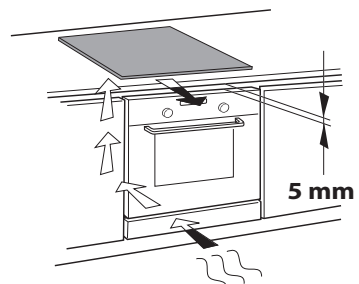
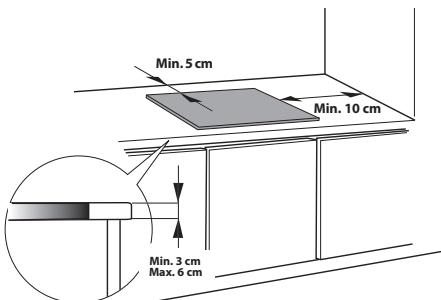
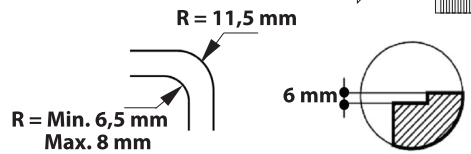
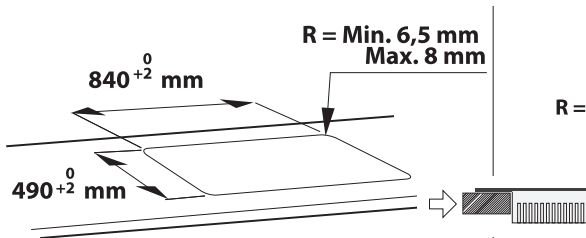
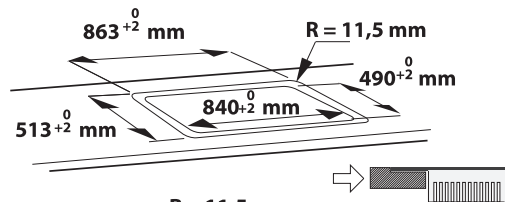
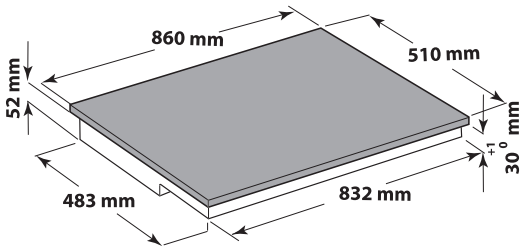
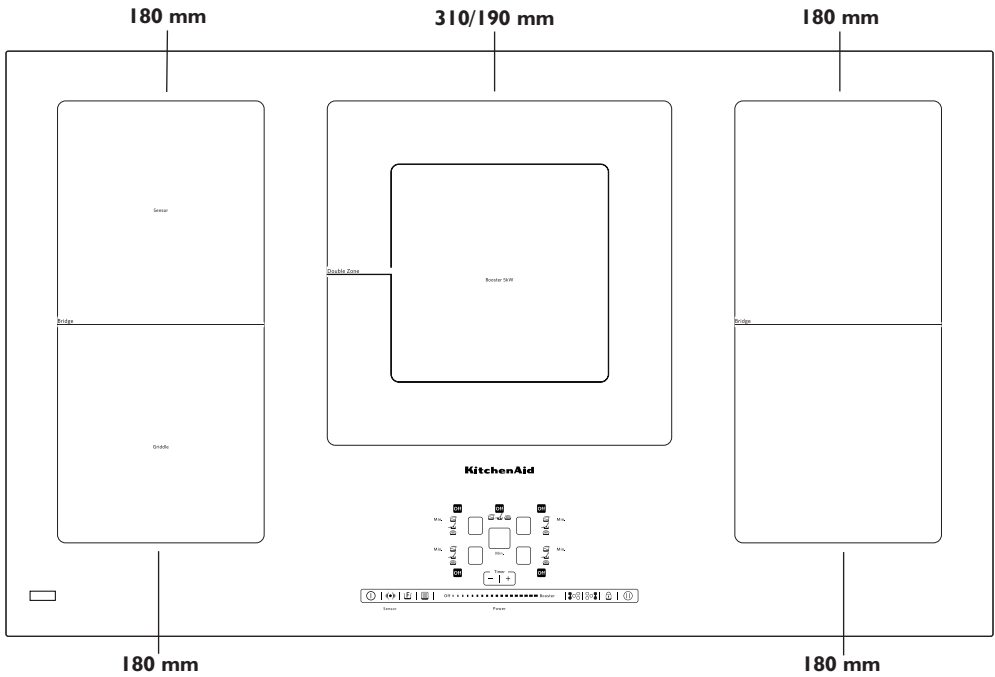


