

# Directives d'utilisation

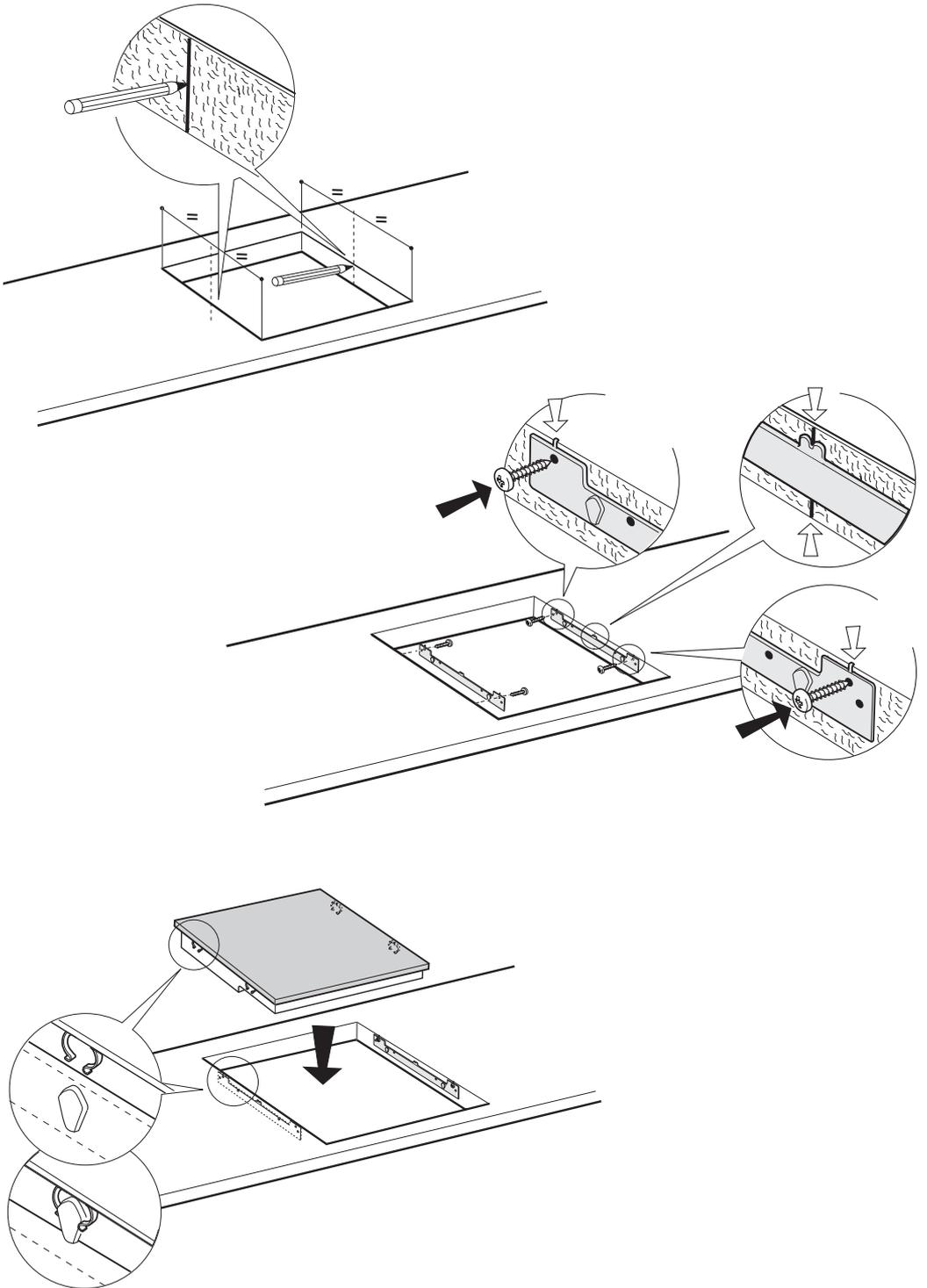
**KitchenAid**



<b>Schémas d'installation</b>	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>6</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>9</b>
<b>Déclaration d'écoconception</b>	<b>9</b>
<b>Avant d'utiliser pour la première fois</b>	<b>9</b>
<b>Utilisation d'anciens ustensiles de cuisson</b>	<b>9</b>
<b>Diamètres conseillés pour la base des casseroles</b>	<b>9</b>
<b>Installation</b>	<b>10</b>
<b>Câblage électrique</b>	<b>10</b>
<b>Directives d'utilisation</b>	<b>12</b>
<b>Nettoyage</b>	<b>15</b>
<b>Dépannage</b>	<b>15</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>16</b>
<b>Tableau de réglage de la puissance</b>	<b>16</b>
<b>Tableau de cuisson</b>	<b>18</b>



# Schémas d'installation



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Des messages importants de sécurité figurent dans ce manuel, ainsi que sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire attentivement et à les respecter en toute circonstance.



Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels.

Tous les messages de sécurité sont précédés d'un symbole de danger et des termes suivants :



#### **DANGER**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.**



#### **AVERTISSEMENT**

**Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Observez ces consignes en tout temps :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation principale avant de débiter l'installation.

L'installation et les réparations doivent être réalisées par un technicien spécialisé, en conformité avec les directives du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.

- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Une fois l'appareil installé dans son meuble, le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour le brancher à l'alimentation électrique principale.

- Pour que l'installation soit conforme aux normes de sécurité en vigueur, l'appareil doit être branché à l'aide d'un interrupteur omnipolaire avec espacement entre les contacts supérieur ou égal à 3 mm.
- N'utilisez pas d'adaptateurs à prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique, pour la cuisson d'aliments.  
Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des commandes.
- L'appareil, et ses parties accessibles, deviennent chauds pendant l'utilisation. Prenez soins de ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants de 8 ans et plus et les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance et s'ils ont reçu les consignes sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et s'ils ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas aux éléments chauffants de l'appareil durant après l'utilisation. Évitez tout contact avec les vêtements ou autres matières inflammables tant que les composants ne sont pas refroidis.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflammer facilement. Soyez prudent lors de la cuisson d'aliments avec une haute teneur en huile ou en gras.  
Un panneau de séparation (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

- Si la surface de la table de cuisson est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter une décharge électrique (seulement pour les tables de cuissons avec une surface en verre).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie ou un système de contrôle à distance.
- Laisser les aliments avec une haute teneur en gras ou en huile sans surveillance durant la cuisson est dangereux et pourrait causer un incendie. JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau – éteindre l'appareil et couvrir les flammes (c.-à-d. avec un couvercle ou une couverture anti-feu).  
 Risque d'incendie : Ne laissez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne devraient pas être laissés sur la surface de la table de cuisson – ils pourraient devenir chauds.
- Après avoir utilisé la table de cuisson, éteindre l'élément en utilisant la commande, n'utilisez pas le détecteur de casserole (seulement pour les tables de cuisson avec une surface en verre).

#### **Mise au rebut des appareils électroménagers**

- Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. Sa mise au rebut doit être réalisée conformément aux réglementations locales en vigueur relatives à la mise au rebut des déchets. Coupez le câble d'alimentation électrique avant d'envoyer l'appareil au déchet.
- Pour toute information supplémentaire sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le revendeur de l'appareil.

## Protection de l'environnement

### Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Éliminez les divers matériaux d'emballage conformément aux normes locales sur l'élimination des déchets de manière à prévenir la pollution de l'environnement.

### Mise au rebut

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

## Déclaration d'écoconception

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

## Avant d'utiliser pour la première fois

**IMPORTANT :** Les zones de cuisson ne s'allument pas si la taille des casseroles n'est pas adéquate. Utilisez uniquement des casseroles dotées du symbole « SYSTÈME D'INDUCTION » (voir la photo ci-contre). Placez la casserole ou la poêle sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser avant d'allumer la table de cuisson.



## Utilisation d'anciens ustensiles de cuisson

Utilisez un aimant pour vérifier si les ustensiles de cuisson conviennent à une utilisation sur table de cuisson à induction : Si l'aimant n'adhère pas à la base de l'ustensile, il ne fonctionnera pas sur la table de cuisson.

- Assurez-vous que les casseroles et les poêles ont une base lisse, sinon elles pourraient égratigner la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Vérifiez aussi les plats.
- Ne placez jamais une casserole ou une poêle chaude sur le panneau de commande de la table de cuisson.



## Diamètres conseillés pour la base des casseroles

 dia. 30 cm	 dia. 14 cm min. - 30 cm max.	 dia. 18 cm	 dia. 14 cm min. - 18 cm max.
---	--	--	--

Si vous utilisez des adaptateurs (non fournis) ou une casserole vide, la température intérieure du système dépassera la limite réglée et l'alimentation vers la table de cuisson sera coupée.

