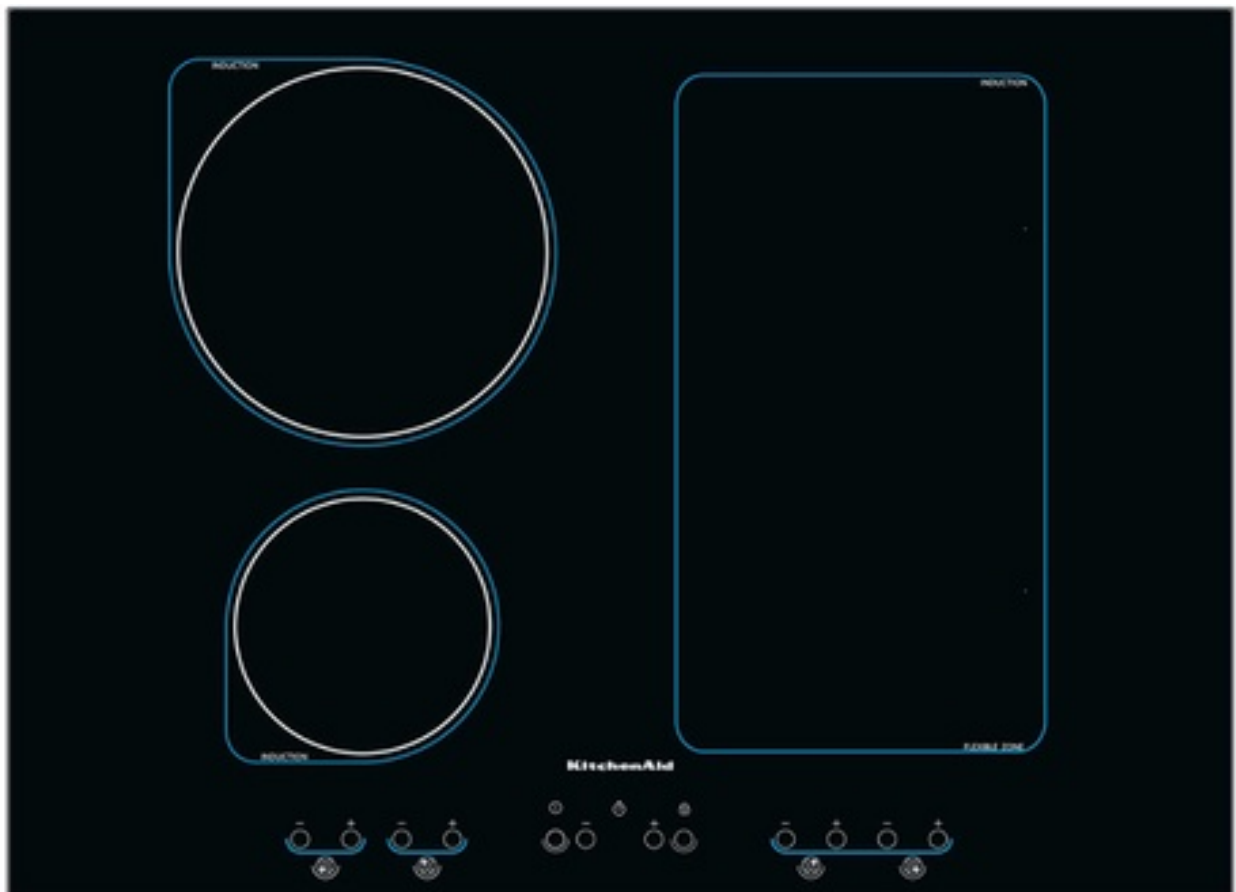




MARQUE: KITCHENAID

REFERENCE: KHIS 7004

CODIC: 4057929