Mode d'emploi

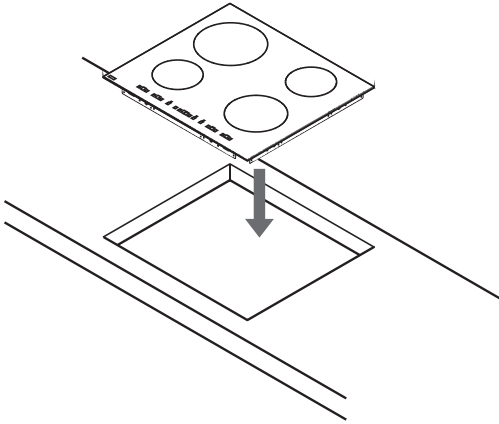
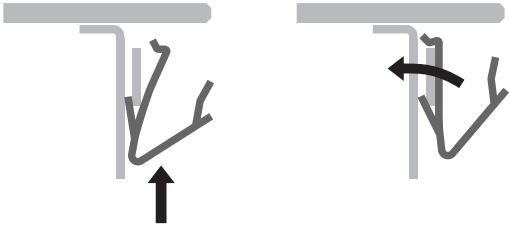
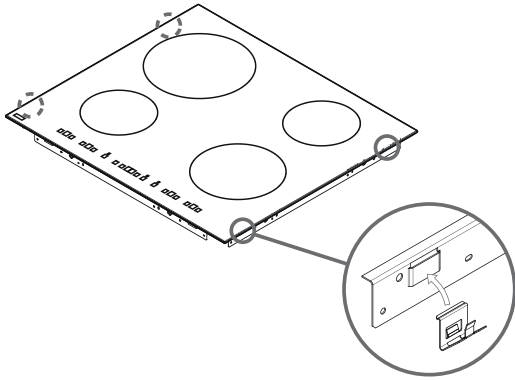
KitchenAid

Plans d'installation	4
Informations importantes pour la sécurité	6
Conseils pour la protection de l'environnement	9
Déclaration de conformité	9
Avant l'utilisation	9
Utilisation d'anciens récipients	10
Diamètres conseillés des fonds de casseroles	10
Installation	10
Branchement au secteur	11
Mode d'emploi	13
Nettoyage	17
Guide de recherche des pannes	17
Service Après-vente	18
Tableau des puissances	19
Tableau des fonctions	20
Tableau de cuisson	21

Plans d'installation



Plans d'installation



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Votre sécurité et celle de votre entourage méritent toute votre attention

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.



Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.

Tous les messages de 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.

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Munissez-vous de gants de protection avant de procéder au déballage et à l'installation de l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (chauffer une pièce, par exemple). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et personnes sont placés sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil. Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas entreprendre d'opérations de nettoyage et de maintenance sans surveillance.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances de l'appareil. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout autre matériau inflammable avant le refroidissement complet des composants de l'appareil.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- En cas de fissuration de la surface, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique. (uniquement pour les appareils dotés d'une surface en verre).
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile, surveillez constamment la cuisson, car ces matières peuvent s'enflammer et provoquer un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un incendie

avec de l'eau mais mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu).
Risque d'incendie : ne stockez rien sur les surfaces de cuisson.


- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, mettez la résistance de la plaque de cuisson hors tension à l'aide de son dispositif de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole. (uniquement pour les appareils dotés d'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 aux réglementations locales en vigueur. Avant de mettre l'appareil au rebut, sectionnez le cordon d'alimentation afin de le rendre inutilisable.
- Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service de collecte des déchets de votre ville ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

Conseils pour la protection de l'environnement


Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole . Ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En procédant à la mise au rebut correcte de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nocive pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole  sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps ;
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

Déclaration de conformité

Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux objectifs de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications), ainsi qu'aux objectifs de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.

Cet appareil est conforme aux exigences de conception éco-énergétique de la réglementation européenne n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Avant l'utilisation

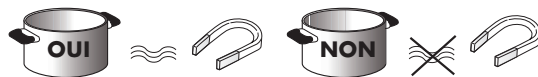
IMPORTANT : si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.















Utilisation d'anciens récipients

Pour vérifier si une casserole est compatible avec la table à induction, utilisez un aimant. Si l'aimant est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée.

- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux, car vous pourriez rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson. Elles pourraient l'endommager.



Diamètres conseillés des fonds de casseroles

 Ø 30 cm	 Ø 14 cm (foyer double) → 30 cm	 Ø 28 cm	 Ø 18 cm Ø 14 cm (foyer double) → 28 cm
 Ø 24 cm	 Ø 17 cm → 24 cm	 Ø 21 cm	 Ø 15 cm → 21 cm
 Ø 18 cm	 Ø 14 cm → 18 cm	 Ø 14,5 cm	 Ø 11 cm → 14,5 cm

IMPORTANT : pour connaître le diamètre du fond des casseroles pouvant être utilisées dans les zones où la fonction SENSOR est activable, reportez-vous au paragraphe "Fonction SENSOR".

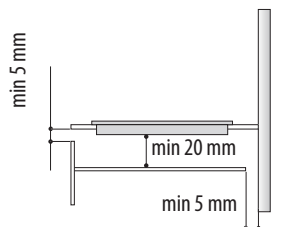
Installation

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé durant le transport et, en cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

AVERTISSEMENT

- Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.
 - La partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible après l'installation.
 - Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.
- Respectez les cotes indiquées sur la figure entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
 - Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.
 - Découpez le meuble avant d'installer la table de cuisson et éliminez tous les copeaux et les résidus.
 - Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
 - En cas d'installation affleurante, contactez le Service Après-vente pour le montage du kit de vis 4801 211 001 12 fourni avec l'appareil.
 - Évitez d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge : au contact de la vapeur et de l'humidité, les circuits électroniques risquent d'être endommagés.



Branchement au secteur

⚠ AVERTISSEMENT

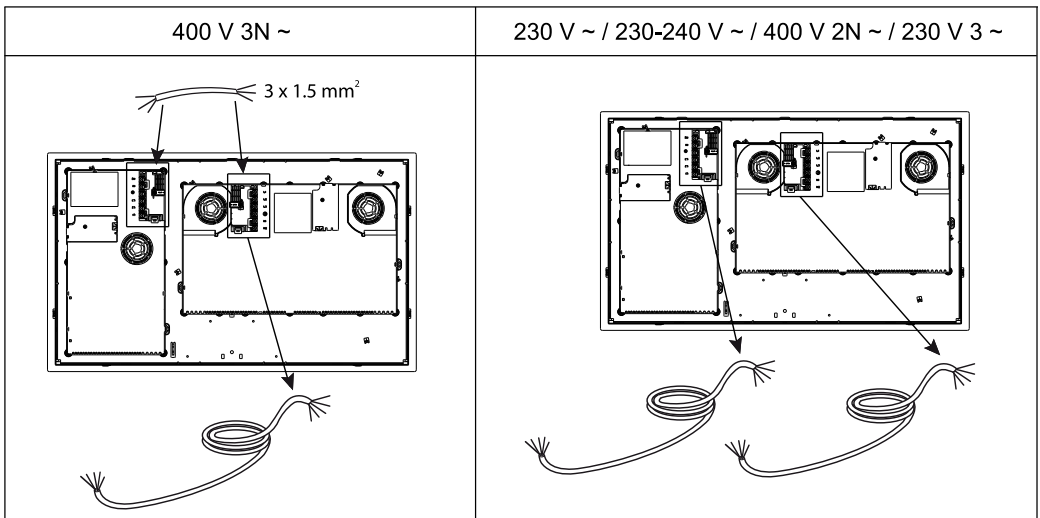
- Débranchez l'appareil.
- L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié, connaissant parfaitement les réglementations en vigueur en matière de sécurité et d'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des consignes fournies dans ce chapitre.
- Les cordons d'alimentation doivent être suffisamment longs pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique appliquée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.
- N'utilisez pas de rallonge.