Cela sert à protéger les composants internes des dépassements des capacités.

Il est conseillé d'éteindre la table de cuisson et ainsi permettre à la zone de cuisson de refroidir à la température à laquelle les voyants sur le panneau de commande s'éteignent.

Le symbole  présent sur l'appareil ou la documentation qui l'accompagne indique que le produit ne doit être éliminé comme déchet domestique mais être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des DEEE.

### Conseils pour économiser l'énergie

Pour des résultats optimaux :

- Utilisez des casseroles et des poêles dont la base a le même diamètre que la zone de cuisson que vous utilisez.
- Utilisez uniquement des casseroles et des poêles avec une base plate.
- Lorsque cela est possible, couvrez la casserole ou la poêle durant la cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson tracée sur la table de cuisson.

## Installation

Après avoir déballé le produit, assurez-vous que l'appareil n'ait été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente. Voir les illustrations page 5 pour les dimensions de l'appareil à encastrer et pour les consignes d'installation.

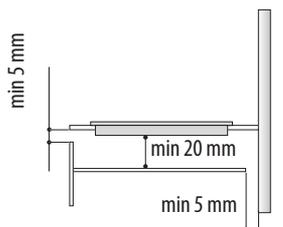
### PRÉPARATION DE L'ÉLÉMENT MURAL POUR L'INSTALLATION

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

- **Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible après l'installation.**
- **Si un four est installé sous la table de cuisson, n'installez pas le panneau de séparation.**

Pour la distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation situé en dessous, utilisez les mesures indiquées sur l'illustration.

- L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement si vous ne respectez pas l'espacement minimum entre la table de cuisson et le dessus de l'unité (min 5 mm).
  - Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il soit muni d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'une laveuse, la vapeur et l'humidité pourraient endommager les circuits électroniques.
- En cas de produit à encastrer, contactez notre service après-vente pour installer le jeu de vis (4801 211 00112).
  - Pour retirer la table de cuisson, dégagez les attaches sur le dessous de l'appareil en faisant levier à l'aide d'un tournevis (non fourni).



## Câblage électrique

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

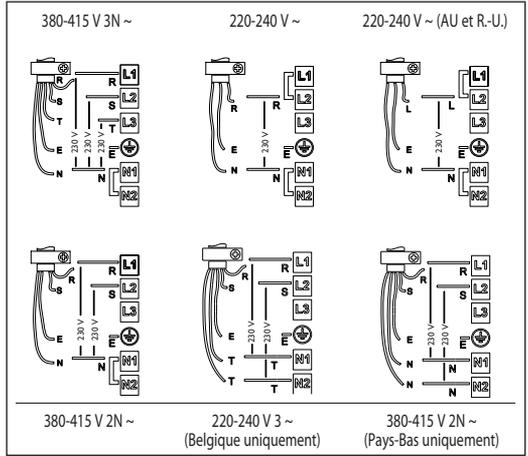
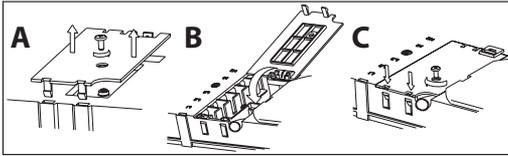
- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures à des personnes ou des animaux, ou des dommages à la propriété résultant du non-respect des consignes fournies dans la présente section.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique sous l'appareil correspond à la tension d'alimentation réseau.**

# Câblage électrique

## Raccordement au bloc de jonction

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F ou H05V2V2-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

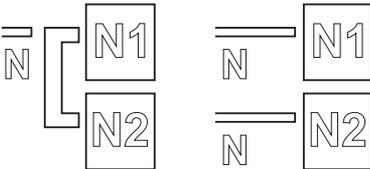
Grilles	Nombre x taille
220 - 240 V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220 - 240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



### Important :

- Selon le schéma de câblage (voir la figure), gardez ou enlevez les jonctions métalliques entre les vis L1-L2 et N1-N2 du bornier.
- Si un câble est fourni, observez les consignes de branchement jointes à ce dernier.
- Serrez les six vis sur le bornier suite au branchement des câbles.

Exemples de jonction présente (gauche) ou enlevée (droite). Voir le schéma de câblage pour plus de détail (les fonctions peuvent être entre L1-L2 et entre N1-N2).



