Quick Reference Guide

"Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
It's all about artisanality, that's why we take it so seriously."

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Index

FR ..... page 3

KitchenAid
Table de cuisson à induction

Guide de référence rapide

FR

> “Cooking gestures are invisible ingredients. They turn inspiration into emotions and emotions into a masterpiece.
> It’s all about artisanality, that’s why we take it so seriously.”

Merci d'avoir choisi

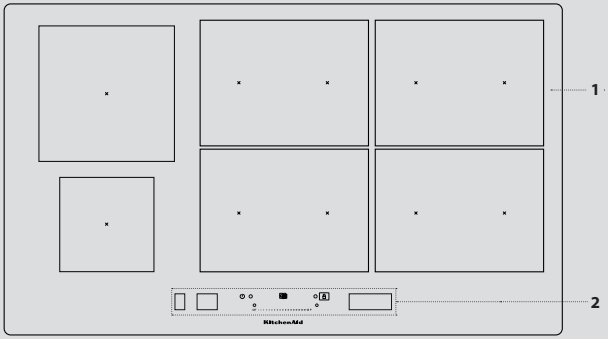
KitchenAid
FOR THE WAY IT’S MADE.

Guide d'utilisation rapide

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT KITCHENAID
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur
www.kitchenaid.eu/register

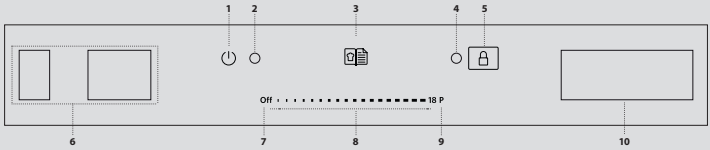
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Description du produit



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

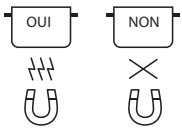
Panneau de commande



1. **Touche Marche/Arrêt (On/Off)**
2. **Voyant lumineux - table de cuisson allumée**
3. **Bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de recettes) (fonctions spéciales)**
4. **Voyant lumineux - verrouillage activé**
5. **Verrouillage**
6. **Écran de sélection des zones de cuisson**
7. **Bouton d'arrêt zone de cuisson**
8. **Barre de défilement tactile**
9. **Touche chauffage rapide**
10. **Affichage "Manage functions" (Géstion des fonctions)**

Accessoires

POÊLES ET CASSEROLES



Utilisez uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

RÉCIPIENTS VIDES OU À FOND MINCE

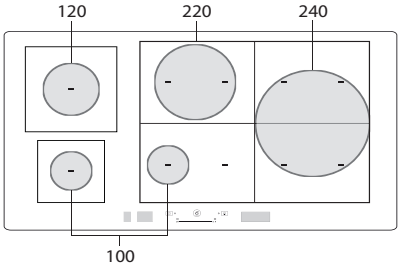
N'utilisez pas de récipients vides sur la table de cuisson.

La table est équipée d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température et déclenche la fonction d'arrêt automatique en cas de détection d'une température élevée. Si vous utilisez des récipients vides ou à fond mince, la température pourra monter très rapidement et la fonction " arrêt automatique" être déclenchée avec un léger retard, ce qui endommagera le récipient utilisé. Le cas échéant, ne touchez pas les récipients avant leur refroidissement complet.

En cas d'affichage d'un message d'erreur, contactez le centre d'assistance.

DIAMÈTRE MINIMUM DU RÉCIPIENT POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.



Première utilisation

Les réglages de la table de cuisson peuvent être modifiés quand vous le désirez. Pour modifier les réglages, cliquez sur le symbole ⚙ qui apparaît sur l'afficheur de gestion des fonctions.

Sur le menu des réglages, vous pouvez :

- sélectionner la langue ;
- régler la luminosité ;
- régler le volume des alertes sonores ;
- régler la tonalité des boutons ;
- régler la puissance de la table de cuisson ;
- rétablir la configuration d'usine de la table de cuisson ;
- vérifier la version logicielle installée.

