



King d'Home®

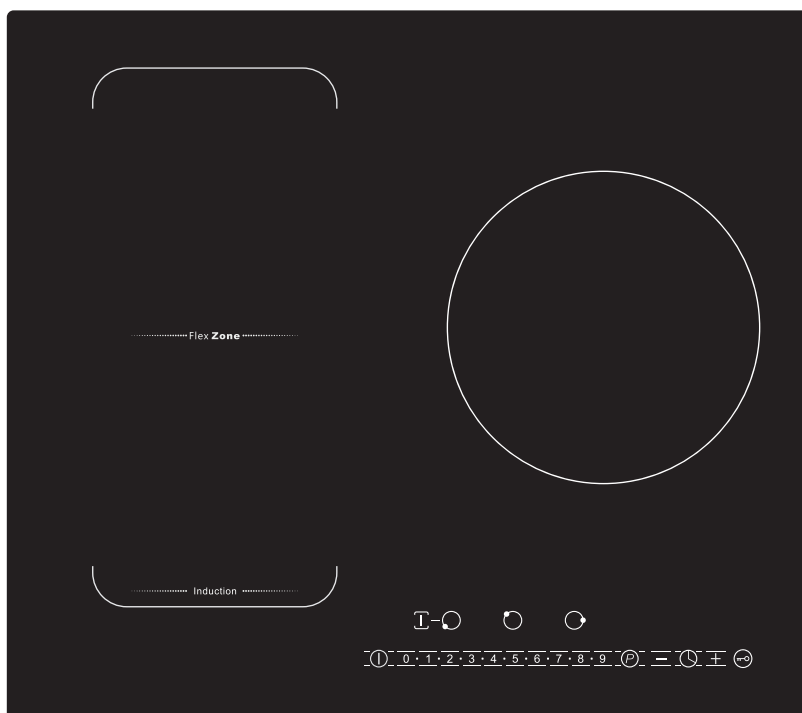


Table de cuisson induction

KDTIF7000

NOTICE D'UTILISATION

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil,
Lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

instructions avant d'utiliser l'appareil.
Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.



Table des Matières

Consignes de sécurité	-3-
Description de l'appareil	-9-
Utilisation de l'appareil	-10-
Guides de cuisson	-16-
Réglages de la puissance de chauffe	-17-
Nettoyage et entretien	-18-
Trucs et astuces	-20-
Codes d'erreur et inspection	-21-
Installation	-24-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHÈTERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!

**Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et
conservez-les pour une référence ultérieure.**

1.1 Consignes de sécurité

Dans l'intérêt de votre sécurité, lisez soigneusement des instructions avant d'utiliser votre appareil.

1.2 L'installation

1.2.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération ou toute maintenance.
- Il est essentiel de connecter l'appareil au système de câblage terre approprié.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être uniquement effectués par un électricien qualifié.
- Un non-respect de ces instructions peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque de coupure

- Soyez prudent ! Les rebords du panneau sont tranchants.
- Une utilisation sans soin peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.2.3 Précautions de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériaux ou produits combustibles doivent être placés sur cet appareil à n'importe quel moment.
- Assurez-vous que la personne qui est responsable de l'installation de cet appareil ait pris parfaitement des connaissances de son installation et des mesures à prendre en matière de sécurité.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé en respectant ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui comporte un interrupteur d'isolation permettant de déconnecter de l'alimentation électrique.

- Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une installation impropre de l'appareil.

1.3 Utilisation et maintenance

1.3.1 Risque de choc électrique

- N'utilisez pas une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est fissurée ou endommagée, éteignez-la immédiatement de la source de courant (un commutateur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant avant toute opération de nettoyage et de maintenance.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.3.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant des simulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insulines) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne soient pas affectés par le champ électromagnétique.
- Un non-respect de cette instruction peut conduire à la mort.

1.3.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil pourront devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des corps, des vêtements ou tout autre élément autre qu'un ustensile approprié entrer en contact avec la plaque à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Il n'est pas recommandé de déposer des objets métalliques (par exemple, des ustensiles de cuisine) et des casseroles vides sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.

- Gardez les enfants éloignés de la surface.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne débordent pas sur d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à des brûlures.

