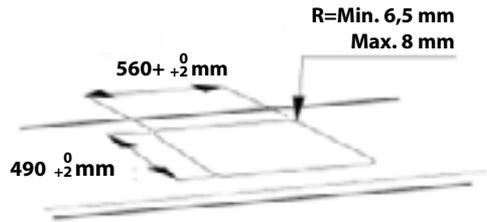
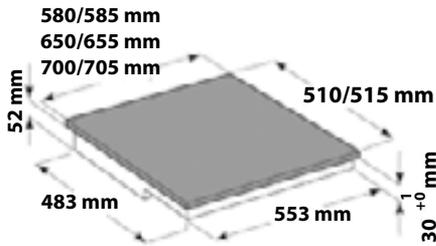
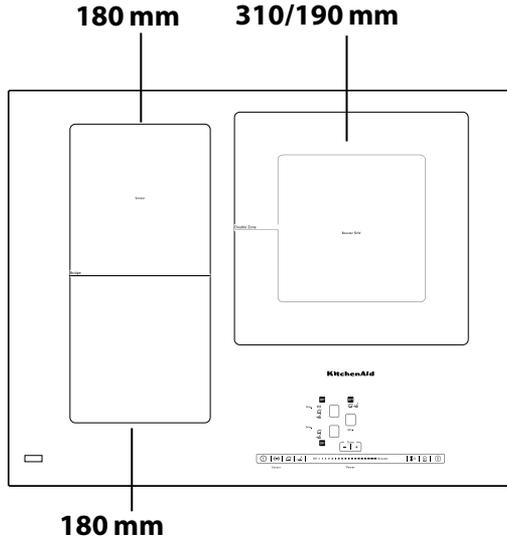


Directives d'utilisation

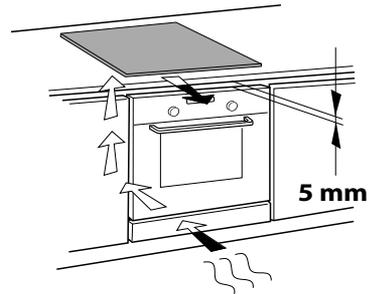
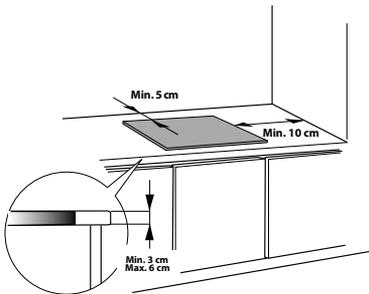
KitchenAid

Schémas d'installation	5
Consignes de sécurité importantes	7
Conseils pour la protection de l'environnement	10
Déclaration d'écoconception	10
Avant d'utiliser pour la première fois	10
Utilisation d'anciens ustensiles de cuisson	11
Diamètres conseillés pour la base des casseroles	11
Installation	11
Branchement électrique	12
Directives d'utilisation	13
Nettoyage	17
Guide de dépannage	17
Service Après-vente	18
Tableau des niveaux de puissance	19
Tableau des fonctions	20
Tableau de cuisson	21

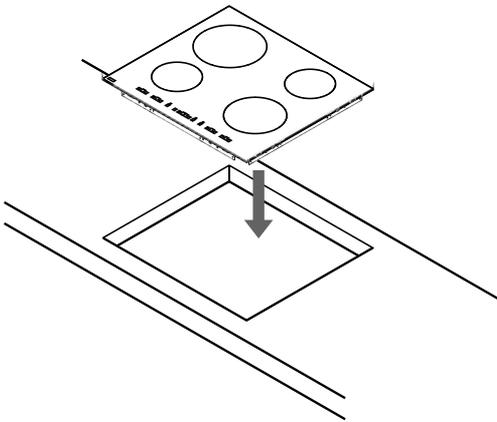
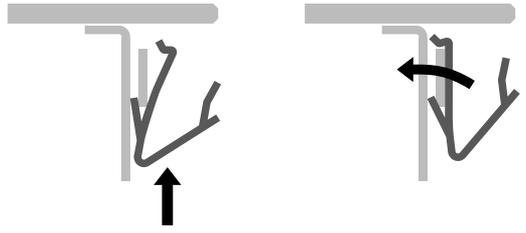
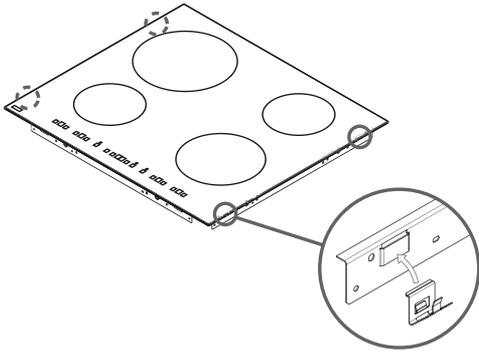
Schémas d'installation



