

- The main power light lights up when the main power is turned on.
- If 1 minute has elapsed without any operation since the main power switch was turned on, the main power automatically turns off.



Child safety lock key and light

- The key is used to lock all heater operations to prevent mischief and erroneous operations.
- After turning on the main power, touch and hold the key for 3 seconds. To deactivate, touch and hold the key again for 3 seconds.



Timer

- Timer can be used with Heating menu of all IH heaters.
- However, timer cannot be used with the **Pan frying temperature control sensor** or **Deep frying temperature control sensor**.
- For more details on how to set timer, see page 16.

■ Cooking areas

Cooking zone

KY-B84AX



Use dotted white lines as guidelines.

KY-B84AG



Use areas printed in white as guidelines.

Luminous circle (KY-B84AX only)

When the main power switch is turned on, luminous circles glow blue. The luminous circles glow brighter around any IH heaters that are in use.

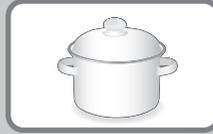
Types of Cookware that Can be Used

Material

Compatible cookware



Iron/Cast iron



Enameled iron



Magnetic stainless steel (Magnets stick to the bottom.)

Incompatible cookware

- Aluminum/Copper
- Heat-resistant glass
- Ceramic and earthenware
- Nonmagnetic stainless steel (Magnets do not stick to the bottom.)

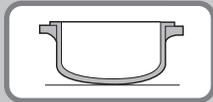
* These may not be heated, or the heating power may decrease.

Shape of the bottom

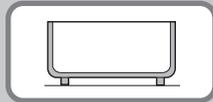
Compatible cookware

The bottom is flat and uniformly contacts with the top plate.

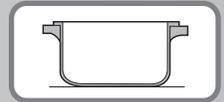
Incompatible cookware



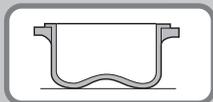
Round-bottomed cookware



Cookware with legs or protrusions



Thin-bottomed cookware



Curved-bottomed cookware

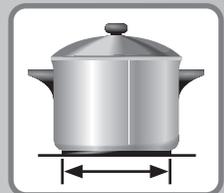
* Do not use curved-bottomed cookware curved 3 mm or over, as the safety features may not activate properly, the heating power may decrease, or the cookware may not be heated.

Size (Bottom diameter)

Compatible cookware

For front IH heaters: 14.5 cm or over
For rear IH heaters: 12 cm or over

* Use the cookware that fits the size of the cooking zone.





CAUTION

- **Do not heat and scorch empty enameled cookware.** Enameled bottom may melt and damage the top plate.
- **Do not use ceramic and earthenware cookware even if it is made for induction heating.**
 - Depending on the shape, some ceramic and earthenware cookware may damage the IH heater.
 - When the IH heater reaches a high temperature, the heating power will be controlled to reduce the heat level and cooking will not be done properly, thereby affecting cooking performance. And heating may automatically stop due to safety features.



NOTE

When using the **Deep frying temperature control sensor** or **Pan frying temperature control sensor**, the following situations may occur depending on the type, material, and shape and size of the bottom of cookware.

- Actual oil temperature varies from the set oil temperature.
- The preheating time gets longer.
- The cookware does not get heated due to a detected abnormality.

■ How to check IH heater cookware compatibility

1. Place cookware filled with about 1 cup of water on an IH heater.



2. Touch to turn on the main power.



3. Touch the key of the IH heater to be used and check the power indicator.

(In case of the left front IH heater)

- If the cookware is compatible, power indicator will stay lit.
- If the cookware is incompatible, power indicator will flash.



4. Touch the key touched in step 3 to turn off the IH heater.
(In case of the left front IH heater)



IH Cooking

■ Preparing

1. Place the cookware on the center of the IH heater.

- For the front IH heaters, cover the IR sensors with the cookware.
- For stir-frying and pan-frying, wipe water or stains off of the top plate and insides and outsides of cookware so that the temperature on the bottom of the cookware can be detected correctly.

* The IR sensor detects and regulates the temperatures on the bottom of the cookware. It prevents overheating and returns the temperature to the set one after the temperature reduces if ingredients are added.