Branchez le fil de mise à la terre jaune/vert à la borne portant le symbole  .  
 Ce câble doit être plus long que les autres câbles.

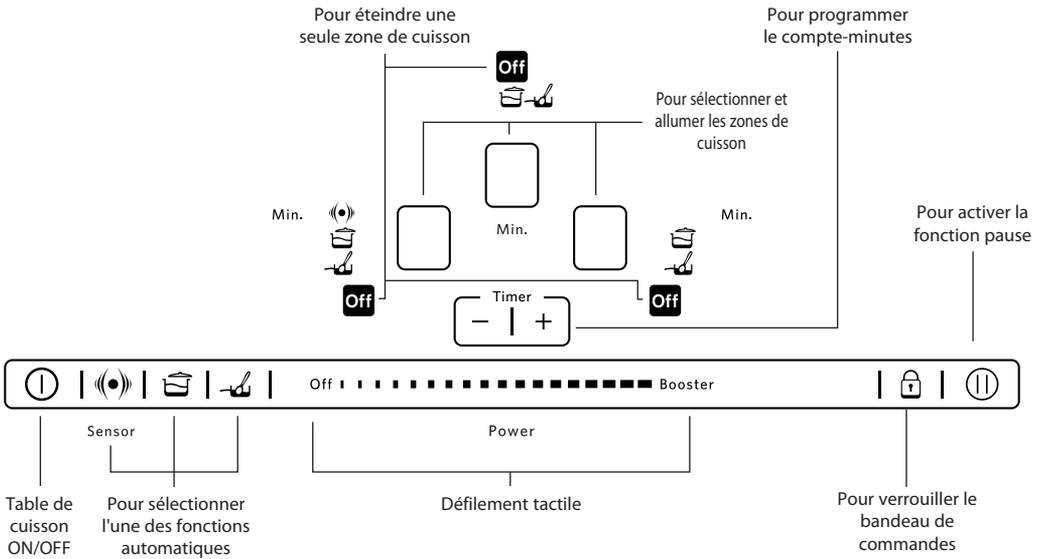
1. Enlevez le couvercle du bornier (**A**) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (**B**) du bornier.
2. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma de câblage situé à côté.
3. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du collier de serrage.
4. Fermez le couvercle (**C**) et vissez-le sur le bornier avec la vis enlevée au préalable.

Chaque fois que la table de cuisson est branchée à l'alimentation principale, elle exécute automatiquement une vérification qui prend plusieurs secondes.

Si la table de cuisson dispose déjà d'un câble d'alimentation, suivez les directives de l'étiquette attachée au câble. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique principale en utilisant un interrupteur-sectionneur multipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm.

# Directives d'utilisation

## Description du panneau de commande



### Première utilisation/utilisation après une coupure de courant

Une fois la table de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, le panneau de commande est verrouillé (le voyant au-dessus de la touche est allumé).

Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Le voyant correspondant s'éteint et la table de cuisson peut être utilisée normalement.

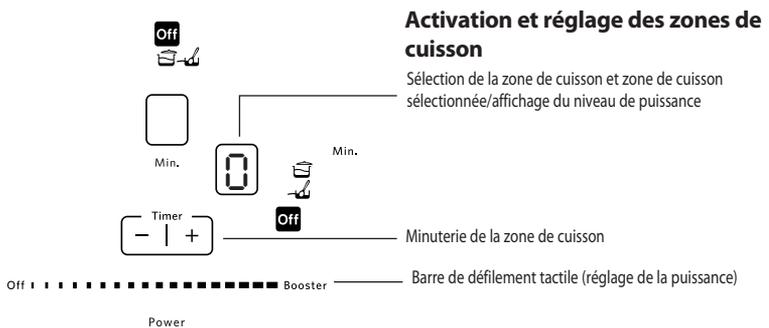
### Allumer/Éteindre la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes : Le voyant au-dessus de la touche s'allume et des tirets apparaissent à l'intérieur des cercles qui représentent les zones de cuisson. Pour l'arrêter, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table de cuisson s'éteigne. Toutes les zones de cuisson sont éteintes.

### Éteindre une seule zone de cuisson

Pour éteindre une seule zone de cuisson, appuyez sur la touche .

 Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes suivant la mise en marche, la table de cuisson s'éteint automatiquement.



Placez la casserole ou la poêle sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser avant d'allumer la table de cuisson.

Allumez la zone de cuisson en appuyant sur la touche ronde correspondante : la touche ronde affiche le numéro 0, qui correspond au niveau de puissance intermédiaire.