MODÈLE KHIP3 65510



Schémas d'installation



Ces consignes sont également disponibles sur le site internet :
docs.kitchenaid.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LA SÉCURITÉ EST NOTRE PRIORITÉ

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps.

 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 relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

 **DANGER** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.

 **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 précisent le danger potentiel et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Assurez-vous que les consignes suivantes sont observées :

- Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et de la réglementation de sécurité locale en vigueur. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé dans le meuble.

- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- Cet appareil est conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des 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, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec 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 âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes n'aient entièrement refroidis.
- Ne placez pas de produits inflammables sur ou près de l'appareil.
- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Un panneau de séparation (pas inclus) doit être installé dans le compartiment, sous l'appareil.

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique. (Uniquement pour les appareils avec une surface en verre)
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie ou d'un système de contrôle à distance.
- Laisser une table de cuisson sans surveillance lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse est dangereux et peut provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ; éteignez plutôt l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture anti-feu, par exemple.
- Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson en utilisant la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole. (Uniquement pour les appareils avec une surface en verre)

Mise au rebut des appareils électroménagers

- Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables ou réutilisables. La mise au rebut doit être effectuée conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers local, ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de 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 cuisson ne s'allument pas si les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne dimension. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « SYSTÈME À INDUCTION » (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, poser la casserole sur la zone de cuisson désirée.



Conseils pour économiser l'énergie

Pour des résultats optimaux, respectez les consignes suivantes :

- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre de la base est égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Lorsque cela est possible, couvrez les casseroles avec un couvercle pendant la cuisson.
- Cuisez les légumes, pommes de terre, etc. dans une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps (sauf en 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 : les casseroles ne conviennent pas si elles ne sont pas détectées magnétiquement.

- Assurez-vous que le fond des casseroles est lisse, sinon elles pourraient égratigner la surface en vitrocéramique de la table de cuisson. Vérifiez la vaisselle.
- Ne placez jamais une casserole ou une poêle chaude sur le panneau de commande de la table de cuisson. Ceci pourrait l'abîmer.



Diamètres conseillés pour la base des casseroles

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm 30 cm	 Ø 18 cm	 Ø 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 qu'elle n'a pas été endommagée pendant le transport.

En cas de doute, contactez le détaillant ou le Service Après-vente.

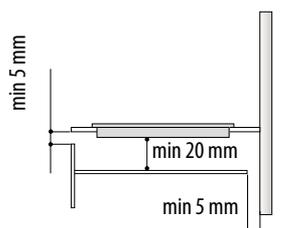


PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT



AVERTISSEMENT

- **Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson.**
 - **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas 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.
 - Pour que la table de cuisson fonctionne correctement, assurez-vous de ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.
 - Découpez le plan de travail avant d'insérer la table de cuisson et éliminez soigneusement tout copeau ou sciure.
 - Si un four est installé sous la table de cuisson, le four doit avoir 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.



Branchement électrique



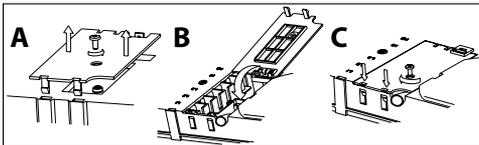
AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale.
- 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 blessure causée à des personnes ou des animaux, ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique de l'appareil est la même que celle du système électrique résidentiel.
- N'utilisez pas de rallonges.