Les paramètres de référence sont sauvegardés en cas de panne d'électricité.

RÉGLEZ LA PUISSANCE DE LA TABLE DE CUISSON

Réglez la puissance maximum de la table de cuisson dans le menu des réglages selon vos exigences ou la durée définie.

Puissances disponibles : 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW – 11 kW.

Usage quotidien

MARCHE / ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche pendant environ 1 seconde jusqu'à allumage de l'afficheur.

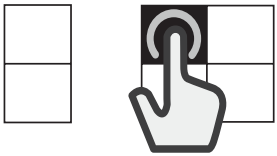
La table de cuisson est automatiquement désactivée après un délai de 10 secondes si aucune puissance n'a été sélectionnée entre temps.

Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des voyants. Toutes les zones de cuisson

sont désactivées. La plaque de cuisson s'éteint si vous appuyez sur un bouton quelconque pendant plus de 10 secondes.
Si la table de cuisson a été utilisée, toutes les zones de cuisson sont désactivées lors de son extinction, et le voyant de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'au refroidissement des zones de cuisson.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

Dans l'écran gauche, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le volet correspondant. Les zones sélectionnées sont mises en surbrillance.

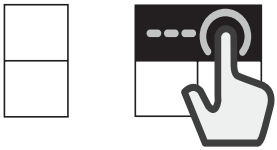


SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE

La zone flexible cumule plusieurs zones de cuisson et peut être utilisée comme zone unique.

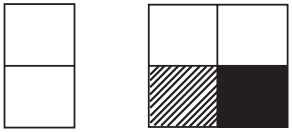
Pour créer une zone flexible:

Sélectionnez plusieurs panneaux ou faites glisser votre doigt sur ces derniers pour les relier progressivement.



Pour diviser une zone flexible:

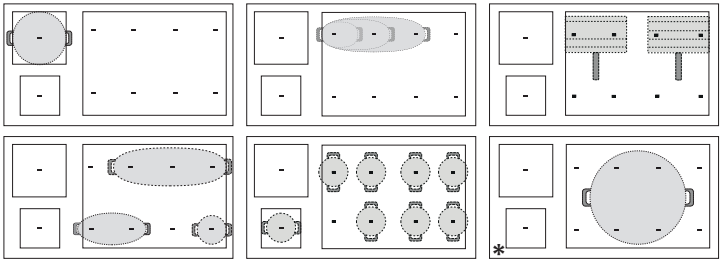
Maintenez enfoncé durant 3 secondes le panneau correspondant à la zone que vous désirez isoler. En alternative, appuyez sur le bouton "Diviser zone" qui apparaît sur l'écran de gestion des fonctions.
Une fois la zone de cuisson subdivisée, le même niveau de puissance est appliqué à chacune des zones créées.
Si toutes les zones de cuisson sélectionnées ne sont pas couvertes par la casserole dans un délai de 30 secondes, une bande dense apparaîtra sur l'écran gauche. Il est possible de réactiver cette zone avec la commande "Ajouter un récipient" en utilisant l'écran droit.



ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

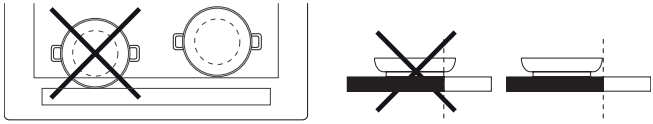
Pour activer les zones de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson. Si un récipient est déjà positionné, la plaque détecte automatiquement son emplacement. Sélectionnez la zone suggérée pour choisir la puissance.
2. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.



* Cette position permet d'utiliser une puissance optimale.