2. Touch (slightly hold) to turn on the main power.

- If you continuously hold the key after the main power has turned on, it may turn off.
- If 1 minute has elapsed without any operation, the main power automatically turns off.
 - ➔ If this happens, turn on the main power again.

3. Perform the desired operation.

- For Heating menu, see page 13.
- For Pan-frying menu, see page 14.
- For Deep-frying menu, see page 14.



NOTE

When heating longer than 45 minutes, use timer function to prevent **“Forgotten-Off auto shutoff”** from activating. For more details on how to set the timer, see page 16.

Safety features for these situations

I was careless!

- **Undetected pot auto shutoff**
(See page 23.)
- **Small object auto shutoff**
(See page 23.)
- **Empty pot auto shutoff**
(See page 24.)
- **Main power switch auto shutoff**
(See page 20.)
- **Forgotten-OFF auto shutoff**
(See page 20.)

It is overheated!

- **Overheating prevention function** (See page 21.)

Top plate is hot!

- **High temperature caution light**
(See page 9.)

I want to prevent mischief and erroneous operations.

- **Child safety lock** (See page 9.)

■ Heating menu

For simmering, boiling, heating, steaming, stir-frying, and pan-frying
Available for all IH heaters.



WARNING

- **Stir liquids before heating.** Otherwise, ingredients may suddenly erupt or pot may jump, and you may get burned or injured.
- **For stir-frying and pan-frying, set the heat level for preheating as follows.**

For front IH heaters: between  to 

For rear IH heaters: between  to 



CAUTION

Do not use high heat level for preheating in the following cases.

- **When small quantity of oil is used**
 - **When small or light pans are used**
 - **When thin-bottomed or curved-bottomed pans are used**
- Pans may turn red-hot or deform.



1. Touch the key of the IH heater to be used to start heating.

(In case of the left front IH heater)

Default heat level: 



2. Touch to adjust heat level.

(Left: decrease, right: increase)

It can be adjusted to 18 levels. (See page 17.)

Touch and hold the key to change the heat level rapidly.

* For more details on how to set timer, see page 16.



3. Touch the key touched in step 1 to turn off the IH heater.

(In case of the left front IH heater)



NOTE

Do not stir-fry a large quantity of food at one time. If scorching is anticipated, lift the pan or move it away from the IH heater.

IH Cooking

■ Pan-frying menu with the Pan frying temperature control sensor

Available for the right front IH heater.



1. Touch to turn on the **Pan frying temperature control sensor**.

Default temperature: 200 °C



2. Touch to adjust temperature.

(Left: decrease, right: increase)

Temperature adjustable range: 140 °C to 230 °C (See page 18.)

The actual temperature at the pan bottom may vary from the set temperature depending on the pan. Adjust the temperature with these keys.

3. When the preheating indicator () disappears, add ingredients.

The appliance beeps.

When the right rear IH heater is used simultaneously, the preheating time will be longer.



4. Touch to turn off the **Pan frying temperature control sensor**.



NOTE

The timer cannot be used with the “Pan frying temperature control sensor”.

■ Deep-frying menu with the Deep frying temperature control sensor

Available for the left front IH heater.



WARNING

When deep-frying, use a minimum of 200 g of oil and it should be at least 1 cm deep. Otherwise, it may cause fire.



1. Touch to turn on the **Deep frying temperature control sensor**.

Default temperature: 180 °C





2. Touch to adjust temperature.

(Left: decrease, right: increase)

Temperature adjustable range: 140 °C to 200 °C (See page 18.)

The actual oil temperature may vary from the set temperature depending on the cookware. Adjust the temperature with these keys.

3. When the preheating indicator () disappears, add ingredients.

The appliance beeps.



4. Touch to turn off the **Deep frying temperature control sensor**.



NOTE

- The timer cannot be used with the “**Deep frying temperature control sensor**”.
- The “**Deep frying temperature control sensor**” and the left rear IH heater cannot be used simultaneously.

