

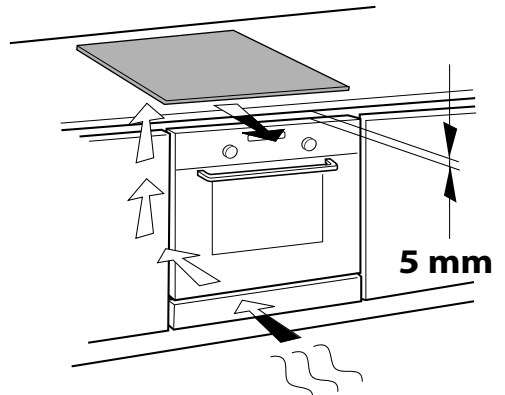
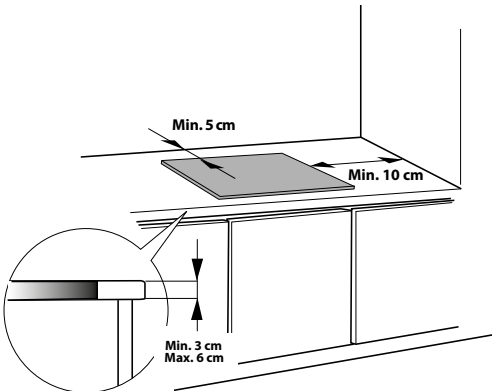
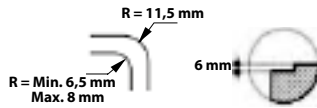
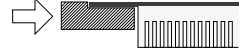
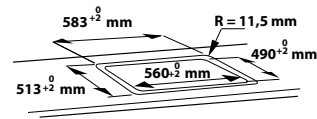
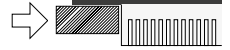
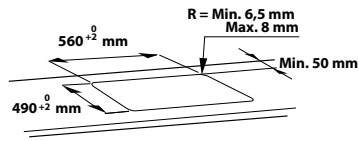
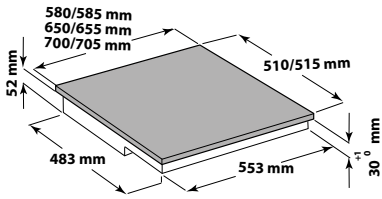
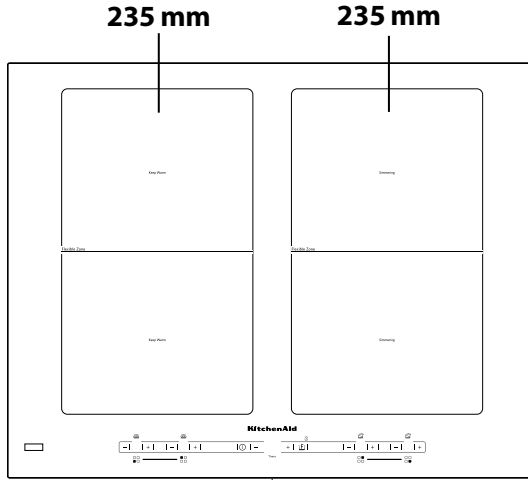
# Directives d'utilisation