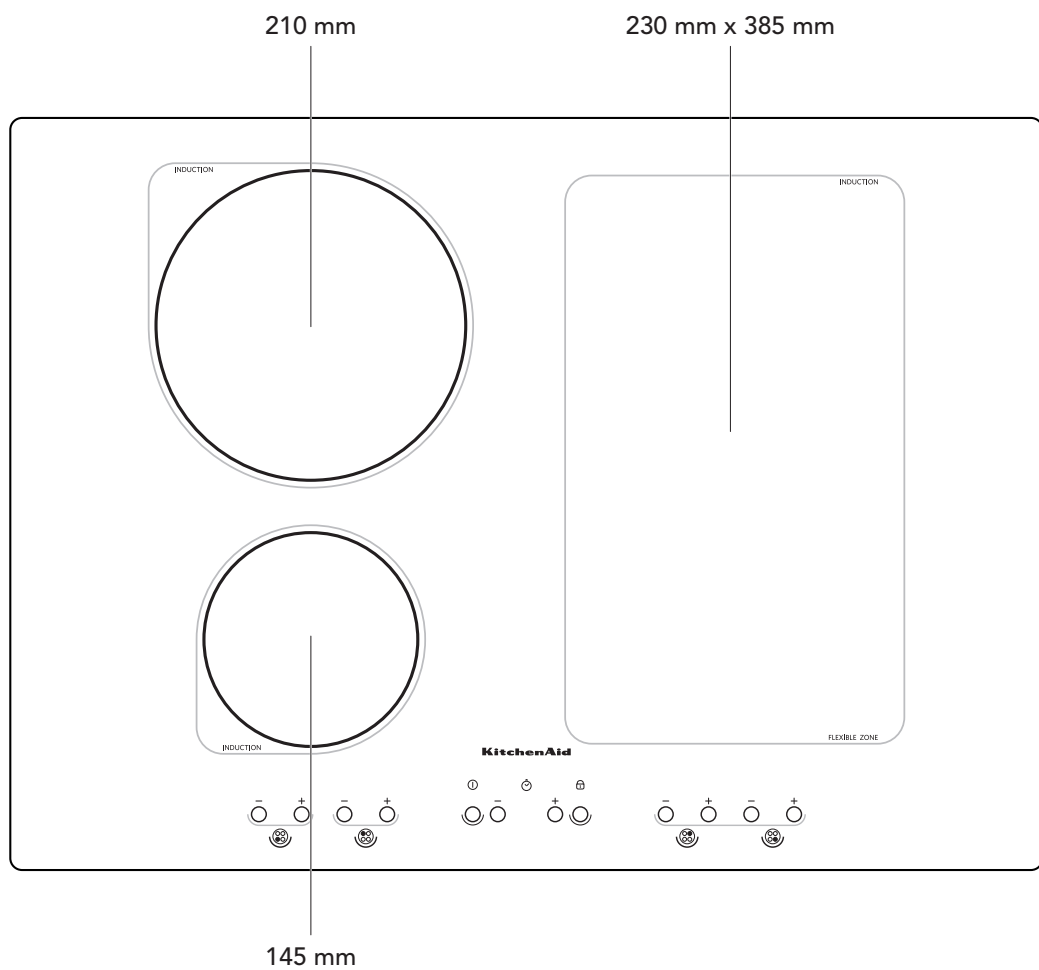


Mode d'emploi

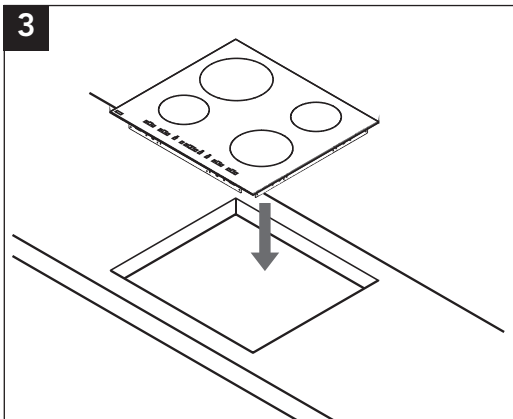
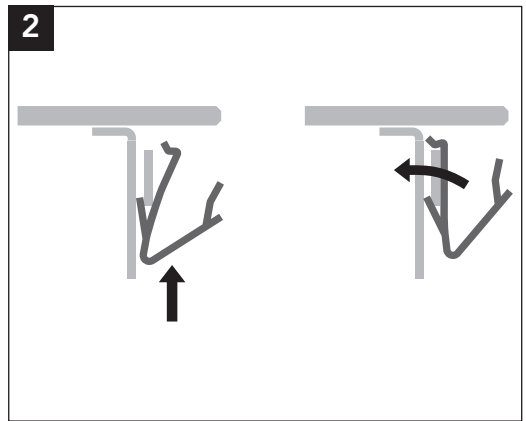