Connexions au bornier

Si la table de cuisson est déjà pourvue des deux câbles d'alimentation, suivez les instructions jointes au câble d'alimentation.





Branchez les câbles sur les deux borniers présents dans la partie inférieure de l'appareil.

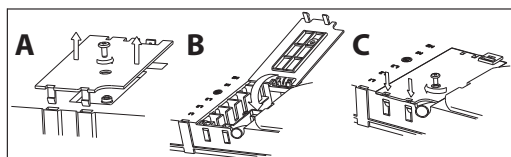
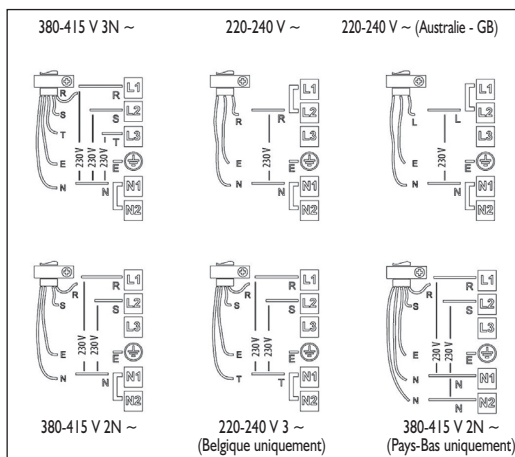
REMARQUE IMPORTANTE : uniquement pour la connexion 400 V 3N~, utilisez un seul câble d'alimentation (en le branchant sur le bornier du module électronique principal) en plus du câblage 3 x 1,5 mm² pour connecter le bornier principal au bornier du module électronique auxiliaire. Pour le branchement électrique, reportez-vous aux instructions jointes au câblage 3 x 1,5 mm².




Branchement au secteur

Si le cordon d'alimentation de la table de cuisson n'est pas fourni, réalisez le branchement électrique à l'aide de deux câbles (à brancher sur les deux borniers) de type H05RR-F, comme spécifié dans le tableau ci-dessous.

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



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

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérez-le dans la charnière (B) du bornier.
2. Dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation.
3. Dénudez environ 10 mm de gaine des conducteurs. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils sur le bornier en suivant les indications spécifiées sur le schéma à côté du bornier.
4. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
5. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis précédemment enlevée - point (1).

Répétez les mêmes opérations pour le second bornier.

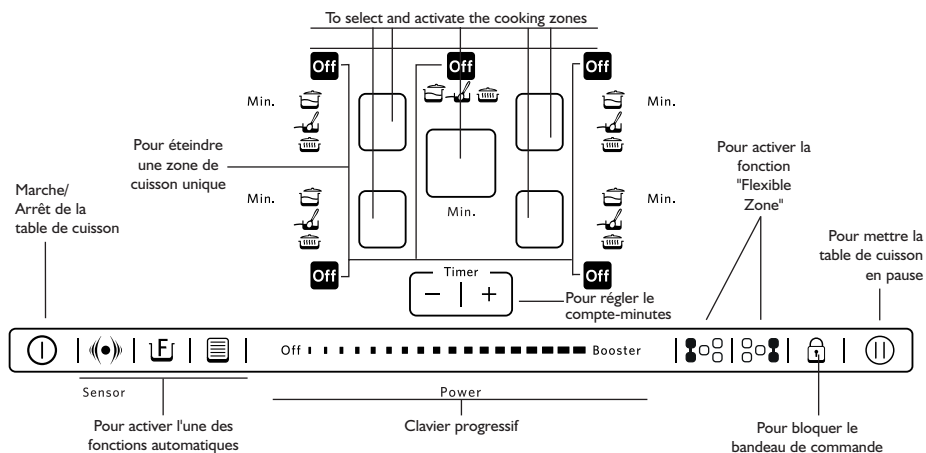
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Effectuez le branchement au secteur à l'aide d'un interrupteur omnipolaire ayant une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