**KitchenAid**

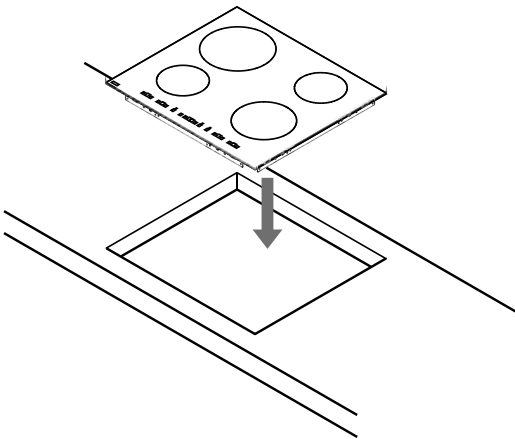
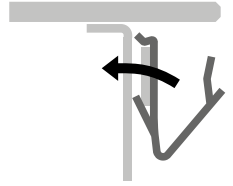
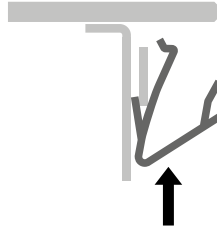
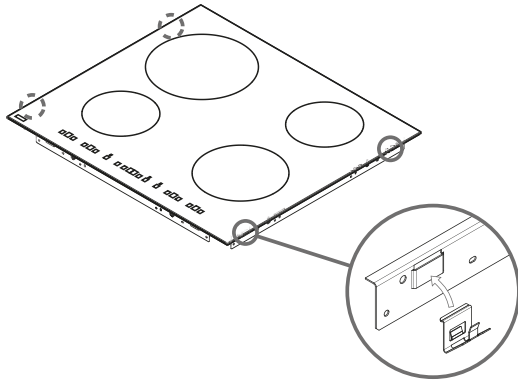


<b>Schémas d'installation</b>	<b>4</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>6</b>
<b>Conseils pour la protection de l'environnement</b>	<b>9</b>
<b>Déclaration d'écoconception</b>	<b>9</b>
<b>Avant d'utiliser pour la première fois</b>	<b>9</b>
<b>Utilisation d'anciens ustensiles de cuisson</b>	<b>10</b>
<b>Diamètres conseillés pour la base des casseroles</b>	<b>10</b>
<b>Installation</b>	<b>10</b>
<b>Branchement électrique</b>	<b>11</b>
<b>Directives d'utilisation</b>	<b>12</b>
<b>Nettoyage</b>	<b>16</b>
<b>Guide de dépannage</b>	<b>16</b>
<b>Bruits émis par la table de cuisson</b>	<b>16</b>
<b>Service Après-vente</b>	<b>17</b>
<b>Tableau des niveaux de puissance</b>	<b>18</b>
<b>Tableau des fonctions</b>	<b>19</b>

# Schémas d'installation



# Schémas d'installation




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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI SONT TRÈS IMPORTANTES

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

 Ce symbole indique un danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels.

Tous les messages de sécurité sont précédés par le symbole de danger et les mots suivants :

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

 **AVERTISSEMENT** Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

Assurez-vous de vous conformer avec ce qui suit :

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

- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- Cet appareil a été conçu uniquement pour la cuisson domestique des aliments.

Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de mauvais réglages des commandes.

- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes n'aient entièrement refroidis.
- Ne placez pas de produits inflammables sur ou près de l'appareil.

- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Un panneau de séparation (pas inclus) doit être installé dans le compartiment, sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter toute décharge électrique (seulement si l'appareil a une surface de verre).
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie ou d'un système de contrôle à distance.
- Laisser une table de cuisson sans surveillance lors de la cuisson avec de l'huile ou de la graisse est dangereux et peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti-feu.  
Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
- Lorsque vous avez terminé, éteignez le table de cuisson à l'aide des commandes; ne vous fiez pas au détecteur de casseroles (pour les appareils avec une surface en verre).


#### **Mise au rebut des appareils électroménagers**

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



## Conseils pour la protection de l'environnement


### Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

### Mise au rebut

Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

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

### Conseils pour économiser l'énergie

Pour des résultats optimaux, respectez les consignes suivantes :

- Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre de la base est égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Lorsque cela est possible, couvrez les casseroles avec un couvercle pendant la cuisson.
- Cuisez les légumes, pommes de terre, etc. dans une petite quantité d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- L'autocuiseur permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps (sauf en mode « SENSOR »).
- Assurez-vous de placer la casserole ou la poêle au centre de la zone de cuisson définie sur la table de cuisson.