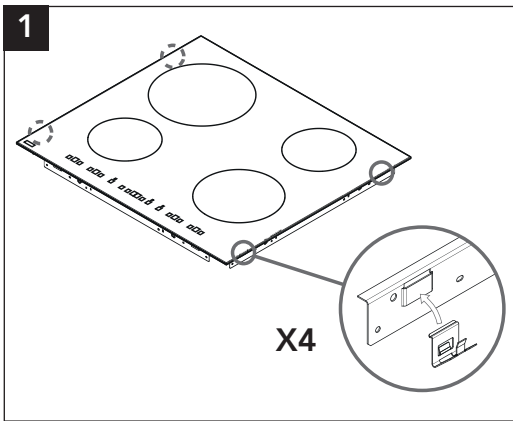
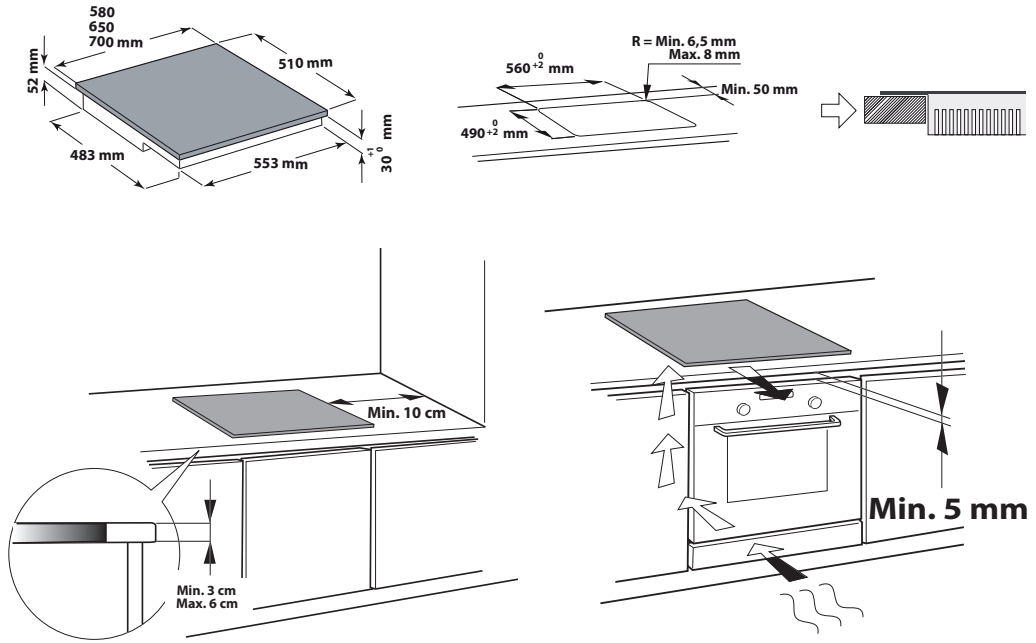
**KitchenAid**