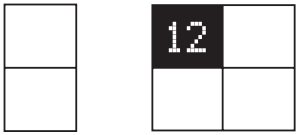
Veuillez noter : Ne posez aucun accessoire sur l'afficheur ou sur la barre de défilement tactile. Si un outil couvre l'un des écrans, la plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement. Sur l'écran droit, le message "VÉRIFIER LA ZONE TACTILE, Enlevez les récipients pendant 1 minute" apparaîtra. Enlevez l'objet et attendez que le message disparaisse. Si le message persiste, éteindre la plaque de cuisson puis la rallumer ou la débrancher pendant 20 secondes.
Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).
Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



3. Sélectionnez la zone de cuisson ou la zone flexible sur l'afficheur gauche.
4. Réglez la puissance désirée en appuyant ou en déplaçant horizontalement votre doigt sur la barre de défilement tactile.

Off ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ ▮ 18 P

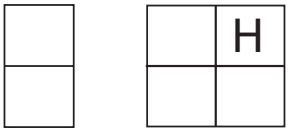
La puissance réglée s'affiche sur le panneau de la zone de cuisson sélectionnée.



Chaque zone de cuisson présente différents réglages de chaleur, de "1" (puissance minimale) à "18" (puissance maximale).
La barre de défilement tactile offre également une fonction de chauffage rapide, indiquée par la lettre "P" sur l'afficheur.

Veuillez noter : Le panneau de la zone de cuisson clignotera si la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de la dimension appropriée. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Pour désactiver les zones de cuisson:
Sélectionnez la zone de cuisson sur l'écran gauche et appuyez sur le bouton "OFF" en haut de la barre de défilement tactile. La lettre "H" s'affiche sur le panneau correspondant si la zone de cuisson est encore chaude.



AJOUTER UN RÉCIPIENT

En cas d'utilisation d'une zone de cuisson composée de plusieurs zones, le récipient peut être placé n'importe où dans la zone activée. La table de cuisson reconnaît automatiquement le positionnement réel du récipient.
Si vous désirez ajouter un récipient sur la zone de cuisson activée, utilisez la commande "Ajouter un récipient" pour que la table de cuisson détecte le nouveau récipient.

VERROUILLAGE

Pour éviter toute activation accidentelle de la table de cuisson durant son nettoyage, ou toute modification accidentelle des commandes durant la cuisson, appuyez sur le bouton "Verrouillage" pendant 3 secondes : un bip et un voyant indiquent que la fonction est activée.
Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton OFF.
Pour réactiver les commandes, appuyez à nouveau sur le bouton "Verrouillage" durant 3 secondes.
Le voyant clignote, et la table de cuisson est à nouveau activée.

MINUTERIE

Si la table de cuisson est éteinte, vous pouvez utiliser l'afficheur gauche comme minuterie.

Pour activer la minuterie :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole du sablier sur l'écran de gestion des fonctions.
3. Utilisez les touches "+"/"–" pour régler le temps de cuisson.
4. Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal retentit.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :

1. Appuyez sur le symbole du sablier sur l'écran de gestion des fonctions.
2. Utilisez les boutons "+" et "–" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la minuterie.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez programmer l'arrêt automatique des zones de cuisson.

Réglage du temps de cuisson:

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les touches "+"/"–" pour régler le temps de cuisson.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore se déclenche et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les boutons "+" et "–" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton « STOP » pour annuler le temps de cuisson défini.

Vous pouvez régler un temps de cuisson pour chaque zone ou zone flexible en effectuant les mêmes opérations.

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

L'affichage de la lettre "H" sur l'un des panneaux de sélection de la zone de cuisson indique que la zone correspondante est encore chaude. La lettre disparaît après refroidissement de la zone de cuisson.

Fonctions spéciales

GOURMET LIBRARY (BIBLIOTHÈQUE DE RECETTES)

Le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de recettes) permet aux utilisateurs d'accéder à un certain nombre de fonctionnalités particulières :

- Sous Chef
- Chef Control (Contrôle du chef)
- Dynamic Surface (Surface dynamique)

L'écran de gestion des fonctions droit permet de naviguer entre ces dernières et de sélectionner l'option désirée.

Les flèches ∧ ∨ permettent de faire défiler les options disponibles.