## Déclaration d'écoconception

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 d'utiliser pour la première fois

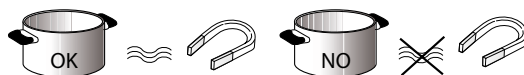
**IMPORTANT :** les zones de cuisson ne s'allument pas si les ustensiles de cuisson ne sont pas de la bonne dimension. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « SYSTÈME À INDUCTION » (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, poser la casserole sur la zone de cuisson désirée.



## Utilisation d'anciens ustensiles de cuisson











Utilisez un aimant pour vérifier si les ustensiles de cuisson conviennent à une utilisation sur table de cuisson à induction : les casseroles ne conviennent pas si elles ne sont pas détectées magnétiquement.

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



## Diamètres conseillés pour la base des casseroles



 Ø 28 cm  Ø 17 cm min. → 28 cm max.  Ø 18 cm  Ø 12 cm min. → 18 cm max.
 Ø 21 cm  Ø 15 cm min. → 21 cm max.  Ø 14,5 cm  Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.
Zone flexible  

**IMPORTANT :** Reportez-vous à la section « SENSOR » pour connaître le diamètre de la base des casseroles qui peuvent être utilisées sur les zones de cuisson avec la fonction « SENSOR ».

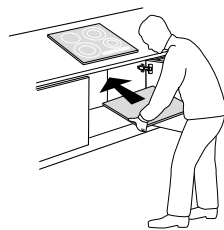
Lorsque vous utilisez des plaques adaptation (pas fournies), ou si la plaque est vide, la température interne du système dépasse les limites permises; la puissance de sortie est donc interrompue.

Ceci se produit dans le but de protéger les composants internes contre un dépassement des capacités.

Il est conseillé d'éteindre la table de cuisson et ainsi permettre à la zone de cuisson de refroidir automatiquement, au point où les voyants sur le panneau de commande s'éteignent.

## Installation

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



## PRÉPARATION DU MEUBLE D'ENCASTREMENT

### ! AVERTISSEMENT

- **Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si un four est installé sous la table de cuisson, n'installez pas le panneau de séparation.**

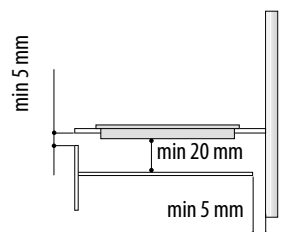
• Pour la distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation situé en dessous, utilisez les mesures indiquées sur l'illustration.

• Pour que la table de cuisson fonctionne correctement, assurez-vous de ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.

• Découpez le plan de travail avant d'insérer la table de cuisson et éliminez soigneusement tout copeau ou sciure.

• Si un four est installé sous la table de cuisson, le four doit avoir un système de refroidissement.

• N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'une laveuse, la vapeur et l'humidité pourraient endommager les circuits électroniques.







## Branchement électrique

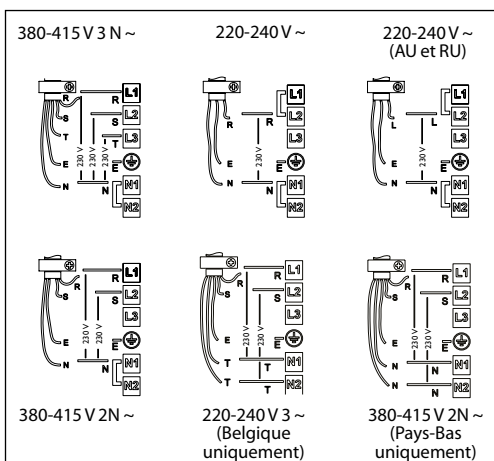
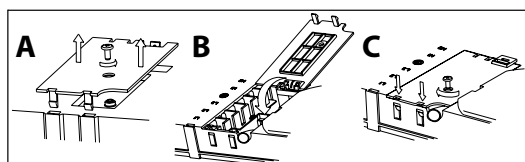
### AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique principale.
- L'appareil doit être installé par un électricien qualifié qui est familier avec la réglementation en vigueur en matière de sécurité et d'installation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.
- Le câble d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.
- Assurez-vous que la tension spécifiée sur l'étiquette signalétique de l'appareil est la même que celle du système électrique résidentiel.
- N'utilisez pas de rallonges.