To keep the **Deep frying temperature control sensor** functioning properly

- Make sure to follow instructions for amounts and depths of oil.
 - Amount: 200 g to 800 g (0.22 L to 0.9 L)
 - Depth: minimum 1 cm
- Place the pot on the center of the left front IH heater.
- Do not use hot oil, brown-colored oil, murky oil, or oil filled with food sediment.
- Be careful of the type, material, and shape and size of the bottom of the pot. (See page 10.)
- Remove all stains from the top plate and bottom of the pot.
- Do not cook when the top plate is hot.
- Do not add ingredients before preheating indicator () disappears. (Heating may stop due to a detected abnormality.)
- Once preheating has started, do not add oil or move the pot to another IH heater.

To minimize the splattering of oil

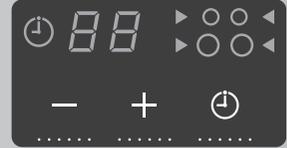
- Do not put oil in a pot that is wet on the inside.
- Do not add ingredients before the oil temperature has reached the suitable temperature. If the oil overheats, it may splatter.

IH Cooking

■ Timer

Timer is convenient when simmering for a long time.

Available for any IH heaters that have started heating.



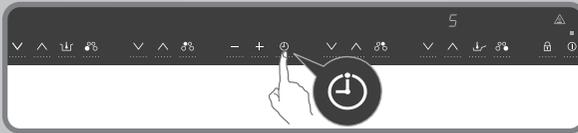
1. Touch to turn on the main power switch.

2. Perform the Heating menu operation.

For Heating menu, see page 13.



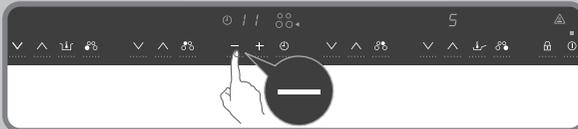
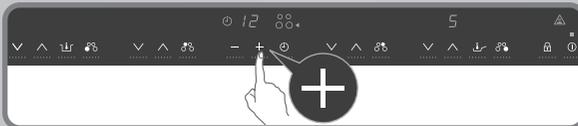
3. Keep touching the timer key () to select the IH heater.



 flashes when the corresponding IH heater is selected.



4. Touch to set time.



Timer setting range: 1 minute to 99 minutes

- Touch and hold the key to change the time rapidly.
- If you touch  first, the time decrease from .
- To cancel, touch the key until  is displayed.

When the time reaches , the appliance beeps and automatically turns off.

Guide on Heat Level Adjustment

■ General heating

Power consumption in W (approx.)		Rear IH heaters	70	90	120	150	190	230	280	330	400	500	600	700	800	900	1000	1200	1500	1800
		Front IH heaters	70	110	135	160	190	250	300	380	460	570	700	850	1000	1300	1500	1800	2600	3300
Heat level		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.	
Simmering	Stewing pasta sauce				■	■	■	■												
	Stewing beef									■	■	■								
	Fond													■	■	■	■			
	Thick soup					■	■	■	■											
	Light soup									■	■	■	■							
	Rice pudding				■	■	■													
	Bouillon, Stew									■	■	■								
	Bechamel sauce										■	■	■	■	■					
Boiling	Meat, Vegetables									■	■	■								
	Pasta																■	■		
	Heating water																	■	■	
Heating up	Melting butter, chocolate	■	■																	
	Milk, Soup		■	■	■															
Pan-frying	Steak, Bacon, Pork chops, Meunière											■	■	■	■					
	Fried eggs									■	■	■	■	■						
	Surface grilling of steak															■	■	■		
	Crêpes											■	■	■	■	■				
Heat level		1	1.	2	2.	3	3.	4	4.	5	5.	6	6.	7	7.	8	8.	9	9.	

* These heat levels are based on when using the front IH heaters.

The heat values for cookware vary according to its material. Check and adjust the heat levels frequently. Heat values in descending order as per the following.
Iron cookware → enameled iron cookware → stainless steel cookware

Guide on Temperature Adjustment

■ Pan frying temperature control sensor (5 levels)

°C	140	160	180	200	230
Suggested menus					Pork sauté
				Crêpes, Buckwheat galettes	
			Sautéed chicken thighs with bones		
				Broiled salmon	
			Hamburger steaks, Milano cutlets, Fried eggs, Croque-monsieurs		
		French toast			
			Potato galettes, Spanish omelettes		
		Italian omelettes			
		Soft omelettes			

■ Deep frying temperature control sensor (7 levels)

°C	140	150	160	170	180	190	200
Suggested menus					Homemade croquettes		
					Croutons		
				Frozen foods (frozen fried potatoes, etc.)			
				Fried chicken			
			Fried foods				
			Fritters, Donuts				
		Piroshki, Parsley					
		Potato chips					

Cleaning



CAUTION

- **Before cleaning, turn off the main power switch. Clean the top plate after waiting for it to cool down.**
- **Do not use a steam cleaner.** Water may get into the electrical components and cause a malfunction.

