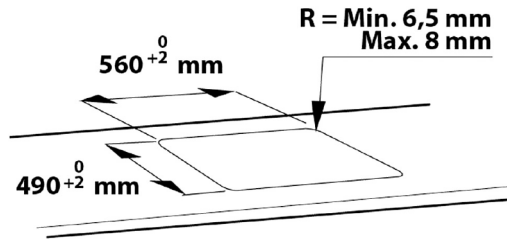
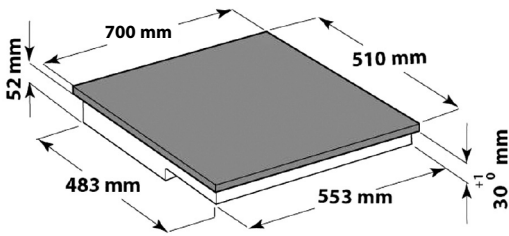
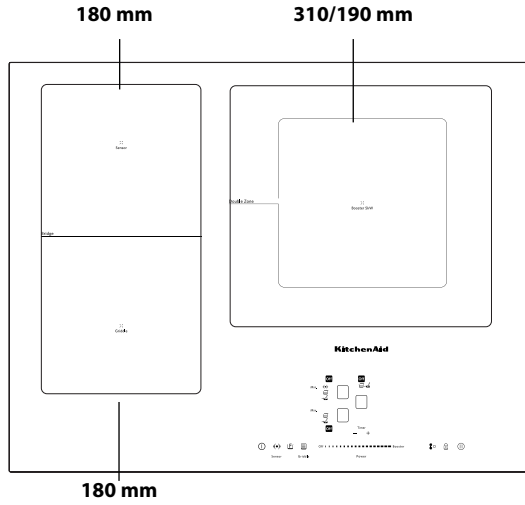


Directives d'utilisation

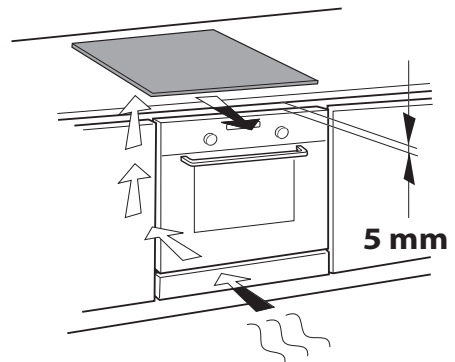
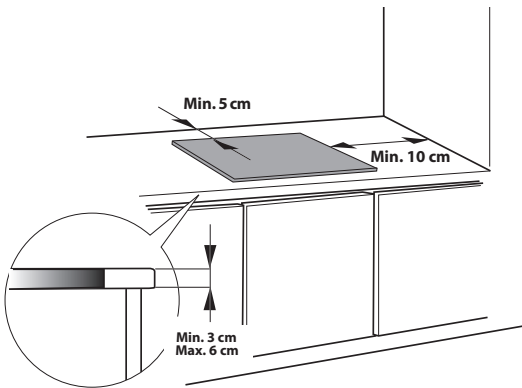
KitchenAid

Schémas d'installation	4
Consignes de sécurité importantes	6
Conseils pour la protection de l'environnement	9
Déclaration d'écoconception	9
Avant d'utiliser	9
Utilisation d'anciens ustensiles de cuisine	10
Diamètres conseillés des fonds de casseroles	10
Installation	10
Câblage électrique	11
Directives d'utilisation	12
Nettoyage	16
Dépannage	16
Service après-vente	17
Tableau de réglage de la puissance	18
Tableau des fonctions	19
Tableau de cuisson	20