### Raccordement au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble H05RR-F ou H05V2V2-F comme spécifié dans le tableau ci-dessous.


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



### Important :

- Selon le schéma de câblage (voir la figure), gardez ou enlevez les jonctions métalliques entre les vis L1-L2 et N1-N2 du bornier.
- Si le câble est fourni, suivez les directives pour le branchement sur l'étiquette attachée au câble.
- Après avoir branché le câble, assurez-vous que les six vis du bornier sont serrées.

Exemple de jonction présente (gauche) ou enlevée (droite). Voir le schéma de câblage pour plus de détail (les fonctions peuvent être entre L1-L2 et entre N1-N2).

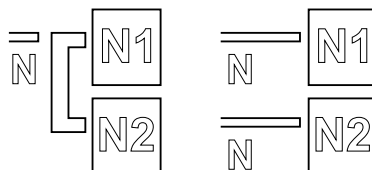
Branchez le fil de mise à la terre jaune/vert à la borne portant le symbole .

Ce câble doit être plus long que les autres câbles.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérant le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
2. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage et branchez les fils au bornier comme illustré sur le schéma de connexion qui se trouve à côté.
3. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du collier de serrage.
4. Fermez le couvercle (C) et vissez-le au bornier avec la vis retirée précédemment.

Chaque fois que l'alimentation est branchée, la table de cuisson effectue automatiquement un contrôle qui prend quelques secondes.

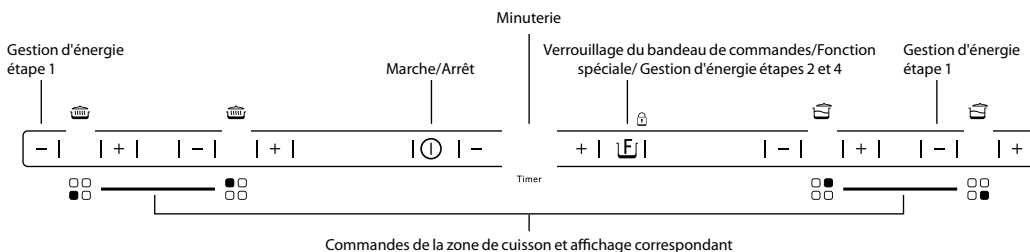
Si la table de cuisson dispose déjà d'un câble d'alimentation, suivez les directives de l'étiquette attachée au câble. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique en utilisant un interrupteur-sélecteur multipolaire avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.



## Directives d'utilisation

### Description du panneau de commande

Le panneau de commande est équipé de commandes tactiles : pour les utiliser, appuyez simplement sur le symbole correspondant (un contact léger suffit).

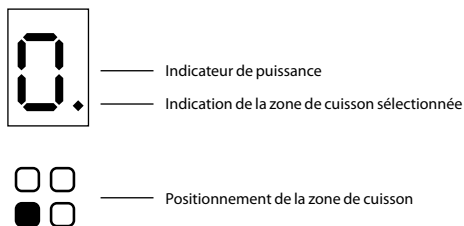


### Mise en MARCHÉ/ARRÊT de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche  pendant environ 2 secondes jusqu'à ce que les écrans de la zone de cuisson s'allument. Pour l'arrêter, appuyez sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont désactivées. Si la table de cuisson a été utilisée, le voyant de chaleur résiduelle «H» reste allumé tant que les zones de cuisson sont chaudes au touché.

Si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, celle-ci s'éteint automatiquement.