<b>Plans d'installation</b>	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>6</b>
<b>Conseils pour la protection de l'environnement</b>	<b>8</b>
<b>Déclaration de conformité</b>	<b>8</b>
<b>Avant d'utiliser l'appareil</b>	<b>8</b>
<b>Types d'ustensiles de cuisson existants</b>	<b>8</b>
<b>Diamètre conseillé pour le fond des casseroles</b>	<b>8</b>
<b>Installation</b>	<b>9</b>
<b>Branchement électrique</b>	<b>9</b>
<b>Mode d'emploi</b>	<b>11</b>
<b>Nettoyage</b>	<b>15</b>
<b>Diagnostic des pannes</b>	<b>15</b>
<b>La table de cuisson est bruyante</b>	<b>15</b>
<b>Service Après-vente</b>	<b>16</b>
<b>Tableau des puissances</b>	<b>16</b>

# 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).

## 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 2002/96/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, réalisé et mis sur le marché conformément aux normes de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui

remplace la 73/23/CEE et ses modifications), ainsi qu'aux dispositions de la directive CEM 2004/108/CE.

## Avant d'utiliser l'appareil

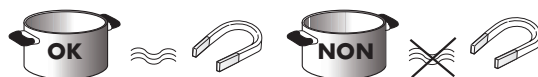
**REMARQUE IMPORTANTE :** si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.







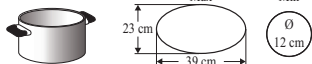
## Types d'ustensiles de cuisson existants

Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson, sous peine de l'endommager.



## Diamètre conseillé pour le fond des casseroles

 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min → 21 cm max	 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min → 14,5 cm max
<b>Flexi cook</b>			



## Installation

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

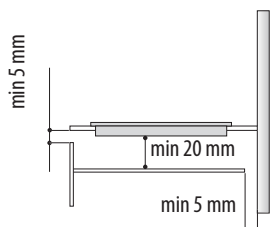
En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-vente.

Concernant les dimensions de l'encastrement et les consignes d'installation, référez-vous aux images de la page 5.

### PRÉPARATION DU MEUBLE POUR UNE INSTALLATION ENCASTRÉE

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
  - **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas 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 pour la distance entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
  - Pour un 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 (min. 5 mm).
  - Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
  - N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour ne pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
  - Si vous souhaitez réaliser une installation bord à bord, appelez le Service Après-vente et demandez le montage du kit vis 4801 211 00112.
  - Pour enlever la table de cuisson, utilisez un tournevis (non livré en série) et intervenez sur les ressorts du pourtour inférieur de l'appareil.



## Branchement électrique





#### **⚠ AVERTISSEMENT**

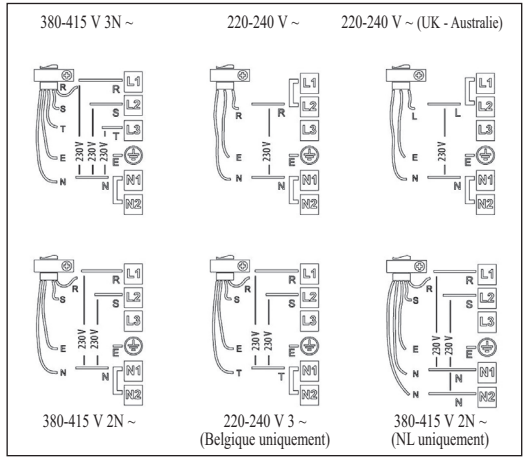
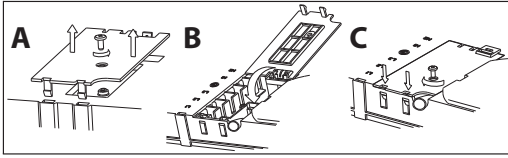
- **Débranchez l'appareil du secteur.**
- **L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages aux personnes, aux animaux et aux biens qui pourraient résulter du non-respect des consignes données dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de sortir la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**

# Branchement électrique

## Connexion au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RRR-F ou H05V2V2-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

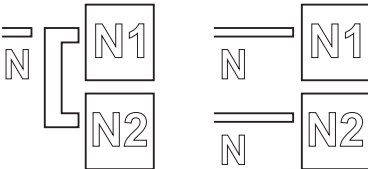
Fils	Nombre x section
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm <sup>2</sup>
220-240 V 3 ~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 3N ~ + 	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
380-415 V 2N ~ + 	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>



### Remarque importante :

- conservez ou enlevez les pontets métalliques situés entre les vis du bornier L1-L2 et N1-N2 selon le schéma de branchement (voir figure).
- Si le cordon est livré avec l'appareil, référez-vous aux instructions de branchement jointes au cordon.
- Vérifiez le serrage des six vis du bornier après la connexion des câbles.