Always keep and use the appliance in clean condition.

If splattered food or oil become scorched to the appliance, it will be very difficult to remove.

■ Top plate and operation panel

Light stains: Wipe off with a damp cloth.

Oil stains:

- Wipe off with a cloth dampened in diluted neutral detergent.
- Do not use strong acidic or alkaline detergents, such as bleach, synthetic housing detergents. They may cause discoloration.

Heavy stains: Apply cream cleanser to the top plate or operation panel and scrape off any stains with crumpled plastic wrap.



NOTE

Do not forget to remove stains from the bottom of cookware. Otherwise, the stains will get burned into the top plate.

■ Top frame

Wipe sauce stains from the top frame immediately. Otherwise, they will be unremovable.

Troubleshooting

Check the following information before making inquiries or requesting service.

■ Power source

Symptom	Probable cause
The IH cooktop cannot be turned ON.	<ul style="list-style-type: none">- The main power switch has not been turned ON. The power switch was designed so that it will not be easily turned on if it is mistakenly touched.<ul style="list-style-type: none">➔ Touch the main power switch a little longer.- The “Child safety lock” has been activated.
	<p>Main power switch auto shutoff</p> <p>If 1 minute has elapsed without any operation since the main power switch was turned on, the main power automatically turns off.</p> <ul style="list-style-type: none">➔ Turn on the main power switch again.
	<p>The “Deep frying temperature control sensor” and the left rear IH heater cannot be used simultaneously.</p>
The IH heater turned itself off while being used.	<p>Forgotten-OFF auto shutoff</p> <p>If no key is touched for approx. 45 minutes while an IH heater is in operation, a buzzer will sound and the IH heater is automatically turned off.</p> <ul style="list-style-type: none">➔ Touch the key again. <p>* The timer is recommended for simmering.</p>

■ Operation panel

Symptom	Probable cause
Key operation is disabled.	<ul style="list-style-type: none">- Your fingertips are covered or have bandages on them.- You performed the operation while holding the cookware handle.- The operation panel is stained.<ul style="list-style-type: none">➔ Turn off the main power switch and remove any foreign objects. Then, turn on the main power switch again. <p>* Remove after cooking when deep-frying.</p>
Keys react even when only their vicinity is touched.	Water is on or around the keys, for example.

■ Sounds and noises

Symptom	Probable cause
Noise is heard during heating.	<p>Various resonant sounds may be heard depending on the type of cookware. You may feel a small vibration when you hold the handle and the cookware may slightly move.</p> <p>➔ This is not a malfunction. Moving the cookware slightly or replacing it may be able to get rid of the sound.</p>
	If the cookware is removed while being heated, a short metallic sound may be heard.
The level of the noise from the main unit increases and decreases.	<p>It is the noise from the cooling fan inside the main unit. The level of the noise changes according to the heat level and the material the cookware is made of.</p> <p>(When the heat level is increased, the fan will operate at high speed and generate more noise.)</p>
Even after the main power switch is turned off, noise from the fan is still heard.	<p>While the inside of the main unit is still hot, the cooling fan operates.</p> <p>(When the temperature decreases, it will automatically stop.)</p>