### Activation et réglage des zones de cuisson



Placez une casserole sur la zone de cuisson, allumez la table de cuisson, puis activez la zone de cuisson requise en appuyant sur la touche «+» correspondante ; «0» apparaît à l'écran. Il est possible de sélectionner le niveau de puissance requis, de 0 min. à 9 max., ou le booster «P» si disponible. Pour augmenter le niveau de puissance, appuyez sur la touche «+». Pour diminuer le niveau de puissance, appuyez sur la touche «-».

### Désactivation des zones de cuisson

Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur les touches «+» et «-» correspondantes pendant plus de 3 secondes. La zone de cuisson s'éteint; si elle est encore chaude, la lettre «H» est visible sur l'écran.


### Verrouillage du panneau de commande

Cette fonction verrouille les commandes pour éviter l'activation accidentelle de la table de cuisson. Pour activer le verrouillage du panneau de commande, allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche Minuterie pendant trois secondes; un signal sonore et un indicateur lumineux près du symbole de la clé signalent l'activation. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour désactiver la commande de verrouillage, répétez la procédure d'activation. Le point lumineux s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.

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

## Directives d'utilisation

### Minuterie

 La minuterie permet de programmer le temps de cuisson (maximum 99 minutes, soit 1 heure et 39 minutes) et fonctionne avec toutes les zones de cuisson.



Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie, appuyez sur la minuterie (reportez-vous au schéma); un signal sonore confirme que la fonction est activée. L'écran affiche « 00 » et le voyant s'allume. La valeur de Minuterie peut être diminuée et augmentée en maintenant les touches « + » et « - » de la barre de défilement appuyés. Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement. Pour désactiver la minuterie, maintenez la touche Minuterie enfoncé pendant au moins 3 secondes. Pour régler la minuterie pour une autre zone, répétez les étapes ci-dessus. L'écran de la minuterie affiche toujours la minuterie pour la zone choisie ou la minuterie la plus courte. Pour modifier ou désactiver la minuterie, appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson pour la minuterie en question.

### Avertissements du panneau de commandes.



#### Fonctions spéciales (le cas échéant)

Certains modèles sont dotés de fonctions spéciales :



#### Touche Multifonction


Cette touche permet de sélectionner les fonctions Mijoter, Fondre, Garder chaud pour la zone de cuisson choisie. Après avoir sélectionné la zone, appuyez sur la touche ; le voyant, près des symboles de fonction spéciales à côté de chaque zone de cuisson, indique quelle fonction automatique est sélectionnée. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction désirée.

#### Mijoter


Après avoir amené la préparation à ébullition, appuyez sur la touche  et la table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance afin de faire mijoter votre préparation. « A » apparaît à l'écran : le voyant correspondant s'allume. Pour désactiver cette fonction, il suffit d'appuyer sur la touche .

#### Maintien au chaud

Cette fonction détermine automatiquement la puissance idéale pour garder les aliments au chaud. Après avoir placé une casserole/un accessoire sur la zone de cuisson de votre choix, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson en question. Appuyez sur la touche  à plusieurs reprises pour sélectionner la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez simplement  sur la barre de défilement tactile.

 La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Ces indicateurs signalent les zones de cuisson dont la température est encore élevée. Si la lettre H est visible sur l'écran, la zone est encore chaude. Le cas échéant, le foyer peut être utilisé pour maintenir un plat au chaud ou encore pour faire fondre du beurre. Dès que le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

### Détection des casseroles.

 Si vous utilisez une casserole qui ne convient pas, qui est mal placée, ou que la grandeur n'est pas adéquate pour votre table de cuisson à induction, le message « aucune casserole » apparaît sur l'écran (voir l'illustration). Si aucune casserole n'est détectée dans les 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

### Fonction d'ébullition rapide (Booster)

Cette fonction, associée uniquement à certains foyers, permet une montée en température ultrarapide (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement).

Pour activer la fonction, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce qu'un « P » s'affiche à l'écran. Après avoir utilisé la fonction Surchauffe pendant 10 minutes, la table de cuisson règle automatiquement la zone au niveau 9.