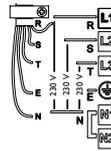
Raccordement au bornier

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

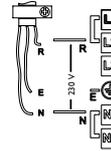
Conducteurs	Nombre x taille
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3 N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 ~ + 	4 x 1,5 mm ²



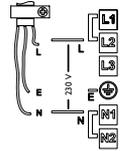
380-415 V 3 N ~



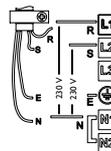
220-240 V ~



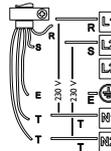
220-240 V ~
(AU et RU)



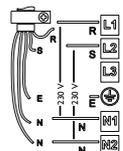
380-415 V 2N ~



220-240 V 3 ~
(Belgique
uniquement)



380-415 V 2N ~
(Pays-Bas
uniquement)



Branchez le fil de mise à la terre jaune/vert à la borne portant le symbole .

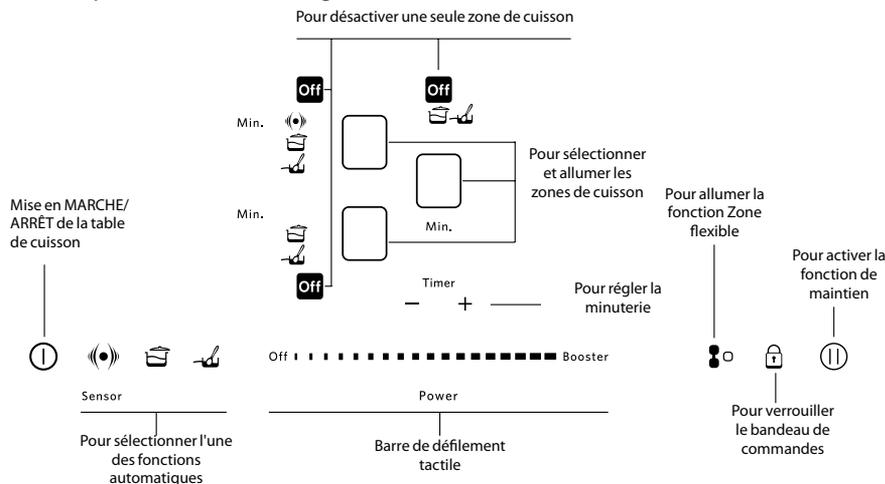
Ce câble doit être plus long que les autres câbles.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérant le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
2. Retirez environ 70 mm de la gaine du câble d'alimentation.
3. Retirez environ 10 mm de la gaine des fils. Insérez le câble d'alimentation électrique dans le collier de serrage et branchez les fils au bornier (comme illustré dans le schéma) à côté du même bornier.
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).
6. 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 est équipé de commandes tactiles : pour les utiliser, appuyez simplement sur le symbole correspondant (un contact léger suffit).



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.

Mise en MARCHÉ/ARRÊT de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes : le voyant 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 cette même touche jusqu'à ce que la table de cuisson s'éteigne. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

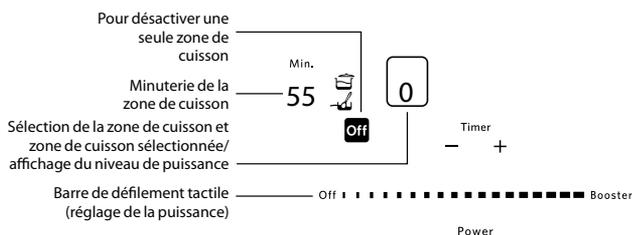
ÉTEINDRE une seule zone de cuisson

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

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

Directives d'utilisation

Allumer et ajuster les zones de cuisson



Après avoir allumé la table de cuisson, placez une casserole sur une zone de cuisson. Allumez la zone de cuisson en appuyant sur la touche ronde correspondante : le numéro  affiché à l'intérieur de la touche ronde, 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.

 Lorsque vous allumez une zone de 5 kW (sur certains modèles seulement), assurez-vous de placer une casserole adéquate sur la zone dans les 60 secondes avant d'allumer une autre zone de cuisson. Si cette action n'est pas accomplie, la table de cuisson pourrait s'éteindre après un certain temps et vous devrez rallumer chaque zone à partir du début. Cette situation peut aussi se produire si vous déplacez la casserole qui se trouve sur la zone de 5 kW en même temps que vous allumez une autre zone de cuisson.