Utilisez le bouton ✓ pour confirmer votre sélection, et la double flèche ◁◁ pour revenir au menu précédent.

SOUS CHEF

Cette fonction permet de sélectionner l'une des fonctions prédéfinies et de cuisiner différents aliments de manière optimale.

La table assiste l'utilisateur en offrant des conditions de chauffage et de préparation idéales. Elle fournit également des instructions durant les différentes phases de cuisson afin d'obtenir des résultats optimaux.

Pour activer la fonction Sous Chef :

1. Appuyez sur le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de recettes).
2. Sélectionnez la fonction "Sous Chef" sur l'écran de gestion des fonctions et confirmez.

3. Sélectionnez la *catégorie d'aliment* que vous devez cuisiner et confirmez.

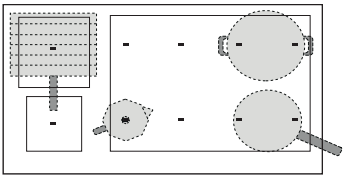
4. Sélectionnez la *méthode de cuisson* et confirmez.

5. Sélectionnez les *conditions de cuisson* et confirmez.

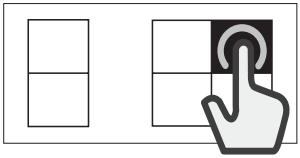
6. Quatre zones de cuisson sont maintenant disponibles. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.

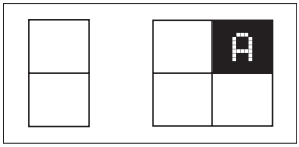
Le mode de cuisson "Moka" est le seul qui permet de couvrir un unique point de repère.

On trouvera ci-dessous un exemple de positionnement pour plusieurs accessoires.



7. Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un "A" s'affiche dans la zone sélectionnée. Les zones disponibles qui sont recommandées pour positionner l'ustensile apparaissent à l'écran.





8. Les instructions à suivre sont visualisées sur l'afficheur droit (par exemple "Ajouter l'huile" ou "Ajouter les aliments"). À la fin de chaque étape, l'utilisateur doit confirmer afin de poursuivre la cuisson.
9. Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "–".
10. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la zone de cuisson Si vous avez utilisé plusieurs zones de cuisson, sélectionnez tout d'abord celle que vous désirez éteindre.

Veuillez noter : La fonction "Sous Chef" peut être activée même quand une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en fonction.

Pour activer la fonction Sous Chef pour plusieurs zones de cuisson :

Après avoir activé la fonction "Sous Chef" pour la première zone de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de recettes) et répétez la procédure d'activation pour une nouvelle zone de cuisson. Les zones déjà activées ne peuvent être sélectionnées.

Veuillez noter : Vous pouvez utilisez un maximum de 6 zones avec la fonction "Sous Chef", à condition que le niveau de puissance réglé le permette.
Les zones ne peuvent être combinées pour former une zone plus grande

Pour cuisiner de manière conventionnelle avec la fonction Sous Chef :

Si la fonction "Sous Chef" est active, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson que vous désirez activer sur l'afficheur gauche et régler le niveau de puissance de ladite zone avant de l'utiliser normalement.

Options sélectionnables

CATÉGORIE D'ALIMENT		MÉTHODE DE CUISSON
	Viandes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Poissons	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Legumes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
	Soupes, sauces	Sauces (Tomates, soupes crémeuses, béchamel) Soupes (saisir, pas de préchauffage)
	Desserts	Crème anglaise, panna cotta, chocolat fondu, crêpes,riz au lait
	Œufs	OEufs au plat, omelettes, porter à ébullition (oeufs durs, à la coque), tortilla, oeufs brouillés
	Fromage	Fromage grillé, Fondue savoyarde, Raclette

	Pâtes et riz	Porter à ébullition, rissoler, risotto
	Boissons	Mijoter (lait, eau), moka
	Manuel	Bouillir, griller, faire rissoler, mijoter, faire fondre

PRINCIPALES MÉTHODES DE CUISSON
(chaque méthode peut comprendre des options supplémentaires)

FAIRE FONDRE

Consiste à amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent.
Cette méthode respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.
Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "–" sur l'afficheur droit.