## Directives d'utilisation

### « Gestion d'énergie » (disponible sur certains modèles)


Grâce à la fonction « Gestion d'énergie », l'utilisateur peut sélectionner comme il le souhaite le niveau de puissance maximale que la table de cuisson peut atteindre.

Disponible à tout moment, ce réglage est maintenu jusqu'à la sélection d'une autre fonction.

En réglant la puissance maximale, la table de cuisson ajuste automatiquement la répartition dans les différentes zones de cuisson, en s'assurant que cette limite ne sera jamais dépassée ; avec l'avantage d'être également capable de gérer toutes les zones simultanément, mais sans problèmes de surcharge.

4 niveaux de puissance maximale sont disponibles : 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW est considérée comme la puissance maxi. 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 procédant comme suit :

Étape	Bandeau de commande	Écran
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'écran affiche <b>PL</b>
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'écran indique le niveau établi qui clignote pendant environ 2 secondes ; après quoi la table de cuisson émet un signal sonore puis s'éteint ; elle est maintenant prête à l'emploi

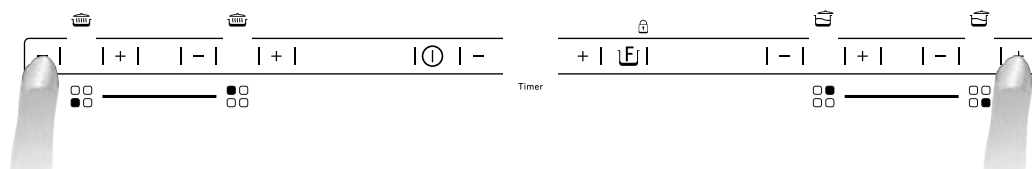
Si une erreur se produit lors du réglage de la puissance, le symbole **EE** apparaît dans le centre et un signal sonore se fait entendre pendant environ 5 secondes. Le cas échéant, recommencez la procédure de configuration depuis le début. Si l'erreur persiste, contactez le service après-vente.

Dans des conditions d'utilisation normales, si l'utilisateur tente d'augmenter la puissance une fois la puissance maximale disponible atteinte, le niveau du foyer utilisé clignote deux fois et un signal sonore retentit.

Pour régler un niveau de puissance supérieur dans cette zone, il est nécessaire de réduire le niveau de puissance d'une ou de plusieurs zones de cuisson actives.

### Activation/désactivation du signal sonore

Après avoir activé la table de cuisson, appuyez longuement sur la touche « - » de la première zone de cuisson et sur la touche externe sur la droite simultanément pendant au moins cinq secondes (« comme indiqué ci-dessous »).

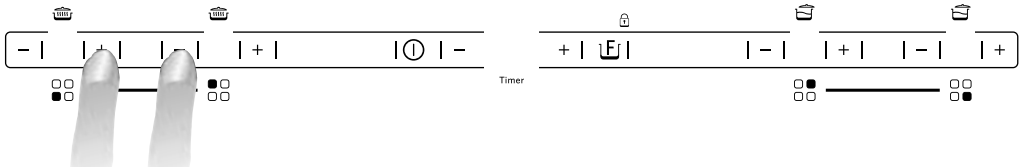


## Directives d'utilisation

### Zone flexible


Si présente, cette fonction vous permet d'utiliser la zone de cuisson comme deux zones de cuisson séparées ou comme une seule zone de cuisson extra large.

Elle est idéale pour les casseroles ovales, rectangulaires et allongées (avec des dimensions minimales de fond de 38 x 23 cm) ou plusieurs casseroles standard simultanément. Pour utiliser la fonction Flexicook, allumez la table de cuisson et appuyez sur les deux touches de sélection des zones en même temps, comme illustré sur l'image ci-dessous : les écrans des deux zones de cuisson indiquent le niveau « 0 » les deux points à côté du niveau de puissance sont allumés pour indiquer que la Zone flexible est active.