1.3.4 Risque de coupure

- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est un rasoir tranchant. Utilisez-le avec un soin extrême et toujours stockez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Une utilisation impropre peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.3.5 Instructions de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Une cuisson excessive peut causer des fumées et des résidus graisseux qui pourraient s'enflammer.
- N'utilisez pas votre appareil comme un espace de stockage ou une surface de travail.
- Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, une carte de crédit, une carte mémoire etc.) ou d'appareils électroniques (comme un ordinateur, une lecture MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (en utilisant des touches sensibles). Ne comptez pas sur la fonction de

détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

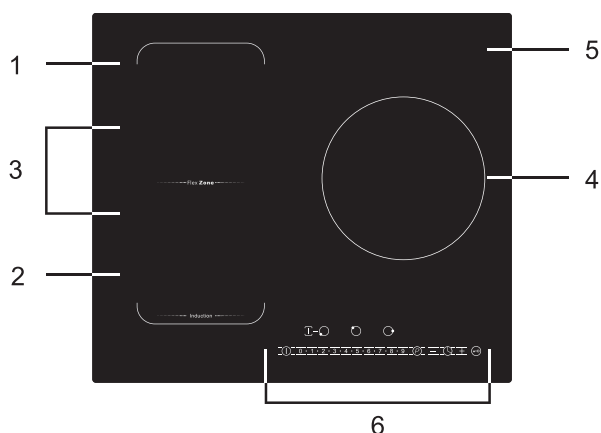
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil : s'asseoir, se lever, ou grimper sur l'appareil.
- Ne stockez pas de choses intéressantes pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur l'appareil pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant des capacités réduites doivent être instruits par un responsable ou une personne qualifiée pour utiliser cet appareil. L'instructeur doit s'assurer que ces personnes utilisent cet appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- N'essayez jamais de réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'elle ne soit spécifiquement recommandée dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des rebords dentelés sur votre table de cuisson, ou ne traînez pas de casseroles sur la surface de la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre à induction.
- N'utilisez pas un tampon à récurer ni un détergent abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans :
 - Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les habitations de fermes ;
 - Les chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels ;
- **MISE EN GARDE** : L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- **MISE EN GARDE** : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre et débrancher l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie ! Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.

- **MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Si la surface de l'appareil est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- **AVERTISSEMENT:** Cuire sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance peut être dangereux et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme, par ex. avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en permanence.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson. 

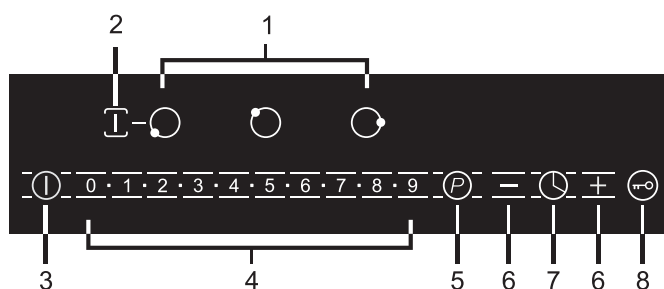
2. Description de l'appareil

2.1 Vue de dessus



1. Zone de cuisson 1600/1800W max
2. Zone de cuisson 2000/2500W max
3. Zone de cuisson 2500/3000W max
4. Zone de cuisson 2400/3500W max
5. Plaque en verre
6. Panneau de commande

2.2 Control Panel



1. Boutons de sélection des foyers
2. Zone de flex
3. Bouton « MARCHÉ/ARRÊT »
4. Panneau de commande (Slider)
5. Boutons Booster
6. Curseur tactile Puissance/Minuteur
7. Bouton du minuteur
8. Bouton de verrouillage

2.3 Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson induction

Lisez ce manuel et faites une particulière attention à la section « CONSIGNES DE SECURITE »
Retirez le film de protection qui peut être encore sur votre table de cuisson à induction.

2.4 Spécifications techniques

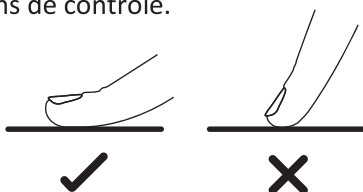
Table de cuisson	KDTIF7000
Nombre de zone de cuisson	3 zones
Alimentation électrique	220-240V~ 50Hz ou 60Hz
Puissance	7000W
Dimensions du produit L×W×H (mm)	590X520X55mm
Dimensions d'encastrement A×B (mm)	560X490mm

Remarque : Le poids et les dimensions sont approximativement. Le fabricant, poursuivant une politique constant de développement et d'alimentation du produit, peut effectuer des modifications sans avis préalable.

3. Utilisation de l'appareil

3.1 Boutons tactiles

- * Les boutons de contrôle réagissent au toucher, il n'est donc pas nécessaire d'appuyer dessus.
- * Utilisez la pulpe du doigt et non le bout du doigt.
- * Vous entendez un bip à chaque fois que la pression sur un bouton est détectée par l'appareil.
- * Veillez à ce que les boutons de contrôle soient toujours propres et secs, et à ce qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des boutons de contrôle.



3.2 Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié



- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson dont le fond convient pour la cuisson à induction. Cherchez le symbole induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.