■ Heat power

Symptom	Probable cause
The heating power of the IH heater seems to be weaker.	<p>Overheating prevention function</p> <p>If the bottom of the cookware overheats, for example, when preheating too long, the heating power will automatically decrease without the power indication changing.</p> <p>(The function ends after the appliance cools down.)</p>
	<p>Cookware, such as ceramic and earthenware pots, which cause the IH heater to overheat are used.</p> <p>➔ Do not use ceramic and earthenware pots even if they are for induction heating.</p>
<p>When several IH heaters are used simultaneously,</p> <ul style="list-style-type: none"> - The heating power decreases. - The power indicator automatically decreases. - The heat level does not increase. 	<p>The heat level is automatically controlled so that overall power consumption does not exceed the limit. (See page 25.)</p> <p>* The power indicator for an IH heater may decrease on its own. Even after touching , it may not increase and the appliance may beep.</p>

■ Pan-frying

Symptom	Probable cause
<ul style="list-style-type: none">- Preheating time takes too long.- The actual temperature is different from the set temperature.	<ul style="list-style-type: none">- The pan has been moved away from the IR sensor.- The pan bottom or top plate is stained.- Water, oil, or food was added during preheating.- The temperature on the bottom of the pan may vary from the set temperature depending on the type of pan. * If the actual temperature is incorrect adjust the temperature with   . (See page 14.)

■ Deep-frying

Symptom	Probable cause
<ul style="list-style-type: none">- Preheating time takes too long.- The actual temperature is different from the set temperature.	<ul style="list-style-type: none">- The pot has been moved away from the IR sensor.- The pot bottom or top plate is stained.- More than 800 g of oil has been added.- Hot oil, brown-colored oil, murky oil, or oil filled with food sediment is used.- The oil temperature may vary from the set temperature or the preheating time may take longer depending on the type, material, and shape and size of the bottom of the pot. * If the actual oil temperature is incorrect adjust the temperature with   . (See page 15.)

Error Indications

For the following error indications, check the cause and deal with it.
Heating automatically resumes after the cause are eliminated.

Indication	Probable cause
<p>The indicator lights up or flashes</p> <ul style="list-style-type: none"> - In case of left or right front IH heater  <ul style="list-style-type: none"> - In case of left or right rear IH heater  <p>Operation keys error detection</p>	<ul style="list-style-type: none"> - There is water or foreign objects on or around the operation panel, or water or ingredients have boiled over. <ul style="list-style-type: none"> ➡ Remove water or foreign objects. (If the IH heater was turned off, perform the key operation again.) - The top plate has been touched for 3 seconds or more. (Except operations which keys must be touched and held for 3 seconds or more, such as rapid change of timer)
<p>The indicator flashes.</p>  <p>Undetected pot auto shutoff Small object auto shutoff</p>	<ul style="list-style-type: none"> - No pot placed on the IH heater. - The pot being heated has been removed. - The pot is not centered on the IH heater. - “Incompatible cookware” is used. (See page 10.) <ul style="list-style-type: none"> * It may not be heated depending on each IH heater used. - A metal kitchen tool, such as a knife or a spoon, is on the top plate. <p>If they are not removed, the display goes out after a minute then the main power turns off.</p> <ul style="list-style-type: none"> * The IR sensor may malfunction in a very bright environment, and 7 may not flash even though no pot is placed on the IH heater. <ul style="list-style-type: none"> ➡ Turn off the IH heater, and then turn it on again.

Error Indications

For the following error indications, check the cause and deal with it. Then, touch the key of the front right or front left IH heater ( or ) to clear an error indication.

Indication	Probable cause
 Filter clog detection (for filter of intake vent or exhaust vent)	<ul style="list-style-type: none"> - The intake or exhaust vent is clogged. - Dirt has accumulated in the intake or exhaust vent. ➔ Remove any blockages.
- In case of left or right front IH heater  - In case of left or right rear IH heater	An empty pot has been heated. * The amount of time taken for the IH heaters to turn off varies according to the type of pot. * This function may not be activated properly depending on the type of pot, or if the heat level is low. ➔ Put the ingredients into the pot and touch the key again.
 Empty pot auto shutoff	Oil was mistakenly preheated by “Heating menu”.
 Inadequate pot auto shutoff (for deep-frying)	<ul style="list-style-type: none"> - Some pots are incompatible depending on the shape and size of the bottom, type, and material. (See page 10.) - More than 800 g of oil has been added.
 Slipping pot auto shutoff (for deep-frying)	<ul style="list-style-type: none"> - The pot is not in the proper position. - More than 800 g of oil has been added. - Ingredients were added while the preheating indicator was displayed. ➔ After dealing with the error, you can touch the key again to resume preheating.