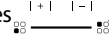


Pour modifier le niveau de puissance (de 1 à 9 max. ou P), appuyez sur les touches -/+. Pour désactiver la Zone flexible, appuyez sur les deux touches de sélection des zones en même temps.

Pour désactiver les zones instantanément, appuyez sur l'une des touches de sélection de zone pendant plus de 3 secondes.

**i** Le message « aucune casserole »  apparaît sur l'écran de la zone qui ne détecte pas de casserole (soit parce qu'aucune casserole n'est présente, soit parce que la casserole est mal placée, ou n'est pas adaptée pour une table de cuisson à induction). Ce message reste affiché pendant 60 secondes : pendant ce temps, vous pouvez ajouter ou déplacer les casseroles dans la zone Flexicook comme bon vous semble.

Au bout de 60 secondes, si aucune casserole n'est placée sur la zone sélectionnée, le système cesse de « rechercher » la casserole dans cette zone ; le symbole reste affiché pour vous rappeler que la zone a été désactivée.

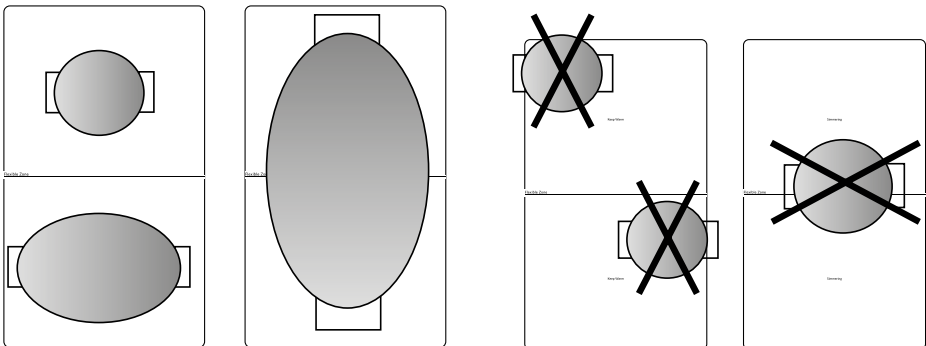
Pour activer de nouveau la fonction Flexicook, appuyez sur une des deux touches correspondantes .

La fonction Zone flexible peut aussi déterminer si une casserole est déplacée d'une zone à une autre sur la surface de la Zone flexible, et elle ajuste le niveau de puissance de la nouvelle zone au niveau de la zone précédente (voir l'exemple ci-dessous) : si la casserole est déplacée de la zone de cuisson avant à la zone de cuisson arrière, le niveau de puissance est affiché à l'écran correspondant à la zone sur laquelle se trouve la casserole).

Il est aussi possible de diviser la surface de la Zone flexible en deux zones de cuisson indépendantes en utilisant la touche de la zone de cuisson pertinente. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson simple et ajustez le niveau de puissance à l'aide de la barre de défilement tactile.

**i** Important : assurez-vous que la casserole est centrée de façon à couvrir le centre de la zone de cuisson simple. Pour les casseroles ovales, rectangulaires, allongées, ou de grande dimension, assurez-vous de les placer au centre de la zone de cuisson.

Exemple de positionnement correct et incorrect des casseroles :



## Nettoyage



### AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil de nettoyage à la vapeur.**
- **Avant de nettoyer, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que le voyant de chaleur résiduelle « H » n'est pas visible.**

**IMPORTANT :** N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer. sous peine d'endommager la surface en 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 abîment 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 des produits spécifiques pour le nettoyage de la table de cuisson (suivez les indications du fabricant).

## Guide de dépannage

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

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	ERREUR ÉLIMINÉE
C81, C82	Le panneau 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 la réutiliser
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte	Le capteur détecte une différence entre la tension de l'appareil et l'alimentation principale	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactez le Service Après-vente et indiquez le code d'erreur.		

