

Quick Reference Guide



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

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FRpage 3

KitchenAid
Table de cuisson
à induction

Guide de référence rapide

FR

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

Merci d'avoir choisi

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Guide d'utilisation rapide



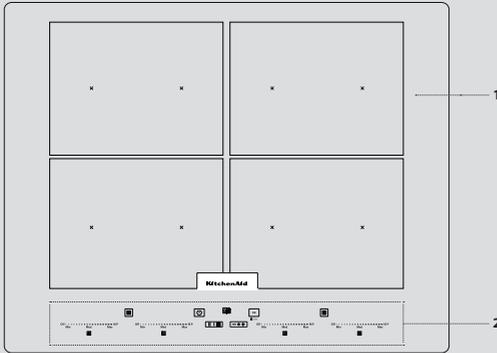
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT KITCHENAID

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.kitchenaid.eu/register



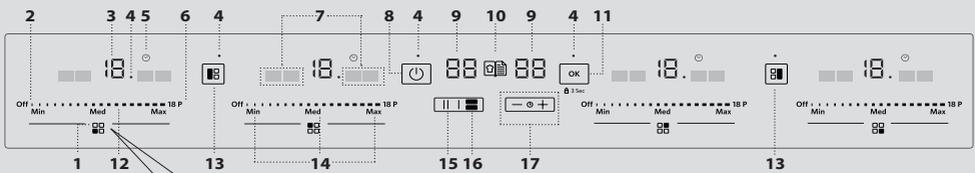
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Description du produit



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

Panneau de commande

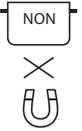
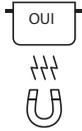


Exemple de zone de cuisson



- | | | |
|---|---|---|
| 1. Identification de la zone de cuisson | spéciales | 13. Bouton de zone flexible vertical |
| 2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson | 8. Touche Marche/Arrêt | 14. Boutons présélection et réglage |
| 3. Niveau de cuisson choisie | 9. Indicateur de temps / fonctions | 15. Bouton Pause |
| 4. Témoin indicateur - fonction active | 10. Touche "Gourmet Library" (Bibliothèque de recettes) (fonctions spéciales) | 16. Bouton zone "Dynamic Surface" (Surface dynamique) |
| 5. Indicateur de minuterie | 11. Bouton OK/verrouillage - 3 sec | 17. Minuteur |
| 6. Touche Booster | | |
| 7. Indicateurs de fonction | 12. Slider tactile | |

POÊLES ET CASSEROLES



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

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

CASSEROLES VIDES OU CASSEROLES AVEC UNE BASE FINE

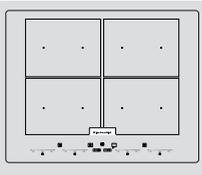
N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé.

Le plan est équipé d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température et actionne la fonction "arrêt automatique" en cas de températures élevées.

En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la surface du plan de cuisson. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.

Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

DIAMÈTRES MINIMUM DE LA CASSEROLE/POÊLE POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

	centré sur 1 point	2 points couverts	3 points couverts	4 points horizontaux couverts	4 points verticaux couverts
	10 cm	19 cm	poissonnière/ gril	poissonnière/ gril	24 cm

Première utilisation

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Grâce à la fonction "Gestion puissance", il est possible de programmer le niveau maximum de puissance que la table de cuisson peut atteindre en fonction des exigences ou de la capacité du compteur.

En programmant la puissance maximum, la table de cuisson règle automatiquement la distribution des charges sur les différentes plaques de cuisson et un signal sonore indique que la limite programmée a été atteinte.

Ce réglage est possible à tout moment et est maintenu jusqu'à la modification successive.

Au moment de l'achat, la table de cuisson est programmée sur la puissance maximum pouvant être atteinte (nL). La donnée de puissance maximum (nL) est reportée sur la plaquette du numéro de série située sur le fond de la table de cuisson.

Pour programmer la puissance de la table de cuisson:

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent.

- Appuyer sur la touche "+" pendant 3 secondes. L'afficheur visualise .
- Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que la dernière puissance sélectionnée s'affiche.
- Utiliser les touches "+" et "-" pour sélectionner la puissance désirée.
Les niveaux de puissance disponibles sont 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Confirmer avec la touche .

La puissance sélectionnée demeurera dans la mémoire même en cas de coupure de courant. Pour modifier le niveau de puissance, débrancher l'appareil du réseau électrique pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les opérations décrites ci-avant.