Mode d'emploi


Description du bandeau de commande

Le bandeau présente des touches à effleurement. Pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (n'appuyez pas trop fort).




Première utilisation / après une coupure de courant

Après avoir branché la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé).

Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez 3 secondes sur la touche . Le témoin lumineux s'éteint et il est possible d'utiliser la table de cuisson normalement.


Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyez 2 secondes sur la touche  : le témoin lumineux de la touche s'allume et des tirets apparaissent à l'intérieur des cercles qui représentent les foyers.

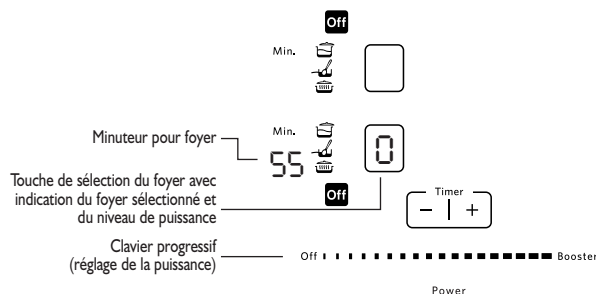
Pour éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table s'éteigne. Tous les foyers sont désactivés.

Pour éteindre une zone de cuisson unique


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

 Par mesure de sécurité, si aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 10 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.


Activation et réglage des foyers





Après avoir allumé la table de cuisson, posez une casserole sur le foyer de votre choix.

Activez le foyer en appuyant sur la touche ronde correspondante : le chiffre , correspondant au niveau de puissance intermédiaire, s'affiche dans le cercle.

Mode d'emploi


 Si la casserole n'est pas compatible avec la table à induction, si elle est mal posée ou que sa taille ne convient pas, le message "casserole absente" s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée dans un délai de 60 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

 Lors de l'activation de la zone 5 kW (selon modèles), veillez à placer une casserole appropriée sur cette zone dans un délai de 60 secondes avant d'activer une autre zone de cuisson. À défaut, la table de cuisson risquerait de s'éteindre après un certain temps, ce qui rendrait nécessaire la répétition de la procédure d'activation pour chaque zone. La table de cuisson risque également de s'éteindre si la casserole est retirée de la zone 5 kW alors que l'activation d'une autre zone de cuisson est en cours.

 Pour modifier le niveau de puissance, déplacez le doigt horizontalement sur le clavier progressif : le numéro à l'intérieur du cercle varie de 1 (minimum) à 9 (maximum) en fonction de la position du doigt sur le clavier. Le clavier progressif permet d'activer la fonction Booster pendant un maximum de 10 minutes en appuyant sur "BOOST" ("P" à l'affichage), après quoi l'appareil règle automatiquement le niveau 9. Si plusieurs foyers sont allumés, le clavier progressif permet de modifier la puissance du foyer sélectionné, reconnaissable par un point lumineux en bas à droite de l'indicateur de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche ronde correspondante.

Désactivation des foyers

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur). Appuyez sur la commande OFF du clavier progressif.

 Le foyer s'éteint et, s'il est chaud, l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît. "H" est l'indicateur de chaleur résiduelle. La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée. Lorsque le foyer refroidit, l'afficheur s'éteint.

Sélection du minuteur

Le minuteur permet de programmer le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes maximum.


Sélectionnez le foyer à associer au minuteur (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur de puissance sur l'afficheur), puis entrez le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" du minuteur : le temps est visualisé en minutes à côté de l'afficheur du foyer.