MIJOTER

Pour les préparations qui exigent du temps et les liquides à évaporation lente, permet de maintenir les conditions des aliments en évitant qu'ils ne brûlent. Cette méthode respecte les aliments délicats et leur évite d'attacher.
La qualité et le type de récipient influent sur les résultats et les temps de cuisson.
Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "–" sur l'afficheur droit.

PORTER À ÉBULLITION*

Fait chauffer l'eau et avertit l'utilisateur en début d'ébullition via signal sonore et visuel.
En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient l'eau à ébullition contrôlée en évitant toute projection et perte d'énergie. Tant que cette fonction est activée, un signal d'alarme sonore avertit l'utilisateur si le récipient est vide (sans eau) ou si l'eau s'est évaporée.
Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "–" sur l'afficheur droit.N'ajouter le sel qu'après déclenchement du signal d'ébullition.

RISSOLER*

Pour préchauffer ou assaisonner un récipient vide. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.
Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.
Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "–" sur l'afficheur droit.
Cette fonction exige d'utiliser des accessoires spéciaux.
N'utilisez pas le couvercle - un couvercle anti-éclaboussures est recommandé.
Il est conseillé d'utiliser des huiles spéciales friture pour cette fonction. En cas d'utilisation d'une huile différente, ayez soin de surveiller la cuisson lors de la première utilisation.

GRILLER*

Cette fonction permet de faire griller différents aliments en fonction de leur épaisseur. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. La table de cuisson stabilise ensuite la température et la maintient constante durant la cuisson. Une fois que l'utilisateur a confirmé l'ajout des aliments, la cuisson démarre.
Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de chauffage et de les ajouter dès émission du bip.
Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.
Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "–" sur l'afficheur droit.

Si vous n'utilisez pas le récipient préconisé, utilisez la fonction grill avec des précautions particulières, la qualité du récipient influant sur les temps de chauffage. Les accessoires présentant un fond très mince atteignent très rapidement une température élevée.

MOKA*

Cette fonction permet de faire chauffer automatiquement les cafetières "Moka". Activez le cycle de chauffage en sélectionnant la fonction sur le menu, un bip est émis une fois que le café est prêt. La fonction est programmée pour s'éteindre automatiquement en vue de prévenir les projections. Lors de la première utilisation, vérifiez que les conditions décrites sont réunies. Pour un fonctionnement optimal, utilisez cette fonction avec la cafetière et l'eau à température ambiante.

**** Pour ces fonctions, il est conseillé d'utiliser les accessoires indiqués.***

- porter à ébullition : ***WMF SKU: 07.7524.6380***
- pour Rissoler : ***WMF SKU: 05.7528.4021***
- pour Griller : ***WMF SKU: 05.7650.4291***
- pour Moka, Bialetti: ***MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE***

Veuillez noter : Essayez de ne pas déplacer le récipient durant les premières minutes de cuisson pour permettre un fonctionnement optimal de la table de cuisson.

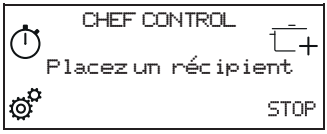
CHEF CONTROL (Contrôle du chef)

Cette fonction divise la table de cuisson en quatre zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Vous pouvez déplacer les récipients entre deux zones pour pouvoir cuisiner à différentes températures.

Pour activer la fonction Chef Control (Contrôle du chef):

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de recettes).
3. Sélectionnez la fonction "Chef Control" (Contrôle du chef) dans l'écran de gestion des fonctions et confirmez.

4. Les quatre zones de cuisson sont visualisées sur le pad de sélection ainsi que leur niveau de puissance (faible, moyen et fort).
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajouter un récipient" .
6. Pour sortir de cette fonction, appuyez sur "STOP".