Exemple de pontet conservé (gauche) ou enlevé (droite). Consultez le schéma de branchement pour plus de détails (les pontets peuvent se trouver entre L1-L2 et N1-N2).



Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne qui porte le symbole .

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en ôtant la vis ; l'introduire dans la charnière (B) du bornier.
2. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma de branchement placé à côté.
3. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
4. Refermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis précédemment enlevée.

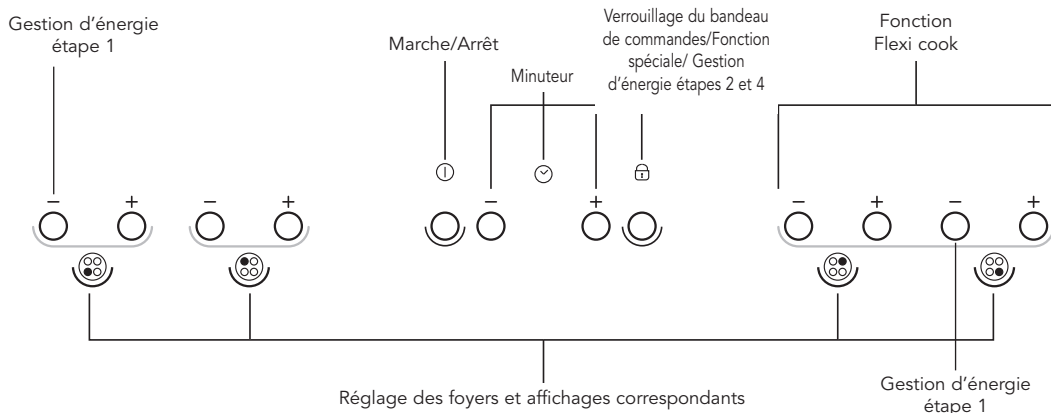
La table de cuisson effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions fixées au cordon. Effectuez le branchement au secteur avec un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.


# Mode d'emploi

## Description du bandeau de commande

Le bandeau de commande est doté de commandes tactiles : pour s'en servir, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (un effleurement est suffisant).



## Marche/arrêt de la table de cuisson

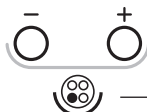
Pour allumer la table, appuyez 2 secondes sur la touche  jusqu'à ce que les afficheurs des foyers s'éclairent. Pour éteindre, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés. Si la table de cuisson a déjà été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle « **H** » reste actif jusqu'au refroidissement des foyers.

Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes qui suivent l'allumage de la table de cuisson, cette dernière se désactive automatiquement.

## Activation et réglage des foyers



— Afficheur indicateur de puissance  
— Indicateur de sélection du foyer



— Position du foyer

Après avoir allumé la table de cuisson, activez un des foyers en appuyant sur la touche ronde « + » et placez-y la casserole.

Pour augmenter la puissance, appuyez sur la touche « + ». Pour la réduire, appuyez sur la touche « - ».

## Désactivation des foyers de cuisson

Pour éteindre le foyer de cuisson, appuyez sur la touche « + » et « - » correspondante pendant plus de 3 secondes.

Le foyer s'éteint et, s'il est encore chaud, la lettre « **H** » apparaît sur l'afficheur.

## Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour verrouiller les commandes, allumez la table de cuisson et appuyez trois secondes sur la touche Timer : un signal sonore et un indicateur lumineux, près du symbole du cadenas, indiquent que la fonction est active. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint ; après quoi, la table de cuisson est à nouveau active.