Après quelques secondes, le minuteur commence le décompte (le point lumineux de sélection du foyer se met à clignoter). À la fin du temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.

Pour le minuteur associé à la fonction SENSOR, référez-vous à la description de la fonction aux pages suivantes.




Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter son activation accidentelle (par ex. pendant son nettoyage).

Appuyez pendant trois secondes sur la touche  : un signal sonore et un témoin lumineux au-dessus du symbole du cadenas signalent l'activation. Le bandeau de commande est verrouillé, exception faite de la fonction d'arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.

REMARQUE IMPORTANTE : la présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'un objet quelconque sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction de verrouillage du bandeau de commande.



Pause


Cette fonction permet de bloquer 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 temps programmés sur les minuteurs). Appuyez sur la touche  : l'indication  clignote à la place des niveaux de puissance. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .

Mode d'emploi




Flexible Zone

La fonction permet d'associer deux foyers et de les commander comme s'il n'y en avait qu'un. Elle est idéale pour l'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée (avec un fond de 40x18 cm au maximum). Après avoir allumé la table de cuisson, appuyez sur la touche : l'afficheur des deux foyers visualise le niveau "5" ; les deux points lumineux à côté du numéro du niveau de puissance sont allumés en indiquant la sélection d'une seule zone. Pour modifier le niveau de puissance, déplacez le doigt horizontalement sur le clavier progressif : le numéro à l'intérieur du cercle change en fonction de la position du doigt sur le clavier, de 1 (minimum) à 9 (maximum). Pour désactiver la fonction "Foyer flexible", appuyez sur la touche : les plaques se remettent à fonctionner séparément. Pour éteindre le foyer, appuyez sur OFF.


 La fonction "Flexible Zone" ne peut pas être utilisée avec le Booster, ni avec la fonction SENSOR. Si le minuteur a été programmé, il est visualisé à côté de l'afficheur de la plaque du haut.

Description des fonctions automatiques

 La table de cuisson est dotée de fonctions automatiques associées aux foyers. Les icônes des fonctions disponibles se trouvent à côté de la touche de sélection de chaque foyer. Chaque fois que vous sélectionnez une fonction automatique, un témoin s'allume à côté de l'icône et la lettre "A" apparaît sur l'afficheur du foyer choisi.

Fonction 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 posé une casserole avec de l'eau sur le foyer portant l'inscription SENSOR, allumez la table de cuisson et sélectionnez ce foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise "A", le témoin lumineux s'allume. Pendant la montée en température, une animation apparaît dans l'espace à côté du foyer.

 Pour un bon fonctionnement de la fonction SENSOR, prenez les précautions suivantes :

- utilisez exclusivement de l'eau (à température ambiante).
- ne salez pas et n'ajoutez rien dans l'eau tant qu'elle n'est pas arrivée à ébullition.
- ne changez pas le niveau de puissance du foyer et n'enlevez pas ou ne déplacez pas la casserole.
- utilisez des casseroles ayant un fond de diamètre compris entre 17 et 19 cm.
- remplissez la casserole au moins au 1/3 de sa capacité (au moins 1 litre), mais jamais jusqu'au bord (max 5 litres).
- n'utilisez pas d'autocuiseur.

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles :

- ne couvrez pas la casserole qui utilise la fonction SENSOR.
- n'activez pas la fonction SENSOR si le foyer est encore chaud (lettre "H" affichée).

Quand l'eau est arrivée à ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore. Ce signal se répète trois fois à des intervalles réguliers. Après le second signal, un compte-minutes démarre pour contrôler le temps de l'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un niveau de puissance adapté au maintien de l'ébullition. À partir de ce moment, vous pouvez ajouter des ingrédients dans l'eau, programmer le minuteur ou modifier la puissance.



Le changement du niveau de puissance ou la mise en pause de la table entraîne la désactivation de la fonction SENSOR.

- La table de cuisson gère automatiquement la fonction SENSOR et les niveaux du Booster. Par conséquent, il peut arriver que le Booster ne puisse pas fonctionner quand la fonction SENSOR est déjà activée.
- la qualité de la casserole utilisée pourrait avoir une influence sur l'efficacité de la fonction SENSOR.