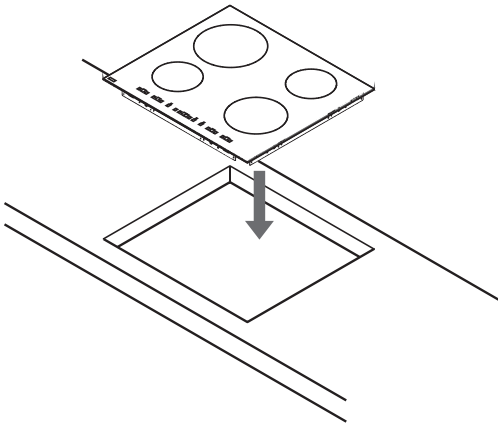
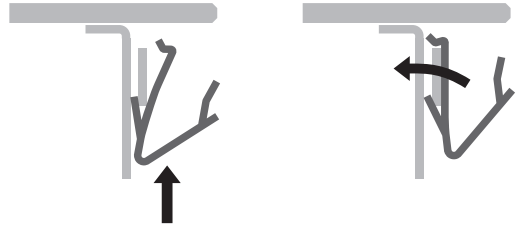
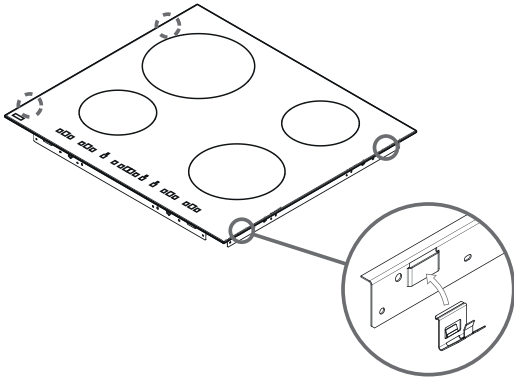
Schémas d'installation



MODÈLE KHIP3 65510



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 composants 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 (♻️). L'emballage doit par conséquent être mis au rebut de façon responsable et en conformité avec les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

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.



Le symbole  présent sur l'appareil ou la documentation qui l'accompagne indique que le produit ne devrait pas être éliminé comme déchet municipal non traité, et qu'il doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des DEEE.

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 cuissons ne s'allument pas si la casserole ou la poêle placée au-dessus n'est pas de bonne dimension. Utilisez seulement des casseroles munies 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.



Conseils pour économiser l'énergie

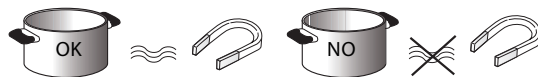
Suivez les recommandations suivantes pour de meilleurs résultats :

- 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.
- Cuire les légumes, pommes de terre, etc. avec une plus petite quantité d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie (ne pas utiliser avec le mode « SENSOR »).
- Assurez-vous de placer la casserole ou la poêle au centre de la zone de cuisson définie sur 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 - 30 cm	 dia. 18 cm	 dia. 14 cm - 18 cm
--	--	--	--

IMPORTANT : Voir la section « SENSOR » pour plus d'information sur les diamètres adéquats pour les zones de cuisson avec la fonction SENSOR.

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.

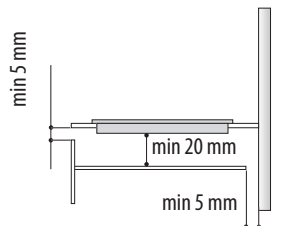
Installation

Après avoir déballé la table de cuisson, assurez-vous que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de doute, contactez le détaillant ou le Service Après-vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

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 du meuble.
 - Découpez le plan de travail avant d'insérer la table de cuisson et éliminez soigneusement tout copeau ou sciure.
 - Si vous installez un four sous la table de cuisson, assurez-vous que le four a 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.







Câblage électrique

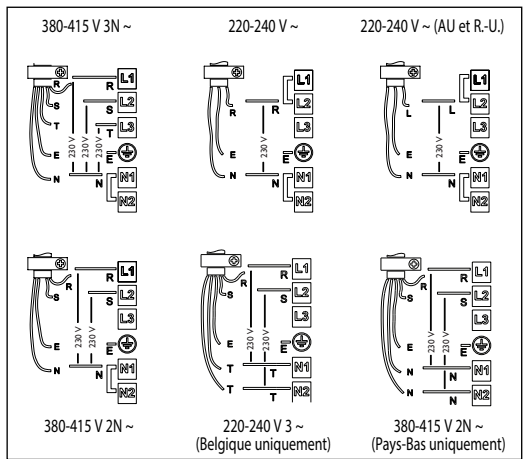
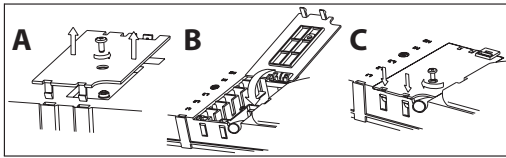
⚠ AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil.
- L'appareil doit être installé par un électricien qualifié qui est familier avec la réglementation 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 de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre résidence.
- N'utilisez pas de rallonges.

Raccordement au bornier

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

Grilles	Quantité x grandeur
220 - 240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220 - 240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm ²



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. Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation.
3. Retirez environ 10 mm de la gaine des fils. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma de branchement situé à côté.
4. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du collier de serrage.
5. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).