* You can also clear the  error with  or  .
 You can also clear the  and  errors with  .

If you cannot resolve the above-mentioned problems, or any  error appears, contact the service center.

➔ Turn off the main power switch and breaker, and contact the dealer you purchased the appliance from or service agent for details concerning the 2-digit number following an “H”.



NOTE

For the service center contact list, refer to the Warranty Certificate.

Specifications

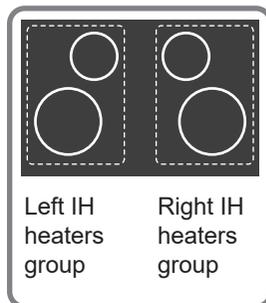
	KY-B84AX	KY-B84AG
Power supply	Single phase 240 V ~ 60 Hz	
Power consumption	7,200 W	
Standby power consumption (approx.)	0.2 W * When the main power is off	
Dimensions (approx.): width / depth / height	773 mm / 536 mm / 83 mm	
Weight (approx.)	16.0 kg	15.8 kg
Luminous circle	Included	Not included

				
Maximum heat level	3,300 W		1,800 W	
Heat adjustment (approx.)	18-level adjustment Equivalent to 70 W to 3,300 W		18-level adjustment Equivalent to 70 W to 1,800 W	
Deep-frying temperature adjustment (approx.)	7-level adjustment 140 °C to 200 °C	—	—	—
Pan-frying temperature adjustment (approx.)	—	5-level adjustment 140 °C to 230 °C	—	—
Cooking timer	1 minute to 99 minutes			

If the IH heaters in the same group, i.e. right front and right rear IH heaters, or the left front and left rear IH heaters, are used simultaneously, the heating power of the IH heaters are regulated as follows in order to restrict overall power consumption.

- The power indicator does not change but the heating power weakens.
- The heat level is automatically reduced by one or several levels.
- The heating power cannot be increased.

➔ If high heat levels are required, do not simultaneously use the front and rear heaters, or reduce the heat level of one of the IH heaters in the same group.



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

www.panasonic.ca

© Panasonic Corporation 2011

Imprimé au Japon

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

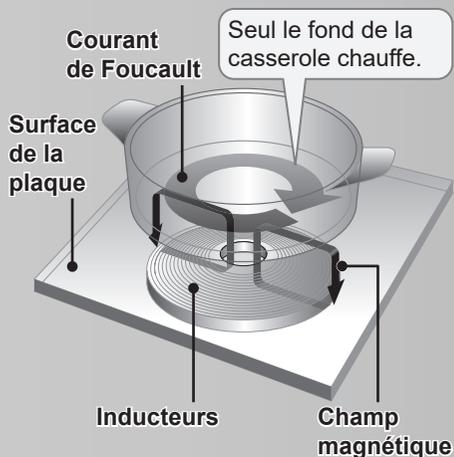
Principales caractéristiques	3
Précautions relatives à la sécurité	4
Précautions générales	7
Identification des pièces	8
Types d'ustensiles de cuisson à utiliser	10
Cuisson par induction	12
Instructions de réglage des niveaux de puissance	17
Instructions de réglage de la température	18
Nettoyage	19
Problèmes 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).



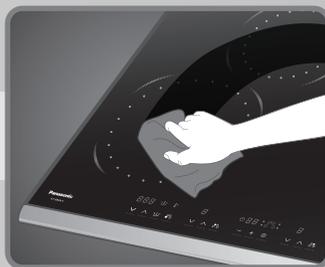
Principales caractéristiques

■ 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 placez jamais 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. N'utilisez jamais 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

- Essayez 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 

- **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie.
- 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 touchez jamais 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.

- **Risque d'incendie** : Ne placez jamais d'objet sur les surfaces de cuisson.
- Ne placez jamais 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 placez jamais 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.
- **N'appliquez jamais de pression excessive ou laissez tomber d'objets sur la surface de la plaque.** La surface de la plaque pourrait se craqueler et provoquer un choc électrique.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se brise, les produits de nettoyage et les déversements peuvent pénétrer la surface de cuisson brisée et causer un risque de choc électrique. Contactez un technicien qualifié immédiatement.