L'eau, le liquide ayant débordé des casseroles et les objets posés sur la touche, sous le symbole, peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction de verrouillage du bandeau de commande.

### Minuterie



La minuterie permet de programmer le temps de cuisson, au maximum 99 minutes (1 heure et 39 minute) pour tous les foyers.



Sélectionnez le foyer que vous voulez utiliser avec la minuterie. Appuyez sur la minuterie : un signal sonore vous avertit que la fonction est active (voir figure). L'afficheur indique « 00 » et le LED s'allume. Vous pouvez réduire ou augmenter la valeur programmée sur la minuterie en maintenant la pression sur les touches « + » et « - » de la fonction Slider. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore vous avertit et le foyer s'éteint automatiquement. Pour désactiver la minuterie, maintenez la pression sur la touche Timer au moins trois secondes.



Pour programmer la minuterie d'un autre foyer répétez les points ci-dessus. L'affichage du minuteur visualise toujours le minuteur associé au foyer sélectionné ou le temps le plus court.

Pour modifier ou désactiver la minuterie, appuyez sur la touche du foyer correspondant.

### AVERTISSEMENTS DU BANDEAU DE COMMANDE.

#### Indicateur de chaleur résiduelle



La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers encore à température élevée.

L'afficheur indique « H », si le foyer est encore chaud. Si le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.

Dès que le foyer est refroidi, l'affichage s'éteint.

#### Détection des casseroles



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

#### Fonction Booster (ébullition rapide)

Cette fonction associée à certains foyers permet d'exploiter au maximum la puissance de la table de cuisson (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que l'afficheur indique « P ». Dix minutes après l'activation de la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer sur 9.

#### Power management (Fonction si disponible)

Grâce à la fonction « Power management » vous pouvez programmer la puissance maximale de la table comme vous le souhaitez.










Vous pouvez effectuer à tout moment ce réglage qui reste actif jusqu'à la modification suivante.


Si vous programmez la puissance maximale, la table règle automatiquement la répartition de la chaleur entre les différents foyers de cuisson et garantit que ce seuil n'est jamais dépassé, ce qui permet de gérer tous les foyers en même temps sans risque de surcharge.

4 niveaux de puissance maximale sont disponibles et apparaissent sur l'affichage : 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW est considéré comme la puissance max. de la table de cuisson).

Au moment de l'achat, la table est réglée sur la puissance maximale.

Après avoir branché l'appareil dans la prise électrique, il est possible de régler la puissance requise pendant les 60 premières secondes en suivant les points ci-dessous :

Étape	Bandeau de commandes	Affichage
1	 Appuyez sur les deux touches de gestion d'énergie pendant environ 3 secondes (étape 1).	
2	 Appuyez sur la touche de gestion d'énergie (étape 2) pour confirmer l'étape précédente 	L'affichage indique 
3	  Appuyez pour définir le niveau choisi parmi les différentes options disponibles 	Le voyant s'allume avec les voyants d'activité pour les zones de cuisson individuelles
4	 Appuyez sur la touche de gestion d'énergie (étape 4) pour confirmer l'étape précédente 	L'affichage indique le niveau défini qui clignote pendant environ 2 secondes, après quoi la table de cuisson émet un signal sonore puis s'éteint ; elle est maintenant prête à être utilisée.

Si une erreur survient pendant le réglage de la puissance, le symbole  s'affiche au centre, associé à un signal sonore continu d'environ 5 secondes. Dans ce cas, refaites la configuration depuis le début. Si l'erreur se répète, contactez le service après-vente.

