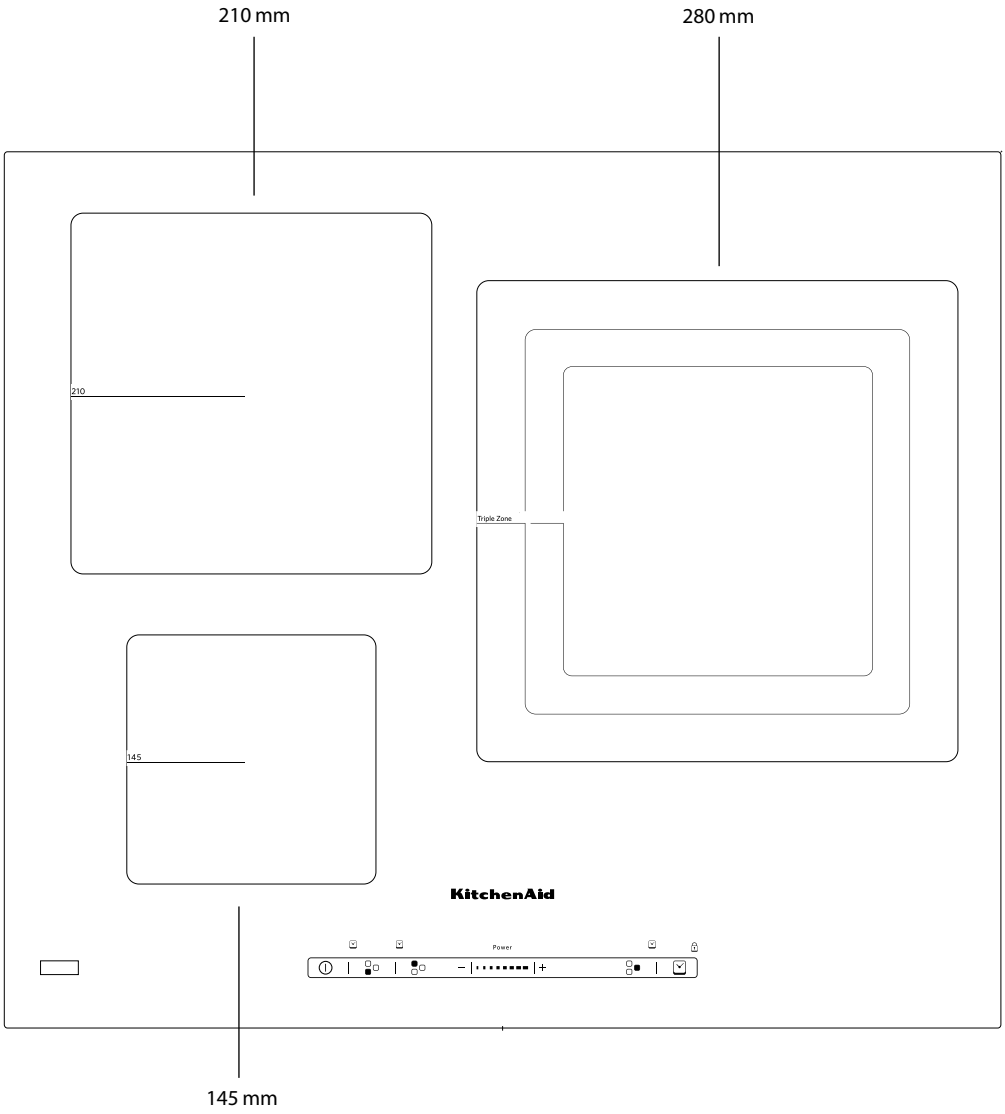


Directives d'utilisation

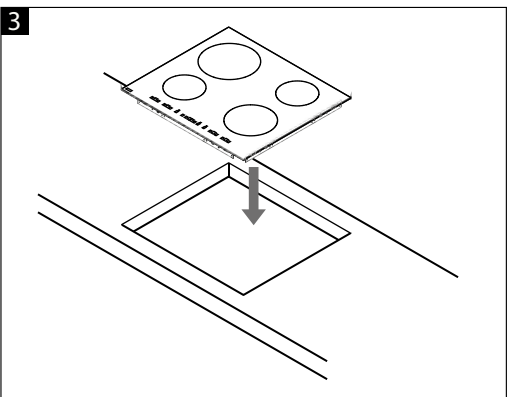
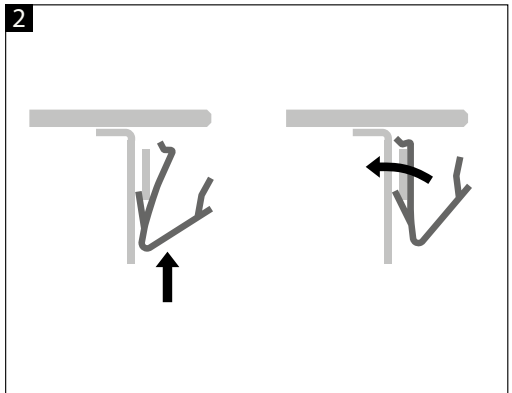
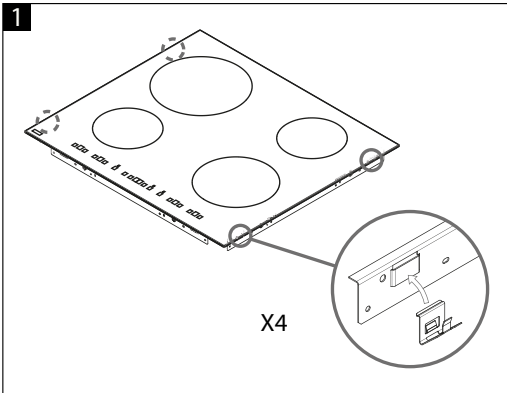
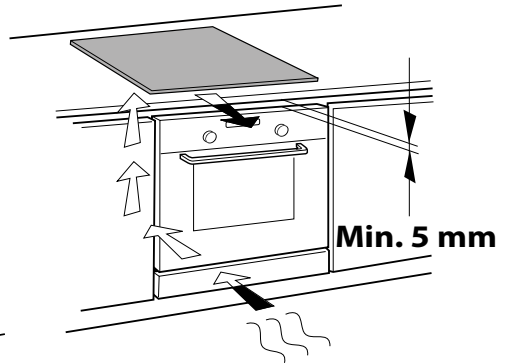
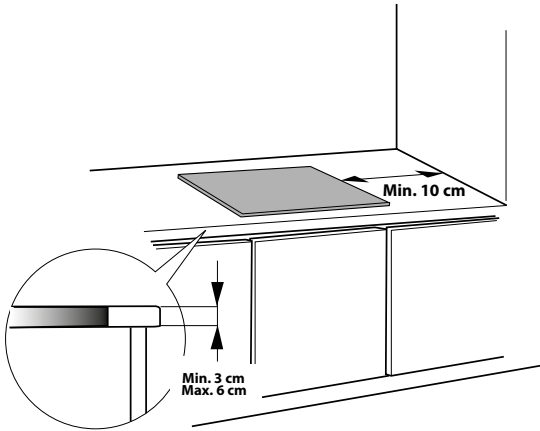
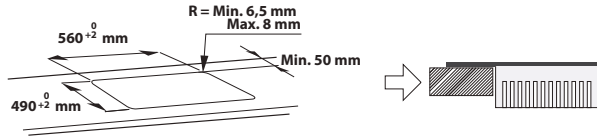
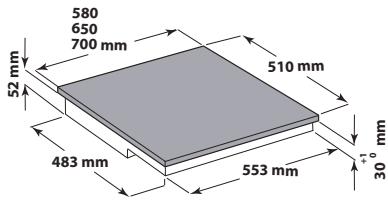
KitchenAid

Schémas d'installation	5
Consignes de sécurité importantes	7
Conseils pour la protection de l'environnement	10
Déclaration d'écoconception	10
Avant d'utiliser pour la première fois	10
Anciens ustensiles de cuisine	10
Largeurs XL conseillées pour les fonds de casseroles	10
Installation	11
Branchement électrique	11
Directives d'utilisation	13
Nettoyage	16
Guide de dépannage	16
Bruits émis par la table de cuisson	16
Service Après-vente	17
Tableau des niveaux de puissance	17