## Directives d'utilisation

 Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes suivant sa mise en marche, la table de cuisson s'éteint automatiquement. Si vous utilisez une casserole ou une poêle qui ne convient pas, mal placée, ou ne respectant pas les dimensions pour votre table de cuisson à induction, le message « no pot » apparaît sur l'écran (voir l'illustration à gauche).

Si aucune casserole n'est détectée dans les 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

 Lors de l'activation de la zone 5 kW (si disponible), assurez-vous de placer une poêle de la bonne dimension sur cette zone au moins une minute avant d'allumer une autre zone de cuisson. Le non-respect de cette consigne peut entraîner l'extinction de la table de cuisson après un bref délai, nécessitant ensuite la réactivation de chaque zone. La table de cuisson peut aussi s'éteindre si la poêle sur la zone 5kW est retirée et qu'une autre zone de cuisson est allumée simultanément.

Pour modifier le niveau de puissance, déplacez votre doigt le long du défilement tactile : le numéro à l'intérieur du cercle change après un bref glissement de doigt (entre les niveaux compris entre 1 (minimum) et 9 (maximum)). Vous pouvez activer la fonction booster en appuyant sur « BOOST » sur le défilement tactile (l'indication « P » apparaît).

 Si plus d'une zone de cuisson sont allumées, la barre de défilement tactile vous permet de changer le niveau de puissance de la zone sélectionnée, indiquée par la présence d'un point lumineux situé en bas à droite de l'indicateur d'alimentation. Pour sélectionner une zone, appuyez simplement sur la touche ronde correspondante.

### Désactivation des zones de cuisson

Sélectionnez la zone de cuisson que vous désirez éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur d'alimentation). Appuyez sur « OFF » sur la barre de défilement tactile.



La zone de cuisson s'éteint et, si elle est encore chaude, la lettre « H » s'affiche dans le cercle. « H » correspond au voyant de chaleur résiduelle. Il y a un voyant de chaleur résiduelle pour chaque zone de la table de cuisson. Ces voyants vous avertissent que les zones de cuisson sont encore chaudes. Une fois la zone de cuisson correspondante est refroidie, le voyant s'éteint.

### Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée pour régler un temps de cuisson d'une durée maximale de 99 minutes. Sélectionnez la zone de cuisson que vous désirez utiliser avec la minuterie (un point lumineux apparaît sur l'écran, en bas à droite de l'indicateur d'alimentation), réglez ensuite le temps désiré en utilisant les touches + et - de la fonction minuterie : la durée, en minutes, s'affiche à côté de l'écran des zones de cuisson. Quelques secondes après la dernière pression, la minuterie débute le compte à rebours (le point de la zone de cuisson sélectionnée commence à clignoter).

Lorsque la durée déterminée est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

### Verrouillage du panneau de commande

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter de l'allumer accidentellement (p. ex. lors du nettoyage).

Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes : Un signal retentit et un voyant s'illumine au-dessus du symbole de verrouillage pour confirmer que la fonction est active. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction OFF. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point disparaît et la table de cuisson peut être utilisée de nouveau.

**IMPORTANT :** De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelle du verrouillage du panneau de commande.



### Pause

Cette fonction permet de suspendre momentanément la cuisson et de la reprendre ultérieurement avec les mêmes réglages (à l'exception des réglages de la minuterie). Appuyez sur la touche  :  clignote à l'écran à la place des réglages de la puissance. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .

## Directives d'utilisation

### Description des fonctions automatiques

La table de cuisson présente des fonctions automatiques pour chaque zone de cuisson. Les symboles des fonctions disponibles sont affichés à côté de la touche de sélection de chaque zone de cuisson. Lorsqu'une fonction automatique est sélectionnée, un voyant s'allume à côté du symbole et la lettre « A » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.

### Mijoter

La fonction simmering règle automatiquement la température du foyer sélectionné pour maintenir un léger frémissement constant de la préparation. Placez la casserole ou la poêle, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Appuyez sur la touche  : « A » apparaîtra sur l'écran et le voyant s'allumera. Pour désactiver la fonction, appuyez simplement sur OFF sur la barre de défilement tactile.

### Fondre

Cette fonction permet de maintenir une température faible sur la zone de cuisson. Après avoir placé la casserole/l'accessoire sur la zone de cuisson, allumez la plaque de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson. Appuyez sur la touche  : « A » apparaîtra sur l'écran et le voyant s'allumera. Pour désactiver la fonction, appuyez simplement sur OFF sur la barre de défilement tactile.