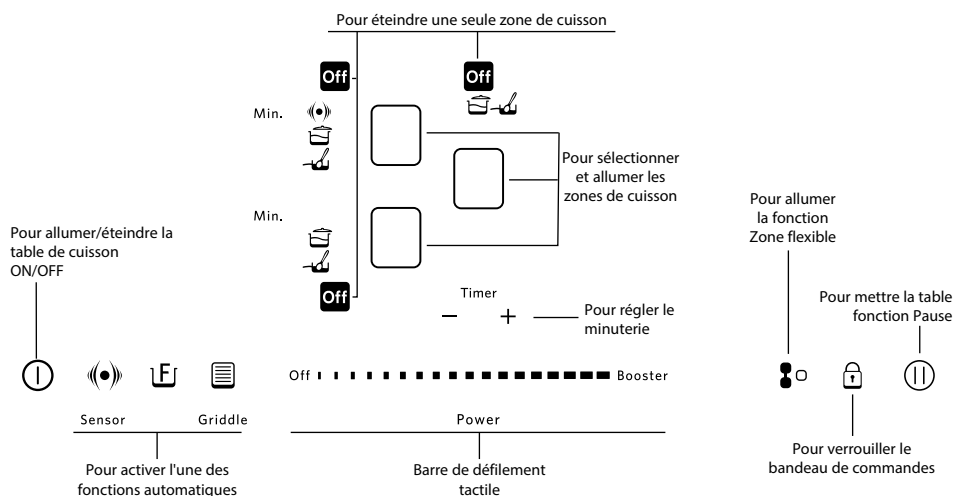
Chaque fois que la table de cuisson est branchée à l'alimentation principale, elle exécute automatiquement une vérification qui prend plusieurs secondes.

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

Le panneau de commande comprend des touches de commande qui sont activées simplement en appuyant sur le symbole correspondant (une touche légère est suffisante).




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.

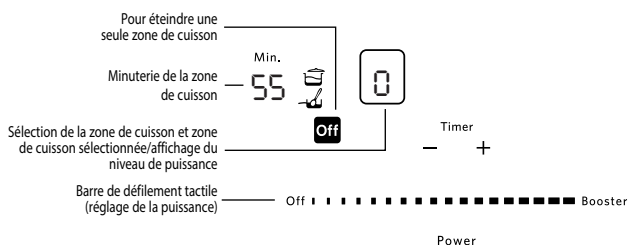
Pour l'arrêter, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table de cuisson s'éteigne. Toutes les zones de cuisson sont éteintes.


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 sa mise en marche, la table de cuisson s'éteint automatiquement.


Allumer et ajuster les zones de cuisson




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 , qui correspond au niveau de puissance intermédiaire.

 si vous utilisez une casserole qui ne convient pas, qui est mal placée, ou que la grandeur n'est pas adéquate 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 entre les niveaux compris entre 1 (minimum) et 9 Maximum, selon la position de votre doigt sur l'écran tactile. La fonction Booster peut être allumée en appuyant sur « BOOST » sur la barre de défilement tactile (« P » sur l'écran). Le niveau de puissance « BOOST » peut être utilisé pour un maximum de 10 minutes après quoi l'appareil se règle automatiquement sur le niveau 9. 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.

 Pour les modèles avec trois zones de cuisson, il est possible d'allumer trois fonctions « BOOST » en même temps : Si cela se produit, l'appareil ajuste automatiquement la distribution de puissance entre les zones.

Éteindre les 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 90 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 avoir fini d'appuyer sur les touches, 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.

Directives d'utilisation

Pour la minuterie associée à la fonction SENSOR, référez-vous à la description de la fonction aux pages suivantes.




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 les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du panneau de commande.


Pause

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


Zone flexible

Cette fonction vous permet d'utiliser deux zones de cuisson comme une très grande zone de cuisson. Elle est idéale pour les casseroles ovales, rectangulaires et allongées (avec une base mesurant au maximum 40 x 18 cm). Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche  : les écrans des deux zones de cuisson indiquent le niveau « 0 ». Les deux points à côté du numéro de puissance sont allumés pour indiquer que vous avez choisi de combiner les deux zones de cuisson en une seule. 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)).

Pour désactiver la fonction Zone flexible, appuyez sur la touche  : Les deux zones de cuisson fonctionnent de nouveau séparément. Pour éteindre la zone de cuisson appuyez sur « OFF ».