Schémas d'installation



Schémas d'installation



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LA SÉCURITÉ EST NOTRE PRIORITÉ

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



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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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

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

Assurez-vous que les consignes suivantes sont observées :

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

- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- Cet appareil est conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments.
- Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer une pièce). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou d'un mauvais réglage des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température élevée lors de l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que toutes les composantes n'aient entièrement refroidis.
- Ne placez pas de produits inflammables sur ou près de l'appareil.
- Les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement si elles sont surchauffées. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Un panneau de séparation (pas inclus) doit être installé dans le compartiment, sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique. (Uniquement pour les appareils avec une surface en verre)


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

Mise au rebut des appareils électroménagers

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

Conseils pour la protection de l'environnement

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables et porte le symbole de recyclage . Les diverses pièces de l'emballage ne doivent pas être jetées dans la nature, mais elles doivent être mises au rebut conformément aux réglementations locales en vigueur.

Mise au rebut

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

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur peut contribuer à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé.

Déclaration d'écoconception

Cet appareil respecte les exigences d'écoconception du règlement européen n° 66/2014, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Avant d'utiliser pour la première fois

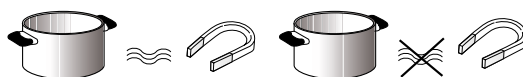
IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'allument pas si la taille des casseroles n'est pas adéquate. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « SYSTÈME A INDUCTION » (figure ci-contre). Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.









Anciens ustensiles de cuisine

Utilisez un aimant pour vérifier si le fond de la casserole convient à la table à cuisson à induction : les casseroles et poêles ne sont pas appropriées s'ils ne sont pas détectables 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 d'ustensile de cuisson chaud sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Ceci pourrait l'abîmer.



Largeurs XL conseillées pour les fonds de casseroles

 Ø 28 cm	 Ø 17 cm min. → 28 cm max.	 Ø 21 cm	 Ø 15 cm min. → 21 cm max.
 Ø 14,5 cm	 Ø 10 cm min. → 14,5 cm max.		

IMPORTANT : Voir la section « SENSOR » pour plus d'information sur les diamètres adéquats pour les zones de cuisson avec la fonction SENSOR. Si vous utilisez des adaptateurs (non fournis) ou une casserole vide, la température intérieure du système dépassera la limite réglée et l'alimentation vers la table de cuisson sera coupée. Cela sert à protéger les composants internes des dépassements des capacités. Il est conseillé d'éteindre la table de cuisson et ainsi permettre à la zone de cuisson de refroidir à la température à laquelle les voyants sur le panneau de commande s'éteignent.

Installation

Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'a pas été endommagé durant le transport.

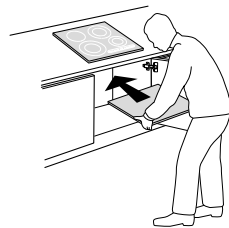
En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

Pour connaître les dimensions pour l'encastrement et obtenir les instructions d'installation, reportez-vous à la page 5.

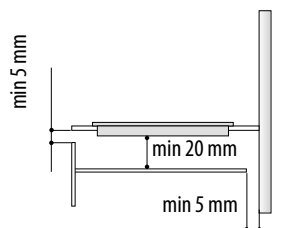
PRÉPARATION DE L'ÉLÉMENT MURAL POUR L'INSTALLATION

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 au-dessous de la table de cuisson, n'intercalez pas de panneau de séparation.**



- La distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation doit être conforme aux dimensions 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 (min. de 5 mm).
- Si un four est installé sous la table de cuisson, assurez-vous que le four 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 afin d'éviter que les circuits électroniques ne soient endommagés par la vapeur ou l'humidité.
- En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage 4801 211 00112.
- Pour retirer la table de cuisson, dégagez les attaches sur le dessous de l'appareil en faisant levier à l'aide d'un tournevis (non fourni).