 Pour changer le niveau de puissance, déplacez votre doigt horizontalement sur la barre de 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 surchauffe 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 3 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 ; ce voyant vous avertit que les zones de cuisson sont encore chaudes. Le voyant s'éteint lorsque la zone de cuisson est refroidie.

Directives d'utilisation

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.

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 trois secondes : un signal sonore retentit et un voyant s'allume au-dessus du symbole de verrouillage pour confirmer l'activation. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction OFF. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.

IMPORTANT : La présence d'eau, d'éclaboussures provenant des casseroles, ou un objet appuyé sur la touche qui se trouve sous le symbole peut accidentellement activer ou désactiver la fonction Verrouillage du panneau de commande.

En attente

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  : le voyant clignote à l'écran à la place des niveaux 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). Après avoir activé la table de cuisson, appuyez sur la touche  : les écrans des deux zones de cuisson indiquent le niveau « 0 » les deux points allumés à côté du chiffre du niveau confirment que les deux zones de cuisson ne forment plus qu'une seule zone. Pour changer le niveau de puissance, glissez votre doigt sur l'écran 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 plaques retournent à leur mode d'opération individuel. Pour éteindre la zone de cuisson appuyez sur « OFF ».

 Le niveau de puissance Surchauffe 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. Chaque fois qu'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.

Directives d'utilisation

SENSOR

La fonction SENSOR sélectionne automatiquement le niveau de puissance idéal pour amener l'eau à ébullition, et vous avertit lorsque l'eau bout.

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 » s'affiche sur l'écran et le voyant correspondant s'allume. Pendant que la température de la zone augmente, l'écran à côté de celle-ci s'anime.

 Pour un bon fonctionnement de la fonction SENSOR, nous vous conseillons de :

- utilisez de l'eau seulement (à température ambiante) ;
- ne salez pas et n'ajoutez pas d'ingrédients ou d'assaisonnements avant que l'eau bout ;
- ne changez pas le niveau de puissance de la zone, enlevez ou déplacez 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 au moins jusqu'au tiers (environ 1 litre), jamais jusqu'au bord (max. 5 litres pour une zone de Ø180 mm et un max. de 7 litres pour une zone de Ø240 mm) ;
- n'utilisez pas d'autocuiseur.

Pour de meilleurs résultats, suivez aussi les consignes suivantes :

- ne pas couvrir la casserole qui est utilisée avec la fonction SENSOR ;
- n'activez pas la fonction SENSOR si la zone de cuisson est encore chaude (la lettre « H » apparaît sur l'écran).

La table de cuisson émet un signal sonore quand 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.

À partir de maintenant, vous pouvez ajouter les ingrédients, régler la minuterie, ou changer le niveau de puissance.

Changer le niveau de puissance ou activer la fonction En attente désactive la fonction SENSOR.

- La table de cuisson gère automatiquement la fonction SENSOR et les niveaux de surchauffe ; par conséquent, il peut être impossible d'activer la fonction Surchauffe quand la fonction SENSOR est utilisée ;
- la qualité des ustensiles de cuisine peut avoir une influence sur l'efficacité de la fonction SENSOR.

Mijoter

Amenez les aliments à ébullition et 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 une casserole/un accessoire sur la zone de cuisson de votre choix, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson en question. Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez simplement sur OFF sur la barre de défilement tactile.

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 visible.**

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

- Après chaque utilisation et une fois qu'elle est refroidie, nettoyez la table de cuisson pour enlever les résidus de nourriture.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre peuvent endommager la surface en vitrocéramique et doivent être enlevés immédiatement.
- Le sel, le sucre, ou le sable peuvent égratigner la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, une lingette pour la cuisine absorbante, ou un nettoyeur pour cuisinière (suivre les directives du fabricant).

Guide de dépannage

- Lisez et suivez les directives indiquées dans la section « Directives d'utilisation ».
- Branchez la table à l'alimentation électrique et assurez-vous que l'alimentation n'est pas coupée.
- Nettoyez la table de cuisson et séchez-la minutieusement.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Si des codes alphanumériques s'affichent à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour obtenir des directives.