### Sensor

La fonction SENSOR sélectionne automatiquement la puissance idéale pour faire bouillir de l'eau et signale le moment où elle est arrivée à ébullition. Placez une casserole d'eau ou une poêle, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Appuyez sur la touche  : « A » apparaîtra sur l'écran et le voyant s'allumera. Pendant le chauffage, une animation apparaît dans l'espace en regard de la zone de cuisson.

Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre du fond de la casserole pouvant être utilisée avec la fonction SENSOR	Quantité d'eau maximale dans la casserole
18 cm	17-19 cm	5 litres
28 cm	24-28 cm	7 litres

Pour que la fonction SENSOR fonctionne correctement, nous vous conseillons de :

- Utilisez uniquement de l'eau (à température ambiante)
- N'ajoutez pas de sel, d'ingrédients ou assaisonnement avant d'atteindre le point d'ébullition
- Ne modifiez pas les réglages de puissance de la zone de cuisson, n'enlevez pas ou ne déplacez pas la casserole
- N'utilisez pas d'autocuiseur
- Remplissez la casserole à 1/3 au minimum (min. 1 litre) et jamais jusqu'au bord (voir le tableau à droite).

Suivez les recommandations suivantes pour de meilleurs résultats :

- Ne pas placer de couvercle sur la casserole si elle est utilisée avec la fonction SENSOR
- N'utilisez pas la fonction SENSOR si la zone est encore chaude (indiqué par la lettre « H » à l'écran).

Lorsque l'eau arrive à ébullition, un signal sonore retentit trois fois à intervalles réguliers. Après le deuxième avertissement, une minuterie commence automatiquement à calculer le temps d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un réglage de puissance inférieur pour garder l'eau frémissante. Vous pouvez alors ajouter les ingrédients, régler la minuterie ou le niveau de puissance. Changer le niveau de puissance ou sélectionnez la fonction « pause » désactive la fonction SENSOR.

Cette fonction est désactivée lorsque la fonction « pause » est sélectionnée.

- La table de cuisson gère la fonction SENSOR et les réglages Booster automatiquement; cela signifie que dans certains cas, il peut être impossible de lancer Booster si la fonction SENSOR est déjà en cours.
- La qualité des ustensiles de cuisine peut avoir une influence sur l'efficacité de la fonction SENSOR.

## Nettoyage

### AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur.**
- **Avant de nettoyer, assurez-vous que les zones de cuisson soient éteintes et que le voyant de chaleur résiduelle (« H ») ne soit pas affiché.**

**IMPORTANT :** N'utilisez pas d'éponges abrasives ou d'éponges à récurer, elles pourraient endommager la surface de verre.

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation (attendre que la surface soit refroidie en premier) pour enlever les résidus de nourriture.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson et doivent être enlevés immédiatement.
- Le sel, le sucre, et le sable peuvent égratigner la surface de verre.
- Utilisez un linge doux, un linge de cuisine absorbant, ou un nettoyeur pour table de cuisson particulier (voir les directives du fabricant).

## Dépannage

- Lisez et observez les consignes décrites dans la section « Consignes d'utilisation ».
- Contrôlez que l'alimentation électrique n'ait pas été coupée.
- Séchez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si un code alphanumérique apparaît à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour les consignes.
- Si vous n'êtes pas capable d'éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation électrique.

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 composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F42 ou F43	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 et vérifiez le branchement électrique .
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactez le Service Après-vente et indiquez le code d'erreur.		

## Service après-vente

### AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

1. Essayez de résoudre le problème à l'aide de la section «Dépannage».
2. Éteindre et rallumer la table de cuisson pour voir si le problème persiste.

**Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après ces différents contrôles, contactez le Service Après-vente le plus proche.**

Toujours communiquer :

- Une brève description de la panne
- Le type de produit et le modèle exact
- Le numéro de série (le numéro qui suit le mot « Service » sur la plaque signalétique), situé sous l'appareil (sur la plaque de métal).
- Votre adresse complète
- Votre numéro de téléphone.

**SERVICE** 0000 000 00000



Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origine sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement). Les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 ans.