Mode d'emploi

Touche Multifonction


Cette touche permet de sélectionner les fonctions "Mijotage, Fondre, Maintien au chaud" pour le foyer choisi.

Après avoir sélectionné le foyer, appuyez sur la touche : le témoin lumineux à proximité des symboles des fonctions spéciales situés à côté de chaque foyer signale la fonction automatique active. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner la fonction souhaitée.


Fonction Mijotage

Dès que l'ébullition est atteinte, en sélectionnant la fonction Mijotage à l'aide de la touche , la table règle automatiquement un niveau de puissance apte à maintenir un niveau d'ébullition minimale. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche OFF du clavier progressif.

Fonction Fondre

La fonction Fondre maintient le foyer à une température basse et uniforme. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner la fonction. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur la commande OFF du clavier progressif.


Fonction Maintien au chaud

Cette fonction détermine automatiquement la puissance idéale pour garder les aliments au chaud. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez plusieurs fois sur la touche  pour sélectionner la fonction. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur la commande OFF du clavier progressif.

Fonction 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. Posez l'accessoire sur le foyer identifié par le mot "GRIDDLE". Appuyez sur la touche ; un témoin lumineux s'allume au-dessus de la touche et la lettre "A" s'affiche simultanément sur l'écran. Dès que la table de cuisson est sur le point de terminer la phase de chauffage de l'accessoire, trois signaux sonores sont émis à intervalles de 30 secondes. À ce stade, vous pouvez introduire les aliments dans la casserole. Simultanément au deuxième signal sonore, un compte-minutes s'active et compte le temps qui s'est écoulé écoulé depuis le moment où l'accessoire a atteint la chaleur idéale.

 La fonction GRIDDLE ne peut pas être utilisée avec la fonction "Flexible Zone" et la fonction Booster simultanément sur le même foyer.

Nettoyage

ATTENTION

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour le nettoyage de la table de cuisson.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle "H" n'est allumé.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou métalliques ni de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la en veillant à éliminer les résidus d'aliments qui s'incrustent et tachent.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable rayent la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

Guide de recherche des pannes

- Lisez et suivez les instructions de la section "Instructions pour l'utilisation".
- Branchez la table sur le secteur et vérifiez l'absence d'interruptions dans l'alimentation électrique.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après son utilisation, débranchez-la.
- Si des codes d'erreur s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau suivant.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	REMÈDE
La table de cuisson s'éteint puis, passé un délai de 10 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 30 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82, C83	La zone des commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le service après-vente en lui communiquant le code d'erreur.		

Service Après-vente

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Vérifiez s'il n'est pas possible de remédier vous-même au problème (voir le "Diagnostic rapide").
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez le Service Après-Vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description de la panne.
- le type et le modèle exact de l'appareil.
- le code Service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) indiqué sous l'appareil (sur la plaque métallique). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie.
- votre adresse complète.
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter un **Service Après-Vente agréé** (pour avoir la garantie qu'il sera fait usage de pièces d'origine et que la réparation sera effectuée correctement). Les pièces détachées sont disponibles pendant une période de 10 ans.

Tableau des puissances

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	Boost	Chauffer rapidement	Idéale pour augmenter rapidement la température de cuisson, l'ébullition rapide de l'eau ou pour chauffer rapidement des liquides.
	8-9	Frire - bouillir	Idéale pour rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition.
Haute puissance	7-8	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller -	Idéale pour faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson de courte durée, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée Faire revenir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson de durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
	4-5	Cuire - à l'étouffée Faire revenir - Griller	Idéale pour cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire et faire griller (cuisson de longue durée).
Puissance moyenne	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - Mélanger les pâtes	Idéale pour les cuissons prolongées (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes.
	2-3		Idéale pour les cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, viandes, poissons) dans du liquide (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
Faible puissance	1-2	Faire fondre - décongeler	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille.
	I	Garder au chaud Mélanger les pâtes	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 stand-by ou éteinte (présence de chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par H).