Branchement électrique





AVERTISSEMENT

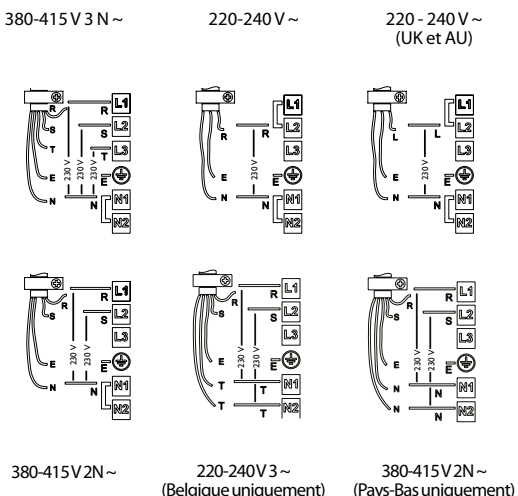
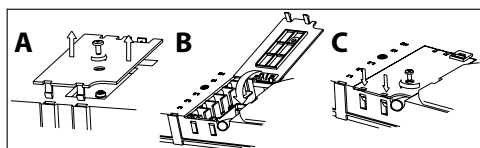
- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**
- **L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux, ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.**
- **Le cordon 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 la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre résidence.**

Branchement électrique

Connexion au bornier

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

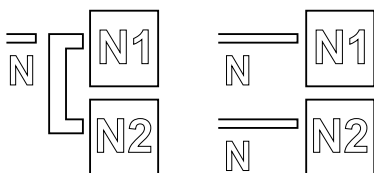
Grilles	Nombre x taille
220-240 V ~ + 	3 x 4 mm ²
220-240 V 3 ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 3 N ~ + 	5 x 1,5 mm ²
380-415 V 2 N ~ + 	4 x 1,5 mm ²




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 les 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.

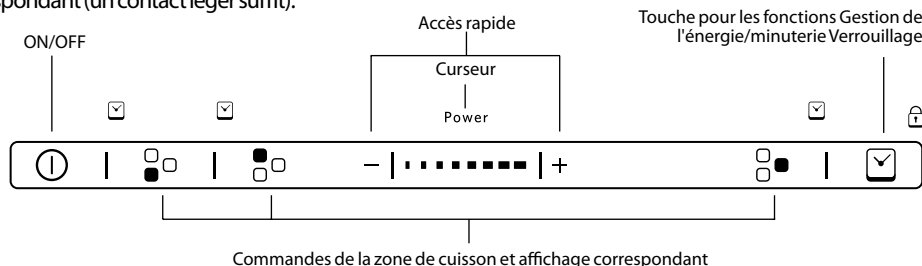
Chaque fois que l'alimentation est branchée, la table de cuisson effectue automatiquement un contrôle qui prend quelques secondes.

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-sélectionneur 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).



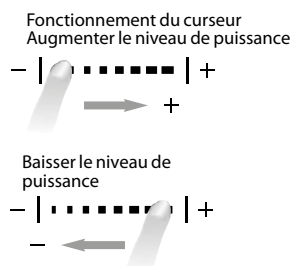
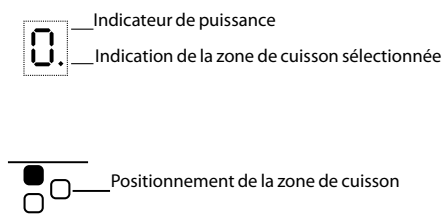
Mise en MARCHÉ/ARRÊT de la table de cuisson

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.

La table de cuisson s'éteint automatiquement si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes suivant l'activation de la table de cuisson.

Activation et réglage des zones de cuisson



Après avoir allumé la table de cuisson, allumez la zone de cuisson désirée en appuyant sur la touche ronde correspondante, et placez la casserole sur la zone. Avec la barre de défilement, vous pouvez sélectionner le niveau de puissance désiré; de **0** (min.) à **9** (max.), ou surchauffe «**P**», selon le modèle».

Pour augmenter le niveau de puissance, faites glisser votre doigt sur le slider de gauche à droite plusieurs fois ; pour le diminuer, faites-le glisser dans le sens opposé. Vous pouvez également appuyer sur les touches d'accès rapide «**+**» et «**-**».

Désactivation des zones de cuisson

Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondante 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.

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

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. Le temps sur la minuterie peut être diminué ou augmenté en appuyant sur les touches «+» et «-» de la barre de défilement.