### Tableau de réglage de la puissance

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation des réglages (type de cuisson et habitudes)
Puissance max.	Boost	Chauffage rapide	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments ou la cuisson de liquides et pour porter de l'eau à ébullition rapidement
	8 - 9	Frir - bouillir	Idéal pour faire dorer, démarrer une cuisson, faire frir des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance élevée	7 - 8	Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, de 5 à 10 minutes)
	6 - 7	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition modérée, cuire et griller (pour une période moyenne, 10 à 20 minutes), en préchauffant les accessoires
Puissance moyenne	4 - 5	Cuire, cuire à l'étouffée, sauter, griller	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir une ébullition légère, cuire (pour une longue période) et préparer la sauce des pâtes
	3 - 4	Cuire, mijoter, épaissir, préparer la sauce	Idéal pour les recettes demandant une longue cuisson (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes
	2-3		Idéal pour les recettes demandant une longue cuisson (moins d'un litre : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Basse puissance	1 - 2	Faire fondre - décongeler	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille
	1	Garder au chaud, préparer les sauces	Idéale pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et pour mélanger des risottos
OFF	Puissance zéro	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou éteinte (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un « H »)

Fonction		Description des fonctions
	Mijoter	Détermine un niveau de puissance permettant de faire mijoter des aliments pendant une durée prolongée. Idéal pour la cuisson de sauce tomate, ragoût, soupes, minestrone, tout en maintenant un niveau de cuisson constant (idéal pour la cuisson au bain-marie). Empêche les aliments de déborder ou de brûler et coller au fond de la casserole; problème typique de ce genre de cuisson.
	Fondre	Détermine un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leur texture (p. ex. chocolat, beurre).
	Sensor	Détecte automatiquement l'arrivée à ébullition de l'eau et réduit la puissance de manière à maintenir l'ébullition jusqu'à l'ajout d'aliments. La table de cuisson émet un signal sonore quand l'eau atteint le point d'ébullition ; il est alors possible d'ajouter les ingrédients voulus (ex. assaisonnement, pâtes, riz, légumes, viande et poisson). Aussi adéquat pour faire des conserves maison et stériliser les instruments.

## Tableau de cuisson

Type(s) d'aliment	Plat(s) ou type de cuisson	Niveau de puissance et état de la cuisson			
		Première étape	Puissance	Deuxième étape	Puissance
<b>Pâtes et riz</b>	Pâtes fraîches	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	7 - 8
	Pâtes sèches	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	7 - 8
	Riz bouilli	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	5 - 6
	Risotto	Faire sauter et rôtir	7 - 8	Cuisson	4 - 5
<b>Légumes, secs</b>	Bouilli	Chauffer l'eau	Booster - 9	Bouillir	6 - 7
	Frit	Chauffer l'huile	9	Frîre	8 - 9
	Faire sauter	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Cuisson	6 - 7
	Mijoté	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Cuisson	3 - 4
	Doré	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Dorer le soffritto	7 - 8
<b>Viandes</b>	Rôti	Dorer la viande avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	7 - 8	Cuisson	3 - 4
	Grillé	Préchauffez le grill	7 - 8	Griller des deux côtés	7 - 8
	Doré	Dorer avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	7 - 8	Cuisson	4 - 5
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	7 - 8	Cuisson	3 - 4
<b>Poisson</b>	Grillé	Préchauffez le grill	7 - 8	Cuisson	7 - 8
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	7 - 8	Cuisson	3 - 4
	Frit	Chauffer l'huile ou la graisse	8 - 9	Frîre	7 - 8
<b>Œufs</b>	Frittata	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Cuisson	6 - 7
	Omelettes	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Cuisson	5 - 6
	Durs/à la coque	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuisson	5 - 6
	Crêpes	Chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuisson	6 - 7
<b>Sauces</b>	Tomate	Dorer avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	6 - 7	Cuisson	3 - 4
	Ragoût	Dorer avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	6 - 7	Cuisson	3 - 4
	Béchamel	Préparer la base (faire fondre le beurre et ajouter la farine)	5 - 6	Porter à ébullition modérée	3 - 4
<b>Desserts, crèmes</b>	Crème pâtissière	Apporter le lait à ébullition	4 - 5	Conservation à ébullition modérée	4 - 5
	Desserts	Apporter le lait à ébullition	4 - 5	Conservation à ébullition modérée	2-3
	Pouding au riz	Chauffer le lait	5 - 6	Cuisson	2-3





FOR THE WAY IT'S MADE.

Imprimé en Italie  
05/16

**400010887060**

FR