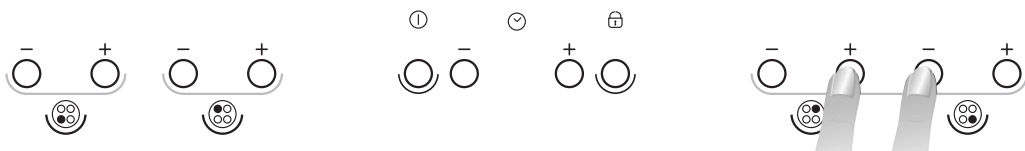
Quand la puissance maximale disponible est atteinte pendant l'utilisation, le niveau du foyer clignote deux fois et émet un signal sonore si on tente de l'augmenter.

Pour obtenir une puissance supérieure sur ce foyer, diminuez manuellement la puissance d'un ou plusieurs foyers actifs.

## Flexi cook

Cette fonction permet d'utiliser le foyer de cuisson comme deux foyers séparés ou comme un foyer simple extra-large.

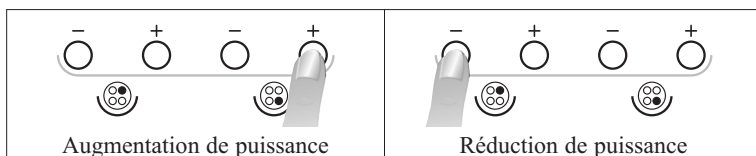
Elle est idéale en cas d'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée (avec un fond de 38x23 cm maximum) ou de plusieurs casseroles standard simultanément. Pour activer la fonction Flexi cook, mettez la table de cuisson sous tension, appuyez simultanément sur les deux touches de sélection des foyers, comme illustré ci-dessous : l'affichage des deux foyers visualise le niveau « 0 » ; les deux points à côté du numéro sont allumés, indiquant que la fonction Flexi cook est activée. Pour désactiver la fonction Flexi cook, appuyez de nouveau sur les deux touches comme illustré ci-dessous.




## Mode d'emploi

Pour modifier la puissance (de 1 à 9 maximum ou **P**), appuyez sur les touches -/+ comme illustré ci-dessous.

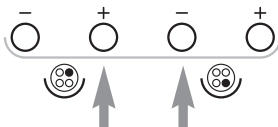
Si la fonction Flexi cook est activée, vous pouvez la désactiver en appuyant sur les deux touches « - » et « + » du brûleur correspondant



Le message « casserole absente »  apparaît dans la zone d'affichage du foyer pour lequel aucune casserole n'est détectée (casserole manquante, incorrectement positionnée, non adaptée aux tables à induction). Ce message reste actif pendant 60 secondes : pendant ce délai, vous pouvez ajouter ou déplacer des casseroles dans la zone Flexi cook, selon vos préférences.

Au bout de 60 secondes, si aucune casserole n'est placée dans la zone, le système arrête de « chercher » des casseroles dans cette zone ; le symbole  reste affiché pour rappeler que la zone a été désactivée.

Pour activer à nouveau la fonction Flexi cook, appuyez sur l'une des 2 touches indiquées par la flèche.



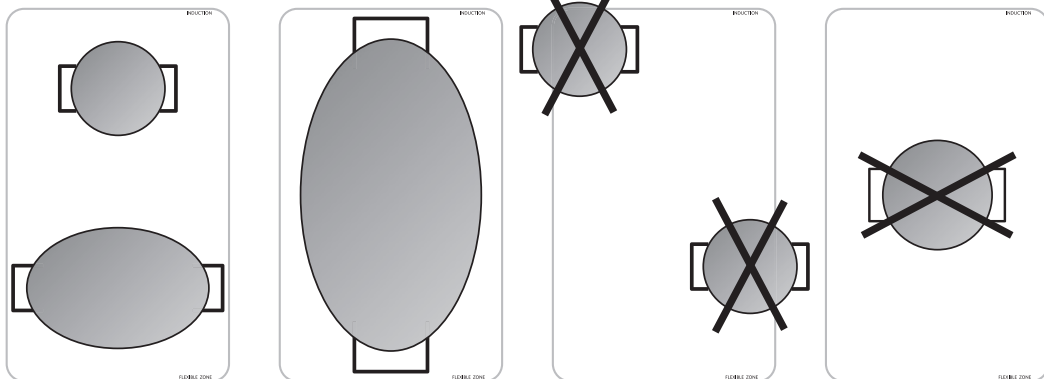
La fonction Flexi cook est également en mesure de détecter le déplacement d'une casserole d'un foyer à l'autre au sein de la zone Flexi cook et de régler le même niveau de puissance que sur le foyer sur lequel la casserole se trouvait au préalable (voir l'exemple sur la figure ci-après : si la casserole est déplacée du foyer avant vers le foyer arrière, le niveau de puissance apparaît dans la zone d'affichage correspondant à la zone où la casserole est placée).