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 COMMANDE.

Indicateur de chaleur résiduelle.



Chaque zone de cuisson de la table de cuisson est dotée d'un indicateur de chaleur résiduelle; ces indicateurs alertent l'utilisateur lorsque les zones de cuisson sont encore chaudes.

Si le voyant «H» est encore affiché, la zone de cuisson est toujours 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 «no pot» (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 certaines zones de cuisson, permet d'utiliser la puissance maximale de la table de cuisson (pour faire bouillir de l'eau rapidement, pas exemple). 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.

Fonction de gestion de l'énergie (selon le modèle)

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 maximum (affichés sur l'écran) sont disponibles : 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW (7,2 kW étant la puissance maximale de la table de cuisson)


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

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

Directives d'utilisation

Directives d'utilisation

Étape	Bandeau de commande	AFFICHAGE
1	+ Appuyer pendant environ 3 secondes	
2	Appuyez sur la touche « Gestion d'énergie » pour confirmer l'étape précédente	L'écran indique 
3	-/+ Appuyez pour définir le niveau désiré parmi les différentes options disponibles	Le voyant s'allume avec les voyants des zones de cuisson utilisées
4	Appuyez sur la touche « Gestion d'énergie » 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 peut maintenant être utilisée.

Si une erreur survient pendant le réglage de la puissance, le symbole  apparaît au milieu, accompagné d'un signal sonore, 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.

Nettoyage

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas 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 et une fois qu'elle est refroidie, nettoyez la table de cuisson pour enlever les résidus de nourriture.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson et doivent être enlevés immédiatement.
- Le sel, le sucre, ou le sable peuvent égratigner la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes 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 de cuisson 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 communiquez le code d'erreur		

Bruits émis par la table de cuisson

Les tables de cuisson par induction peuvent émettre des sifflements ou des crépitements lors du fonctionnement normal. Ces sons proviennent en fait des casseroles et des poêles, et sont le résultat des caractéristiques de leur base (par exemple, une base fabriquée à partir de plusieurs couches de matériel ou une base irrégulière). 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. Voyez si vous pouvez corriger le problème vous-même en utilisant le « Guide de dépannage ».
2. Éteignez, puis rallumez l'appareil pour voir si le problème est résolu.

Si le problème persiste après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le Service Après-Vente le plus proche.

Toujours fournir :

- une brève description de la panne ;
- le type de produit et le modèle exact ;
- le numéro de service (le numéro après le mot Service sur la plaque signalétique), situé sous l'appareil (sur la plaque signalétique).
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si des réparations sont nécessaires, 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 sont disponibles pendant 10 ans.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisez pour (indication de l'expérience et des habitudes de cuisson)
Puissance max.	Boost	Chauffer rapidement	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments, notamment pour faire bouillir de l'eau ou chauffer des liquides de cuisson rapidement
	8-9	Frire - bouillir	Idéal pour dorer, lancer une cuisson, faire frire des produits surgelés, faire bouillir rapidement
Puissance élevée	7-8	Dorer - sauter - bouillir - griller	Idéal pour faire sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller (pour une courte période, 5-10 minutes)
	6-7	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	4-5	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
	3-4	Cuire - mijoter - épaissir - préparer une sauce	Idéal pour les longues cuissons (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), préparer la sauce des pâtes
	2-3		Idéal pour les longues cuissons (moins d'un litre en volume : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Basse puissance	1-2	Fondre - décongeler - garder les aliments au chaud - préparer la sauce	Idéal pour faire ramollir du beurre, faire fondre du chocolat délicatement, décongeler de petits plats, et maintenir au chaud les aliments tout juste cuits (p. ex. sauces, soupes, minestrone)
	1		Idéal pour maintenir au chaud les aliments tout juste cuits, pour préparer des risottos crémeux, et pour garder au chaud les plats à servir (avec accessoire adapté à la cuisson à induction)
ARRÊT	Puissance zéro	Surface d'appui	Table de cuisson en mode veille ou éteinte (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.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico

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

Téléphone +39 0332 759111 – Télécopieur +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Imprimé en Italie

05/16



400010839674