 Le niveau de puissance Booster et la fonction SENSOR ne peuvent pas être utilisés lorsque la fonction Flexible Zone est utilisée. Si vous utilisez une minuterie, le temps s'affiche à côté de l'écran de la plaque la plus élevée.

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'illumine à côté du symbole et la lettre « A » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.

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.

Après avoir placé une casserole contenant de l'eau sur la zone portant l'inscription « SENSOR », allumez la table de cuisson et sélectionnez cette zone. Appuyez sur la touche  : « A » apparaît à l'écran et le voyant s'illumine. Pendant que la température de la zone augmente, l'écran à côté de celle-ci s'anime.

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

- Utilisez de l'eau seulement (à température ambiante) ;
- N'ajoutez pas de sel, d'ingrédients ou assaisonnement avant d'atteindre le point d'ébullition
- Ne changez pas les réglages de la zone, n'enlevez pas ou ne déplacez pas la casserole
- Utilisez des casseroles dont le diamètre de la base n'est pas plus large, et pas moins large, d'un centimètre de la silhouette dessinée sur le verre
- Remplissez la casserole à 1/3 (environ 1 litre), et jamais jusqu'au bord (max. 5 litres pour une zone de 180 mm et 7 litres pour une zone de 240 mm)
- N'utilisez pas d'autocuiseur.



Directives d'utilisation

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).
- Un signal retentit lorsque le point d'ébullition est atteint. Le signal sonore se fait entendre trois fois à intervalles réguliers. Après le deuxième avertissement, un compte-minutes commence automatiquement à calculer le temps d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un niveau de puissance plus bas 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 activer la fonction Pause désactive la fonction SENSOR.
- 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.

Touche Multifonction


Cette touche vous permet de sélectionner la fonction Mijoter, Fondre, ou Maintien au chaud pour une zone de cuisson spécifique.

Sélectionnez la zone et appuyez ensuite sur la touche  le voyant, près des symboles de fonction spéciale à côté de chaque zone de cuisson, indique quelle fonction automatique est sélectionnée. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour choisir la fonction désirée.

Mijoter

Portez l'eau à ébullition, appuyez ensuite sur la touche correspondante pour sélectionner la fonction Mijoter . un niveau de puissance adéquat est automatiquement sélectionné pour maintenir une ébullition lente. 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  pour sélectionner la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez simplement sur OFF sur la barre de défilement tactile.

GRIDDLE


Cette fonction permet de faire griller différents aliments à l'aide de l'accessoire fourni.

 Utilisez exclusivement l'accessoire fourni avec l'appareil.

L'emploi d'un autre accessoire quelconque pourrait altérer le fonctionnement de la fonction.

Placez l'accessoire sur la zone de cuisson qui affiche le mot « GRIDDLE ». Appuyez sur la touche  un voyant s'allume au-dessus de la touche et la lettre « A » apparaît à l'écran.

Lorsque la table de cuisson à presque terminé de réchauffer l'accessoire, un signal sonore retentit trois fois à chaque 30 secondes. À ce stade, vous pouvez introduire les aliments dans la casserole. Après le deuxième signal sonore, une minuterie commence à compter le temps durant lequel l'accessoire est à la température idéale.

 Lorsque la fonction GRIDDLE est utilisée, les fonctions Zone flexible et Booster ne peuvent pas être utilisées sur la même zone de cuisson.

Nettoyage

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Avant de nettoyer, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que le voyant de chaleur résiduelle (« H ») n'est 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 avec une haute teneur en sucre peuvent endommager la surface en vitrocéramique 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 nettoyant pour table de cuisson particulier (voir les directives du fabricant).

Dépannage

- Lire et suivre les consignes décrites dans la section « Consignes d'utilisation ».
- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique et assurez-vous qu'il y a du courant.
- Nettoyez et séchez soigneusement la table de cuisson.
- Si vous n'êtes pas capable d'éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la de l'alimentation électrique.
- Si un code alphanumérique apparaît à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour les consignes.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La table de cuisson s'éteint, et après 30 secondes, émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Pression continue sur la zone du panneau de commande.	Eau ou ustensiles sur le panneau de commande.	Nettoyez le panneau de commande.
C81, C82, C83	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 de l'alimentation principale et vérifiez le branchement électrique.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	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). Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie.
- Votre adresse complète
- Votre numéro de téléphone avec l'indicatif régional