AVERTISSEMENT

Si la surface de la plaque est craquelée, ne la touchez jamais et mettez 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 démontez, ni réparez, ni modifiez 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. Mettez hors marche 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.

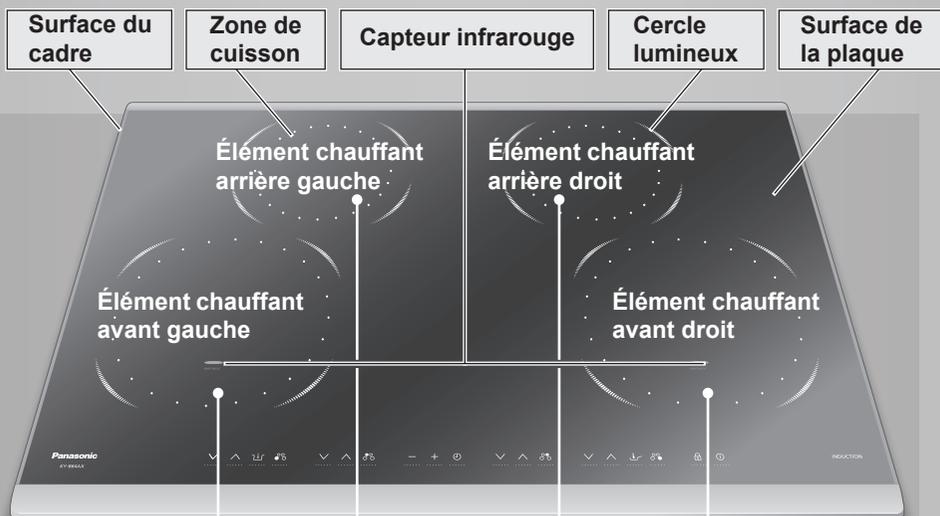
- **Si de la fumée noire se dégage de l'huile, mettez hors marche immédiatement l'interrupteur principal.** Sinon, l'huile pourrait s'enflammer.
- **Méfiez-vous des projections d'huile chaude. Éloignez votre visage des ustensiles de cuisson.** Vous pourriez vous brûler.
- **N'utilisez jamais d'huile 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 placez jamais de serviette en papier ou de torchon sous les ustensiles de cuisson.** Ils pourraient s'embraser à cause de la chaleur.
- **Ne chauffez jamais des ustensiles de cuisson vides et évitez de surchauffer les aliments.** Les aliments pourraient brûler et les ustensiles s'abîmer.
- **N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que la cuisson.** Cela pourrait provoquer une surchauffe ou un dysfonctionnement, et entraîner un incendie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé continuellement.
- **Nettoyez la surface de cuisson avec précaution.** Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour nettoyer les déversements sur une surface chaude, faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. Il y a des produits pour nettoyer qui peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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 placez jamais 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.
- **N'utilisez jamais 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 rangez jamais 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 rayez jamais la surface du cadre avec le fond des ustensiles de cuisson, et ne posez jamais de casseroles chaudes dessus.** La surface du cadre pourrait être endommagée.
- **Ne renversez jamais d'eau sur le panneau de commandes, et ne placez jamais d'objet dessus.** Les touches du panneau de commandes risqueraient de ne plus fonctionner.
- **N'obstruez jamais 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



Modèle: KY-B84AX

Touches et témoins



Sonde de température pour friture
(Voir page 14.)



Témoin de préchauffage
(Voir page 15.)

Minuterie
(Voir page 16.)



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



Témoin de préchauffage
(Voir page 14.)

Menu Chauffage (Voir page 13)

Disponible pour tous les éléments chauffants par induction.

■ 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.



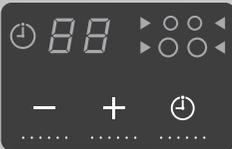
Interrupteur et témoin d'alimentation principal

- 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.

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.