Tableau des fonctions







Fonction		Description Fonction automatique
	Fonction Mijotage	Détermine un niveau de puissance permettant de faire revenir des aliments pendant une durée prolongée. Parfaite pour la cuisson de sauces tomate, sauce Bolognaise, soupes, etc. en raison du niveau constant de la cuisson. Idéale pour la cuisson au bain-marie et pour le réchauffage d'aliments déjà cuits. Évite les débordements (éclaboussures) ou de brûler le fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre d'aliments. Activez cette fonction après avoir porté l'aliment à ébullition.
	Fonction Fondre	Détermine automatiquement un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans altérer leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, beurre etc.).
	Maintien au chaud	Détermine un niveau de puissance permettant de garder les aliments ou les plats au chaud.
	Sensor	Identifie automatiquement l'arrivée à ébullition de l'eau et réduit la puissance de manière à maintenir l'ébullition jusqu'à l'ajout de l'aliment. La table de cuisson émet un signal sonore quand l'eau est arrivée à ébullition. Il est alors possible d'ajouter les ingrédients voulus (ex. condiments, pâtes, riz, légumes, viande, poisson au court-bouillon), des conserves ou des objets à stériliser.
	Flexible Zone	Fonction qui associe deux foyers pour permettre l'utilisation de récipients ou de grilles rectangulaires ou ovales en tirant profit de toute la surface disponible. Pour faire griller des aliments de grande taille ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Pour cuire dans une cocotte/ poissonnière/poêle des rôtis roulés, des poissons entiers ou autres préparations généralement accompagnées de sauces ou de 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. Ensuite, utilisez l'accessoire en suivant les règles normales de cuisson par contact sur une plaque pour la cuisson d'un type quelconque d'aliments (viande, poisson, légumes) ; ex. brochettes, biftecks, steaks hachés, darnes de poisson, saucisses, fromages, légumes.

Tableau de cuisson

CATÉGORIES D'ALIMENTS	Plats ou type de cuisson	Puissance et phase de cuisson			
		Première phase	Puissances	Seconde phase	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Pâtes sèches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Riz à l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	5-6
	Risotto	Faire revenir et brunir	7-8	Maintenir la juste température de cuisson	4-5
Légumes verts Légumes secs	À l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	6-7
	Frites	Faire chauffer l'huile	9	Frire	8-9
	Sautés	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	6-7
	À l'étouffée	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire et maintenir la juste température de cuisson	3-4
	Revenus	Faire chauffer la poêle	7-8	Faire revenir	7-8
Viande	Rôtie	Faire revenir la viande dans de l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Grillée	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller des deux côtés	7-8
	Rissolée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	4-5
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire et maintenir la juste température de cuisson	3-4

Tableau de cuisson

CATÉGORIES D'ALIMENTS	Plats ou type de cuisson	Puissance et phase de cuisson			
		Première phase	Puissances	Seconde phase	Puissances
Poisson	Grillée	Préchauffer le gril	7-8	Cuire des deux côtés	7-8
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire et maintenir la juste température de cuisson	3-4
	Frit	Faire chauffer l'huile ou la matière grasse	8-9	Frir, faire revenir	7-8
Oeufs	Frits	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire des deux côtés	6-7
	Omelette	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	5-6
	À la coque/durs	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	5-6
	Pancake	Faire chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuire des deux côtés	6-7
Sauces	Tomate	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Sauce bolonaise	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire, 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 Crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Porter à la consistance souhaitée	4-5
	Flans	Porter le lait à ébullition	4-5	Porter à la consistance souhaitée	2-3
	Riz au lait	Faire chauffer le lait	5-6	Cuire	2-3



FOR THE WAY IT'S MADE.*

Whirlpool Europe S.r.l.

Viale G. Borghi, 27 - 21025 Comerio (VA)

Phone 0332.759111 - Fax 0332.759268

www.whirlpool.eu

Printed in Italy

03/15

400010765296



*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™