Il est également possible d'utiliser la zone Flexi cook comme deux zones de cuisson indépendantes, en utilisant la touche correspondante de la zone unique. Placez la casserole au centre de la zone unique et réglez le niveau de puissance à l'aide des touches « + » et « - ».

**Important :** veillez à centrer les casseroles sur le foyer de façon que le centre du foyer unique soit recouvert.

En cas d'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée, veillez à centrer ces dernières sur le foyer.

Exemples de placement correct et de placement incorrect de casseroles :



## Nettoyage

### AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») a disparu.**

**REMARQUE IMPORTANTE :** Évitez d'utiliser des éponges à surface abrasive ou des pailles de fer, sous peine d'abîmer le verre de manière irréversible.

- 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 abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer 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).

## Diagnostic des pannes

- Lisez et suivez les instructions de la section « Mode d'emploi ».
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau ci-dessous.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES PROBABLES	SOLUTION
C81, C82	Le bandeau de commande 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 de cuisson du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur.		

## La table de cuisson est bruyante

Les tables de cuisson à induction peuvent générer des sifflements ou des crépitements pendant leur fonctionnement normal. Ces bruits sont liés aux caractéristiques du fond des casseroles (par exemple, aux couches de matériaux qui le composent, au fond qui n'est pas plat, etc). Ces bruits varient en fonction du récipient utilisé et de la quantité d'aliments qu'il contient et ne sont pas le signe d'une panne.

De plus la table de cuisson à induction est équipée d'un système de refroidissement interne qui maintient les composants électroniques à une température contrôlée : pendant le fonctionnement ou pendant quelques minutes après l'arrêt de la table, on peut entendre le bruit du ventilateur. Ce phénomène est absolument normal et indispensable au fonctionnement de l'appareil.

## Service Après-vente

### Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre « Diagnostic des pannes » et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

**Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-vente agréé le plus proche.**

Vous devez toujours joindre à votre demande :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

**SERVICE** 0000 000 00000



Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant une période de 10 ans.

## Tableau des puissances

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation des puissances (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 jusqu'à l'ébullition rapide de l'eau ou pour chauffer rapidement des liquides.
	8-9	Frïre - bouillir	Idéale pour faire rissoler, débuter une cuisson, frïre 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 courte, 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 durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	4-5	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Idéale pour cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire (cuisson de longue durée). Mélanger les pâtes.
	3-4	Cuire - mitonner - épaisir - mélanger	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 longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait).
Faible puissance	1-2	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments peu volumineux et maintenir à température des aliments qui viennent d'être cuits (par ex. sauces, soupes)
	1		Idéale pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et pour mélanger des risottos (avec l'accessoire approprié pour la plaque à induction).
OFF (Arrêt)	Puissance zéro	Surface d'appui	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H).

### REMARQUE :

Pour les préparations courtes nécessitant une parfaite répartition de la chaleur (crêpes, par exemple), il est conseillé d'utiliser des ustensiles inférieurs à 24 cm de diamètre sur le double foyer de 28 cm (selon le modèle). Pour les cuissons délicates (par exemple, pour faire fondre du chocolat ou du beurre), il est conseillé d'utiliser les foyers simples plus petits.





FOR THE WAY IT'S MADE. \*

Printed in Italy  
05/14

**5019 500 00082**



\*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.