En cas d'erreur durant la séquence de programmation, le symbole **EE** apparaît accompagné d'un signal sonore. Dans ce cas, répéter l'opération.

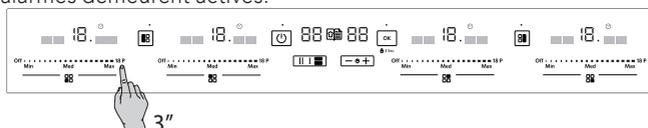
Si l'erreur persiste, contacter notre service d'assistance.

MARCHE / ARRET DU SIGNAL SONORE

Pour actionner / exclure le signal sonore:

- Allumer la table de cuisson.
- Appuyer sur la touche **P** du premier slider à gauche pendant 3 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives.



Usage quotidien



MARCHE / ARRET DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer le plan de cuisson, appuyer pendant 1 seconde environ sur la touche de mise en marche jusqu'à ce que les afficheurs des plaques de cuisson s'allument.

Pour éteindre le plan, appuyer sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson s'éteignent.

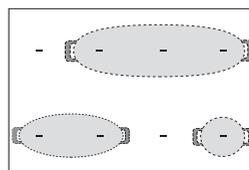
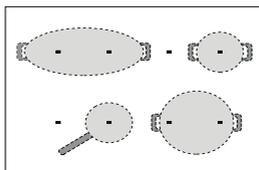
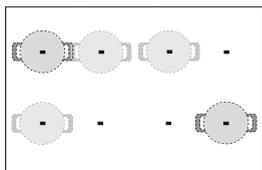
Si on ne sélectionne aucune fonction, au bout de 10 secondes le plan de cuisson s'éteint automatiquement.

Si le plan de cuisson est utilisé, en l'éteignant, toutes les plaques de cuisson s'éteignent et l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson se soient refroidies.



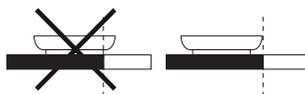
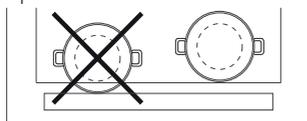
■ POSITIONNEMENT

1. Localiser la zone de cuisson désirée en se référant aux symboles de position situés au bas de chaque slider.
2. Positionner la casserole sur le plan de cuisson choisie en vérifiant qu'elle couvre un ou plusieurs points de référence reportés sur la surface du plan.
3. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.



Veuillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large).

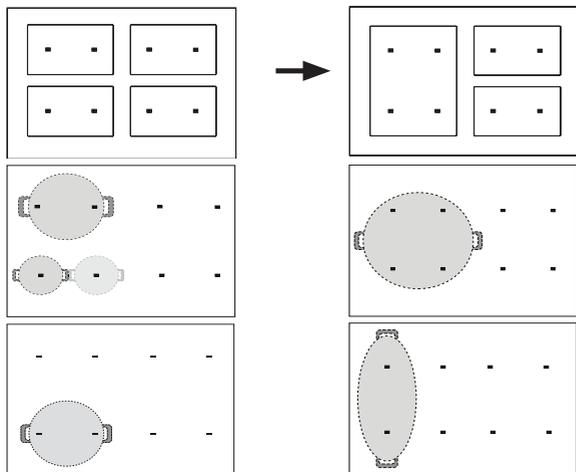
Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.





ZONE FLEXIBLE VERTICALE

Elle permet de commander conjointement les deux zones de cuisson à droite ou à gauche.



Pour actionner la fonction Zone Flexible:

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur la touche correspondant à la typologie de Zone Flexible désirée (verticale gauche, verticale droite). Les deux zones résulteront reliées et les afficheurs visualiseront "0".
3. Sélectionner la puissance désirée à travers le slider.

Pour désactiver la fonction Zone Flexible:

Appuyer sur la touche de la Zone Flexible actionnée: les zones de cuisson recommencent à fonctionner individuellement.

La fonction Zone Flexible se désactive également avec l'arrêt de la table à la fin de la cuisson.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de couvrir toujours au moins un ou plusieurs points reportés sur la surface du verre ou à l'intérieur de la Zone Flexible.