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	Frيره - bouillir	Idéal pour faire dorer, démarrer une cuisson, faire frيره des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition.
Puissance élevée	7 - 8	Dorer, sauter, bouillir	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire (pour une courte période, de 5 à 10 minutes).
	6 - 7	Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, sauter	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition modérée, cuire et griller (pour une période moyenne, 10 à 20 minutes), en préchauffant les accessoires.
	4 - 5	Cuire - cuire à l'étouffée sauter	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir une ébullition légère, cuire (pour une longue période) et préparer la sauce des pâtes.
Puissance moyenne	3 - 4	Cuire - mijoter - épaissir - préparer la sauce des pâtes	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	Maintien au chaud Risotto crémeux	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 »).

Tableau des fonctions






Fonction		Description des fonctions automatiques
	Mijoter	Détermine un niveau de puissance permettant de faire mijoter des aliments pendant une durée prolongée. Adéquat pour la cuisson de la sauce tomate, les ragoûts, les soupes, le minestrone, en maintenant un niveau de cuisson constant. Idéal pour la cuisson en bain-marie (sauces crémeuses) et réchauffer les aliments qui sont déjà cuits. Empêche les aliments de déborder ou de brûler et coller au fond de la casserole ; problème typique de ce genre de cuisson. Utilisez cette fonction après avoir atteint le point d'ébullition.
	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, pâte, riz, légumes, viande, poisson). Aussi adéquat pour faire des conserves maison et stériliser les instruments.
	Zone flexible	Cette fonction associe deux zones de cuisson pour obtenir une plus grande surface de cuisson ; utile pour les plats rectangulaires ou ovales, et les poêles à frire. Pour griller les gros morceaux ou plusieurs morceaux en même temps (p. ex. poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Pour la cuisson en cocotte/poissonnière/poêle de roulades et poissons entiers, avec des liquides ou des bouillons.
	Griddle	À utiliser exclusivement avec l'accessoire fourni. La fonction détermine automatiquement la puissance idéale pour faire griller différents types d'aliments. Avant d'introduire l'aliment dans l'accessoire, attendez le signal indiquant la fin du préchauffage. L'accessoire fourni permet une distribution uniforme de la chaleur, ce qui assure la cuisson parfaite de tout type d'aliment (p. ex. viande, poisson, légumes, brochettes, biftecks, steak haché, darnes de poisson, saucisse, fromages).

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
Pâtes et riz	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 le riz et maintenir à ébullition	5 - 6
	Risotto	Faire sauter et rôtir	7 - 8	Maintenir la bonne température de cuisson	4 - 5
Légumes Légumes secs	Bouilli	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuisson	6 - 7
	Frit	Chauffer l'huile	9	Frيره	8 - 9
	Faire sauter	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Cuisson des aliments	6 - 7
	Mijoté	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Cuire et maintenir la bonne température de cuisson	3 - 4
	Doré	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Dorer le soffritto	7 - 8
Viandes	Rôti	Dorer la viande avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	7 - 8	Cuisson	3 - 4
	Grillé	Préchauffer la casserole	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	Cuire et maintenir la bonne température de cuisson	3 - 4

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
Poisson	Grillé	Préchauffez le grill	7 - 8	Cuire des deux côtés	7 - 8
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (ou niveau de puissance 6 si vous utilisez du beurre)	7 - 8	Cuire et maintenir la bonne température de cuisson	3 - 4
	Frit	Chauffer l'huile ou la graisse	8 - 9	Frir ou dorer	7 - 8
Œufs	Frittata	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Cuire des deux côtés	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	Cuire des deux côtés	5 - 6
Sauces	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	Cuire, conserver une ébullition modérée	3 - 4
	Béchamel	Préparer la base (faire fondre le beurre et ajouter la farine)	5 - 6	Porter et maintenir à légère ébullition	3 - 4
Desserts Produits avec de la crème	Crème pâtissière	Apporter le lait à ébullition	4 - 5	Amener à la consistance souhaitée	4 - 5
	Desserts	Apporter le lait à ébullition	4 - 5	Amener à la consistance souhaitée	2-3
	Pouding au riz	Chauffer le lait	5 - 6	Cuisson	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.

Whirlpool Europe S.r.l. - Socio Unico
Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (Varese) Italie
Tel. +39 0332 759111 - Fax +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Imprimé en Italie
05/16

400010887265