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 pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F42 ou F43	La tension de raccordement est incorrecte.	Le capteur 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. Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant le « Guide de dépannage »).
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson et vérifiez si le problème persiste.

Si le problème persiste après avoir accomplis les vérifications mentionnées ci-haut, contactez le Service Après-vente le plus près.

Toujours fournir :

- 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 (incluant l'indicatif régional).

SERVICE 0000 000 00000



Si des réparations sont nécessaires, veuillez contactez 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 seront disponibles pour une période de 10 ans.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisé pour (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance max.	Boost	Pour chauffer rapidement	Idéale pour augmenter rapidement la température de cuisson pour une ébullition rapide de l'eau, ou pour chauffer rapidement des liquides de cuisson.
	8 - 9	Frire/bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 - 8	Pour dorer – sauter – bouillir	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition vive, cuire (pour une courte période, 5 à 10 minutes).
	6 - 7	Dorer – cuire – étuver – sauter	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10 à 20 minutes), en préchauffant les accessoires.
	4 - 5	Cuire/étuver sauter	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir une ébullition lente, cuire (pour une longue période).
Puissance moyenne	3 - 4	Cuire/mijoter/épaissir/sauce pour pâte	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).
Faible puissance	1 - 2	Faire fondre/décongeler	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre le chocolat lentement, décongeler de petites quantités.
	1	Garde les aliments 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.
ARRÊT	Puissance zéro	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (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, minestrone, en maintenant un niveau de cuisson constant ; idéale pour la cuisson au bain-marie (sauces) et pour réchauffer des aliments déjà cuits. Empêche les aliments de déborder ou de brûler et coller au fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre de cuisson. Utilisez cette fonction après avoir atteint le point d'ébullition.
	Fondre	Ajuste un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leurs valeurs nutritives (chocolat, beurre, etc.).
	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. Lorsque l'eau atteint le point d'ébullition, un signal sonore vous averti que vous pouvez ajouter les aliments désirés (p. ex. assaisonnement, pâte, riz, légumes, viande et poisson), mais aussi les conserves maisons ou les accessoires à stériliser.
	Zone flexible	Fonction qui 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 des aliments de grande taille ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Pour la cuisson, en cocotte/poissonnière/poêle, de roulades et poissons entiers avec des liquides ou des bouillons.

Tableau de cuisson

Catégories d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et étapes de cuisson			
		Première étape	Puissance	Deuxième étape	Puissance
Pâtes, 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	Sauter et frire	7 - 8	Maintenir la bonne température de cuisson	4 - 5
Légumineuses	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 (avec du beurre : niveau de puissance 6)	7 - 8	Cuisson	3 - 4
	Grillé	Préchauffer la casserole	7 - 8	Griller des deux côtés	7 - 8
	Doré	Dorer avec de l'huile (avec du beurre : niveau de puissance 6)	7 - 8	Cuisson	4 - 5
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (avec du beurre : niveau de puissance 6)	7 - 8	Cuire et maintenir la bonne température de cuisson	3 - 4

Tableau de cuisson

Catégories d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et étapes de cuisson			
		Première étape	Puissance	Deuxième étape	Puissance
Poisson	Grillé	Préchauffez le grill	7 - 8	Griller des deux côtés	7 - 8
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (avec du beurre : niveau de puissance 6)	7 - 8	Cuire et maintenir la bonne température de cuisson	3 - 4
	Frit	Chauffer l'huile ou la graisse	8 - 9	Frire, dorer	7 - 8
Œufs	Frittata	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Griller 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	Griller des deux côtés	5 - 6
Sauces	Tomate	Dorer avec de l'huile (avec du beurre : niveau de puissance 6)	6 - 7	Cuisson	3 - 4
	Ragoût	Dorer avec de l'huile (avec du beurre : niveau de puissance 6)	6 - 7	Cuisson, maintenir à légère ébullition	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 à base de 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
	Riz au lait	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

Téléphone +39 0332 759111 – Télécopieur +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Imprimé en Italie

05/16



400010839660

FR