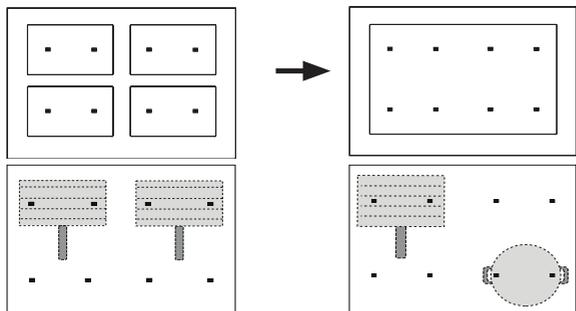


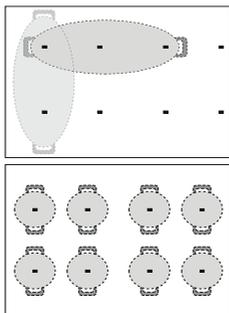
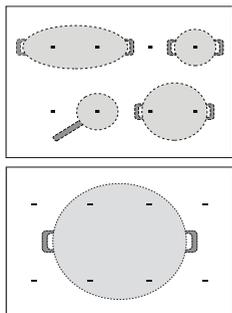
ZONE DYNAMIC SURFACE (SURFACE DYNAMIQUE)

En sélectionnant la touche zone "Dynamic Surface" (Surface Dynamique), est possible de commander toute la surface de la table avec une puissance unique.

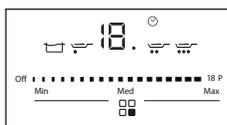
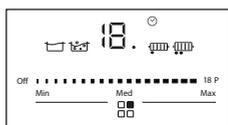
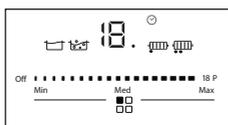
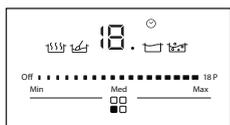
Il est possible d'utiliser indifféremment les deux sliders pour gérer la puissance. L'emploi de cette fonction est idéale pour agrandir la zone de cuisson avec l'avantage de positionner librement les casseroles à l'intérieur de toute la zone. Idéale aussi pour l'usage de casseroles de grandes dimensions, ovales, rectangulaires ou de grils.

En recouvrant toute la zone actionnée, on peut atteindre la puissance maximum disponible.





Fonctions spéciales



GOURMET LIBRARY (BIBLIOTHÈQUE DE RECETTES)

La touche "Gourmet Library" (Bibliothèque de Recettes) permet d'actionner les fonctions spéciales.

1. Positionner la casserole, allumer de la table et sélectionner la zone de cuisson choisie en touchant le slider.
2. Appuyer la touche "Gourmet Library" (Bibliothèque de Recettes). L'afficheur de la zone de cuisson visualise "A" (automatique).
3. L'indicateur de la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
4. Sélectionner la fonction spéciale désirée en appuyant de façon répétée sur la touche "Gourmet Library" (Bibliothèque de Recettes).
5. La fonction démarre après avoir confirmé avec la touche .

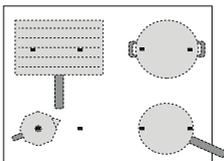
Chaque fonction spéciale, une fois actionnée, offre la possibilité de réajuster la puissance à travers la sélection des indications de présélection et de réglage (MIN-MED-MAX).



La fonction suggère automatiquement le niveau intermédiaire.

Durant l'utilisation, il est possible, si besoin, de se déplacer à un niveau inférieur/supérieur en fonction de l'état de cuisson actuel afin d'optimiser les temps et les conditions (ex. niveau ébullition de l'eau).

IMPORTANT: Positionner les accessoires comme indiqué dans la figure suivante qui illustre le centrage de l'accessoire par rapport aux points reportés sur la surface du verre (la combinaison illustrée est seulement est exemple, les accessoires pouvant être utilisés également dans des zones de cuisson différentes).



MAINTENIR AU CHAUD

Fonction qui permet aux aliments d'atteindre une température idéale pour cuire pendant des temps prolongés et faire évaporer lentement les liquides, en maintenant cette condition sans risques de faire brûler les aliments.

Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole. La qualité et le type de casserole peuvent influencer le résultat ou les temps de cuisson.



CUISSON LENTE

Fonction spécifique pour que les aliments puissent atteindre une température idéale pour bouillir et cuire, en maintenant cette condition sans risques de faire brûler les aliments.

Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole. La qualité et le type de casserole, ainsi que le positionnement, peuvent influencer le résultat et les temps de cuisson (centrer toujours la casserole sur la zone de cuisson allumée).



PORTE A EBULLITION*

Fonction qui permet de faire bouillir de façon efficace l'eau et de signaler à travers un signal sonore et visuel quand elle commence à bouillir. Pour actionner l'ébullition, la casserole devra contenir au moins un demi litre d'eau. Seulement après le signal sonore, il est possible d'ajouter le sel, s nécessaire.

Le système maintient l'eau à une température de sous-ébullition contrôlée en évitant les débordements et les gaspillages d'énergie.

Durant cette fonction, un signal sonore avise si la casserole est vide ou si l'eau est entièrement évaporée.

RISSOLER*



Fonction idéale pour préchauffer la casserole vide ou contenant un fil d'huile d'olives ou de beurre. La température atteinte est idéale pour cuire les aliments qui ont une épaisseur supérieure à 2-3 cm et qui doivent cuire pendant plus longtemps ou avec de l'huile ou du beurre.



Fonction idéale pour préchauffer la casserole vide ou contenant un fil d'huile d'olives ou de beurre. La température atteinte est idéale pour cuire les aliments qui ont une épaisseur inférieure à 3 cm et qui doivent cuire dans des temps relativement rapides.



Fonction idéale pour préchauffer la casserole avec de l'huile (ou du beurre) jusqu'à un maximum de 1 cm de hauteur.

Dans ces trois cas, à la fin de la phase de réchauffement de la casserole ou de l'huile, la touche  s'allume et émet un signal sonore. Le plan stabilise alors la température atteinte en la maintenant constante.

En appuyant sur la touche  on confirme la volonté d'introduire les aliments à cuire dans la casserole et la fonction spéciale passe à la phase de cuisson. Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de réchauffement et de les verser dès qu'on a appuyé sur OK.

La condition optimale est celle d'utiliser la fonction avec une casserole et un fond de casserole (huile ou beurre) à température ambiante.



FAIRE FONDRE

Fonction qui permet aux aliments d'atteindre une température idéale pour fondre et maintenir cette condition sans le risque de brûler.

Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments délicats comme le chocolat et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole.

GRIL*



Fonction idéale pour griller les aliments. Il est possible de choisir entre deux types de fonction Gril (1 petit rond ou 2 petits ronds) selon le degré de cuisson désiré.



Si les aliments sont épais (>1 cm), il est conseillé d'utiliser un grillage plus léger (1 rond) qui cuise pendant plus longtemps.

Si les aliments sont plus fins ou si on désire un grillage plus fort, il est conseillé d'utiliser la fonction Gril avec 2 ronds.

Quand le plan atteint la température optimale pour mettre les aliments à cuire, la touche  s'allume et émet un signal sonore. Le plan stabilise alors la température atteinte en la maintenant constante.

En appuyant sur la touche  on confirme la volonté d'introduire les aliments à cuire dans la casserole et la fonction spéciale passe à la phase de cuisson.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de réchauffement et de les verser dès qu'on a appuyé sur OK.

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

- porter à ébullition: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pour rissoler: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- pour griller: **WMF SKU: 05.7650.4291**

Indicateurs

CHALEUR RESIDUELLE

Si l'afficheur indique "H", cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. Quand la zone de cuisson a refroidi, l'afficheur s'éteint.

CASSEROLE NON INDIQUEE OU ABSENTE

Si la casserole n'est pas indiquée pour la cuisson à induction, ou si elle n'est pas positionnée correctement ou n'a pas les dimensions appropriées pour la zone de cuisson choisie, l'afficheur visualise de façon alternée les symboles  . Dans les 30 secondes suivant la sélection, si aucune casserole n'est détectée, la zone de cuisson intéressée s'éteint.

MINUTERIE

Cet indicateur signale que la minuterie a été programmé pour la zone de cuisson.

Tableau de cuisson

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



AVERTISSEMENT

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

Important :

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

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

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

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

Guide de dépannage

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

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

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

Bruits de fonctionnement

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal.

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

Cuissons vérifiées

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour faciliter les organismes de contrôle sur l'usage de nos produits.

Cuissons confirmées	Positions de cuisson confirmées
Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon l'EN 50304/EN 60350 §7.3	
Performance thermique "Frites" test selon l'EN 60350/50304 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

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

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

FR

Imprimé en Italie



400011204456

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.