## Bruits émis par la table de cuisson

Les tables à cuisson à induction peuvent émettre des sifflements ou des crépitements lors du fonctionnement normal, ces sons proviennent des casseroles et poêles, et sont causés par les caractéristiques des fonds (par exemple, des fonds faits de plusieurs couches de matériau, ou des fonds irréguliers). Ces sons varient selon les casseroles ou poêles utilisées et la quantité de nourriture qu'elles contiennent; ils ne sont pas signes de défauts.

De plus, la table de cuisson à induction est équipée d'un système de refroidissement interne pour contrôler la température des pièces électroniques; donc, lors du fonctionnement et pour plusieurs minutes après avoir éteint la table de cuisson, on peut entendre le son du ventilateur. Cela est parfaitement normal et même essentiel pour le bon fonctionnement de l'appareil.



## Service Après-vente

### Avant de contacter le Service Après-vente

1. Vérifiez si vous pouvez remédier personnellement au problème (voir le « Guide de dépannage »).
2. Éteignez et rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

Toujours fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- le numéro de série (le numéro qui suit le mot « Service » sur la plaque signalétique), situé sous l'appareil (sur la plaque de métal). Le numéro de série est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone avec l'indicatif.

**SERVICE** 0000 000 00000



Si des réparations sont nécessaires, veuillez contactez un **Service Après-vente** autorisé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origine sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement). Les pièces de rechange seront disponibles pour une période de 10 ans.




## Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance max.	<b>Boost</b>	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement
	<b>8-9</b>	Frire - bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frire des produits surgelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	<b>7-8</b>	Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes)
	<b>6-7</b>	Dorer - cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition légère, cuire et griller (pour une période moyenne, 10-20 minutes), en préchauffant les accessoires
Puissance moyenne	<b>4-5</b>	Cuire - cuire à l'étouffée - sauter - griller	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir une ébullition lente, cuire (pour une longue période). Préparer la sauce des pâtes
	<b>3-4</b>	Cuire - mijoter - épaissir - préparer la sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes
	<b>2-3</b>		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible puissance	<b>1-2</b>	Fondre - décongeler - garder les aliments au chaud - préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits produits et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (par ex. sauces, soupes, minestrone)
	<b>1</b>		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer la sauce des risottos et pour maintenir au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction)
ARRÊT	<b>Puissance zéro</b>	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou arrêt (chaleur résiduelle de fin de cuisson possible, indiquée par un « H »)

### REMARQUE :

Lors de la réalisation d'aliments à cuisson rapide, qui nécessitent une parfaite distribution de la chaleur (par exemple les crêpes), sur la zone double cuisson de 28 cm (si elle existe), utilisez des poêles ne dépassant pas 24 cm de diamètre. Pour une cuisson délicate (par exemple, faire fondre du chocolat ou du beurre) utilisez les zones simples dont le diamètre est plus petit.

## Tableau des fonctions

Fonction		Description des fonctions automatiques
	Mijoter	Détermine un niveau de puissance permettant de faire mijoter 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 (sauces) et pour réchauffer des aliments déjà cuits. Empêche les aliments de déborder ou de brûler et coller au fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre de cuisson. Utilisez cette fonction après avoir atteint le point d'ébullition.
	Maintien au chaud	Détermine un niveau de puissance permettant de garder les aliments ou les plats au chaud.
	Zone flexible	Fonction qui associe deux zones de cuisson pour obtenir une plus grande surface de cuisson ; utile pour les plats rectangulaires ou ovales, et les poêles à frire. Pour faire griller des aliments de grande taille ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Idéale pour la cuisson en cocotte/poissonnière/poêle pour rôtis roulés, poissons entiers généralement accompagnés de jus ou de fumets.



FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27  
21025 COMERIO (Varese) ITALIE

Téléphone +39 0332 759111 – Télécopieur +39 0332 759268  
[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Imprimé en Italie  
05/16



**400010839700**