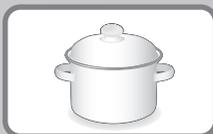
Types d'ustensiles de cuisson à utiliser

Matériaux

Ustensiles compatibles



Poêles en fer/fonte



Casseroles émaillées



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

Ustensiles incompatibles

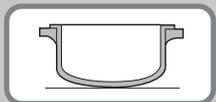
- Casseroles en aluminium/cuivre
 - Casseroles en verre réfractaire
 - Casseroles en céramique et en terre cuite
 - Casseroles en acier inoxydable à fond non-magnétique (les aimants ne restent pas accrochés au fond de la casserole)
- * Ces ustensiles risquent de ne pas chauffer, ou la puissance calorifique risque d'être basse.

Forme du fond

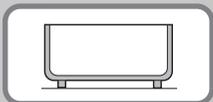
Ustensiles compatibles

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

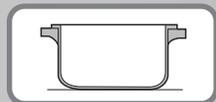
Ustensiles incompatibles



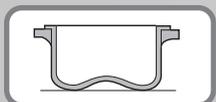
Casseroles de type cul-de-poule



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

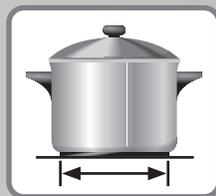
Pour les éléments chauffants avant :

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.)

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 vous maintenez la touche enfoncée après la mise sous tension de l'appareil, ce dernier risque de se mettre hors 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.



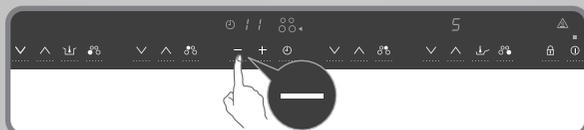
3. Continuez d'appuyer sur la touche de minuterie (🕒) pour sélectionner l'élément chauffant.



▶ 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 **00** est atteinte, l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement.

Instructions de réglage des niveaux de puissance

■ Cuisson normale

Consommation électrique en W (environ)	Éléments chauffants arrière	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																			
	Sauce béchamel																			
Bouillir	Viandes, Légumes																			
	Pâtes																			
	Eau chaude																			
Réchauffer	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		
					Croustons		
				Surgelés (frites, etc.)			
				Poulet frit			
			Friture				
			Pets-de-nonne, Beignets				
			Piroshki, Persil				
		Croustilles					



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. ➔ 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. ➔ 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.	<p>Il y a, par exemple, des traces d'eau sur ou autour des touches.</p>

■ 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.</p> <p>➡ 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.	<p>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.</p> <p>(Lorsque la puissance augmente, la vitesse du ventilateur accélère, et cela génère davantage de bruits.)</p>
Une fois l'interrupteur désactivé, le ventilateur est toujours aussi bruyant.	<p>Tant que les éléments à l'intérieur de la plaque sont chauds, le ventilateur continue de fonctionner.</p> <p>(Lorsque la température diminue, le ventilateur s'arrête automatiquement.)</p>

■ Puissance calorifique

Symptôme	Cause probable
La puissance calorifique des éléments chauffants par induction semble diminuer.	<p>Fonction de prévention de surchauffe</p> <p>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.</p> <p>(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.</p> <p>➡ N'utilisez jamais de casseroles en céramique ou en terre, même si elles sont prévues pour les plaques à induction.</p>
<p>Lorsque plusieurs éléments chauffants sont utilisés simultanément :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La puissance calorifique diminue. - Le témoin d'alimentation faiblit automatiquement. - Le niveau de puissance n'augmente pas. 	<p>La puissance est automatiquement ajustée afin que la consommation électrique reste stable. (Voir page 25.)</p> <p>* 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>

■ 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>

Indications d'erreurs

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>	<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)
<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"> - 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. - Des « ustensiles incompatibles » sont utilisés. (Voir page 10.) <ul style="list-style-type: none"> * Ces ustensiles risquent de ne pas chauffer selon l'élément chauffant utilisé. - 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> <ul style="list-style-type: none"> * Le capteur infrarouge risque de ne pas fonctionner correctement dans un environnement très lumineux, et 7 risque de ne pas clignoter bien qu'aucune casserole ne soit placée sur l'élément chauffant. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Éteignez l'élément chauffant, puis rallumez-le.

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)	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
<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 	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.
 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)	<ul style="list-style-type: none"> - 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)	<ul style="list-style-type: none"> - 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.

