

KITCHENAID

TABLE DE CUISSON A INDUCTION KHIMS36500

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



Quick Reference Guide



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

Thanks for choosing

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

FRpage 3

KitchenAid
Table de cuisson
à induction

Guide de référence rapide

FR

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

Merci d'avoir choisi

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Guide d'utilisation rapide



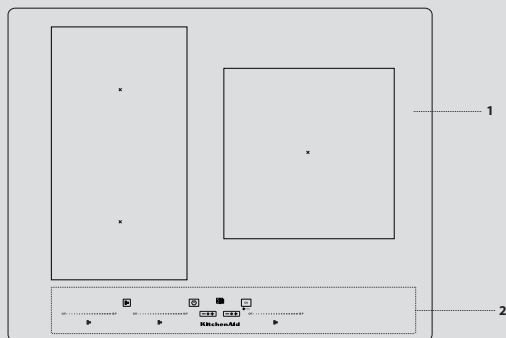
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT KITCHENAID

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



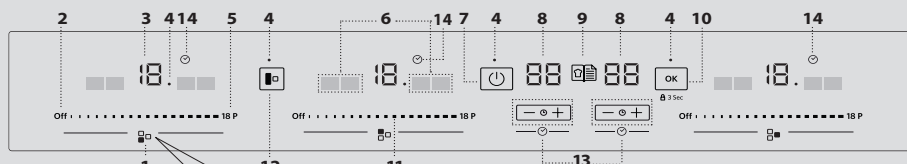
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Description du produit

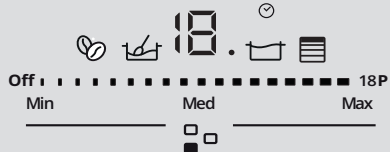


1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

Panneau de commande



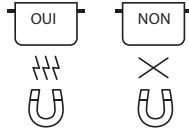
Exemple de zone de cuisson



1. Identification de la zone de cuisson
2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
3. Niveau de cuisson choisie
4. Témoin indicateur - fonction active
5. Touche BOOSTER
6. Indicateurs de fonction spéciales
7. Touche Marche/Arrêt
8. Indicateur de temps de cuisson
9. Bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de Recettes) (fonctions spéciales)
10. Bouton OK/verrouillage - 3 sec
11. Slider tactile
12. Bouton de zone flexible vertical
13. Minuteur
14. Indicateur de minuteur

Accessoires

POÊLES ET CASSEROLES



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

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

CASSEROLES VIDES OU CASSEROLES AVEC UNE BASE FINE

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

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

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

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

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

	160 mm	130 mm	180 mm

Première utilisation

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale (nL). La puissance maximale (nL) est imprimée sur la plaque d'identification sous la table de cuisson.

Pour régler la puissance de la table de cuisson:

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.

- Appuyez sur le "+" bouton pendant au moins 3 secondes. Sur l'écran, le symbole sera affiché.
- Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que le dernier niveau de puissance sélectionné apparaisse.
- Utilisez les boutons "+" et "-" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
Les niveaux de puissance disponibles sont : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.
- Confirmer avec la touche .

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.

Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

Pour activer la minuterie:

Appuyer sur le bouton "+" ou "-" pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

La durée peut être modifiée à tout moment.

Pour désactiver la minuterie:

Appuyer sur les boutons "+" et "-" ensemble jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

Fonctions



ZONE FLEXIBLE

Toute la zone à gauche peut être commandée comme un seul foyer en utilisant le bouton "Zone Flexible". N'importe lequel des écrans tactiles peut être utilisé. Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de poêles.



GOURMET LIBRARY (BIBLIOTHÈQUE DE RECETTES)

Le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de Recettes) active les fonctions spéciales.

Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.

Appuyer sur le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de Recettes). Un "A" apparaîtra sur l'écran.

L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton "Gourmet Library" (Bibliothèque de Recettes) une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le  bouton a été actionné pour confirmer.



MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir votre aliment à une température idéale, habituellement une fois que la cuisson est terminée, ou lors de la réduction de liquides de manière très lente. Idéale pour servir des aliments à la température parfaite.



CUISSON LENTE

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéale pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) ou des plats en sauce.



PORTE A EBULLITION

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.

Un minimum de 2 à 3 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole et laissés découverts. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.



MOKA



Des accessoires dédiés doivent être utilisés pour cette fonction : Moka, Bialetti MOKA INDUCTION 6TZ ANTRACITE.



Placer la cafetière moka sur l'une des quatre zones de la zone flexible comme illustré. Activer la fonction et attendre qu'elle s'éteigne automatiquement.



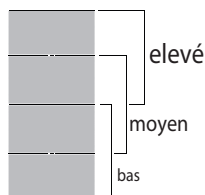


FAIRE FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque qu'il ne brûle. Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les mets délicats comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.



CHEF CONTROL



Cette fonction divise la zone flexible en trois zones (voir figure) et active un réglage de puissance prédéfini. Elle vous permet de déplacer la casserole d'une zone à une autre, afin que vous puissiez continuer votre cuisson à des températures différentes.

Indicateurs



CHALEUR RÉSIDUELLE

Si l'afficheur indique "H", la zone de cuisson est toujours chaud. Dès que la zone de cuisson a refroidi, l'afficheur s'éteint.



INDICATEUR DE MINUTERIE

Ce témoin indique que la minuterie a été réglée pour une zone de cuisson.



CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

NIVEAU DE PUISSANCE	1 - 4		5 - 9	10 - 14		14 - 18		Chaleur maximale (P)
MÉTHODE DE CUISSON	Garder au chaud, risotto crémeux	Faire fondre, décongélation	Cuire, mijoter, épaissir, préparer la sauce	Cuire, étuver, sauter, griller, cuir jusqu'à obtention d'une sauce	Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, sauter, griller	Dorer, sauter, bouillir, griller	Frir, bouillir	Chouer rapidement



AVERTISSEMENT

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

Important:

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

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

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

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

Guide de dépannage

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

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

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

Bruits de fonctionnement

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

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

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

FR

Imprimé en Italie



400011204452

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.