Pour modifier la puissance d'une zone de cuisson :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Réglez la puissance désirée en déplaçant horizontalement votre doigt sur la barre de défilement tactile, qui reste affichée 30 secondes.
3. Le niveau de puissance sélectionné (faible, moyen, fort) s'affiche à nouveau.

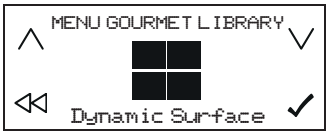
Veuillez noter : Les nouveaux réglages sont sauvegardés jusqu'à nouvelle modification ou réinitialisation.

DYNAMIC SURFACE (Surface dynamique)

Cette fonction vous permet d'utiliser la totalité de la table de cuisson comme zone de cuisson unique.

Pour activer la fonction Dynamic Surface Dynamic Surface (Surface dynamique) :

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de recettes).
3. Sélectionnez "Dynamic Surface" Dynamic Surface (Surface dynamique) sur l'écran de gestion des fonctions et confirmez.



4. Réglez la puissance désirée au moyen de la barre de défilement tactile. Le niveau de puissance est visualisé sur le pad de gauche.
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajouter un récipient".
6. Pour sortir de cette fonction, appuyez sur "STOP".

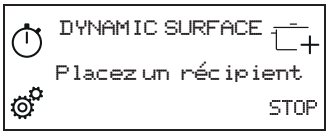


Tableau de cuisson

NIVEAU DE PUISSANCE		**TYPE DE CUISSON**	**UTILISATION CONSEILLÉE** Indique l'expérience et les habitudes de cuisson
Puissance maximum.	P	Chauffage rapide	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
⋮	14 - 18	Faire frire, porter à ébullition	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
⋮		Dorer, sauter, porter à ébullition, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
⋮	10 - 14	Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
⋮		Cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller, mélanger	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
⋮	5 - 9	Cuire, mijoter, faire épaissir, faire fondre	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
⋮			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
⋮	1 - 4	Faire fondre, décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.
⋮		Maintien au chaud, risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.
Puissance zéro	Off	-	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle (« H ») n'est allumé.**

Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

La table de cuisson a été traitée avec une finition qui permet de la nettoyer facilement et maintient la surface brillante longtemps.

Pour nettoyer les tables de cuisson Kitchenaid, suivez les recommandations suivantes :

- Utilisez un chiffon doux (en microfibre de préférence), avec de l'eau ou un détergent à utilisation quotidienne pour le verre.
- Pour de meilleurs résultats, laissez un chiffon humide sur la table de cuisson en verre pendant quelques minutes.

Guide de dépannage

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

Veuillez noter : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

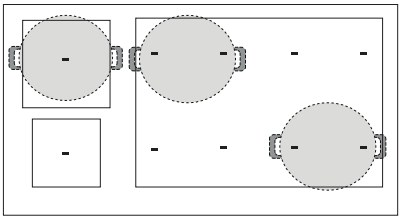
Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F02, F04	La tension de raccordement est incorrecte.	La sonde détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle de l'alimentation électrique.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation principale et vérifiez le branchement électrique.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		

Bruits de fonctionnement

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.
Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier). Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

Cuissons vérifiées

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour permettre aux organismes de contrôle d'utiliser nos produits.

Cuissons vérifiées	**Positions de cuisson vérifiées**
Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon l'EN 60350-2 §7.3	
Performance thermique "Frites" test selon l'EN 60350-2 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

ECO-DESIGN : Le test a été mené conformément aux réglementations en vigueur en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson afin de former une zone unique, ou en utilisant la fonction Dynamic Surface (Surface dynamique).

Merci de consulter notre site internet www.kitchenaid.eu pour obtenir un mode d'emploi complet. En outre, vous trouverez beaucoup d'informations utiles sur vos produits, comme des recettes créées et testées par nos ambassadeurs de la marque ou l'école de cuisine KitchenAid la plus proche.

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FR

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.