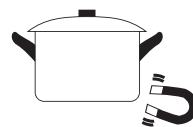
• Vérifiez que votre ustensile de cuisson convient en le testant avec un aimant. Rapprochez un aimant du fond de l'ustensile de cuisson. Si l'aimant est attiré par lui, cela indique que l'ustensile de cuisson convient à l'induction.

* Si vous n'avez pas un aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson que vous voulez tester.

2. Si **E!** ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, cela indique que l'ustensile de cuisson convient.

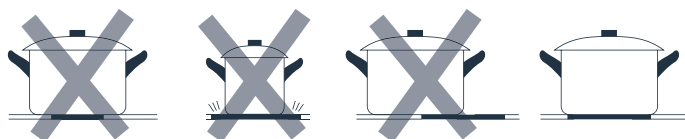
* Les ustensiles de cuisson constitués des matériaux suivants ne conviennent pas : Aluminium, cuivre ou acier inoxydable pur sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et poterie.



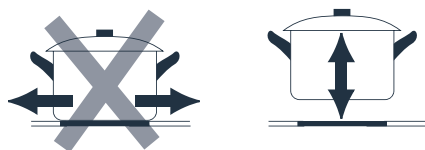
1、 N'utilisez pas de récipients avec un fond abîmé ou arrondi ou des rebords dentelés.



Assurez-vous que le fond de votre récipient est adapté au diamètre de la zone de cuisson et qu'il soit bien positionné au centre de la surface vitrée.

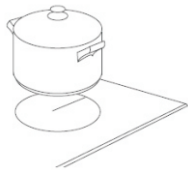
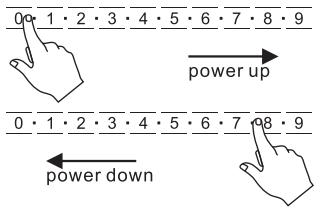


Pour déplacer le récipient, ne glissez pas le récipient sur la table de cuisson vitrocéramique mais soulevez-le. Sinon, il peut rayer le verre.



3.3 Mode d'utilisation

3.3.1 Départ de la cuisson

En mode veille, appuyez sur la touche principale, la cuisinière à induction émet un bip sonore une fois qu'elle est prête à l'utilisation. Si uniquement le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume, l'appareil repasse automatiquement en mode veille si la touche de la zone de cuisson chaude ou la touche de verrouillage ne sont pas sélectionnées au bout de 30 secondes.	
Placez une casserole appropriée au centre de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone sélectionnée soient propres et secs.	
Placez une casserole ou une poêle compatible sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser pour allumer un ou plusieurs éléments de cuisson, placez une casserole sur l'élément de cuisson désiré. La table de cuisson étant allumée comme indiqué ci-dessus, appuyez l'élément du symbole de cuisson, l'alimentation affichera « 0 ». Réglez la puissance de chauffe en touchant le curseur tactile.	

Si l'affichage clignote **E1** alternativement avec la puissance de chauffage

Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé une casserole sur la zone de cuisson appropriée ou,
- la casserole que vous utilisez ne s'adapte à la table de cuisson ou,
- la casserole est trop petite ou n'est pas centrée sur la zone de cuisson.

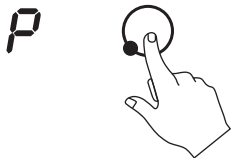
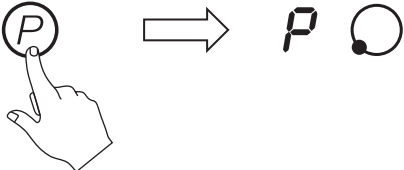
Le chauffage ne se produit pas à moins qu'il n'y ait une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

L'affichage va s'éteindre automatiquement après 2 minutes s'il n'y pas une casserole appropriée sur la table de cuisson.

3.3.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

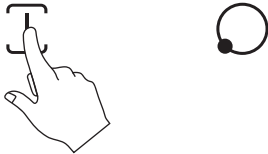
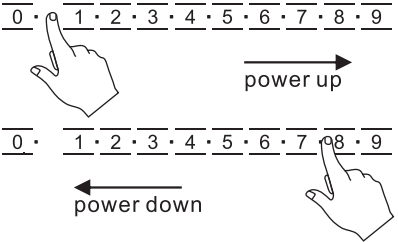
Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ce que la zone de cuisson souhaitée soit activée. L'afficheur indique "1", appuyer de nouveau sur la touche "-", l'élément désiré s'éteindra. L'unité est maintenant en mode de préparation.	
Appuyez sur la touche "Ⓢ", un "bip" retentit une fois, et il s'éteint. L'appareil est maintenant en mode veille. Remarque: Ne débranchez pas la fiche du cordon d'alimentation si le ventilateur de refroidissement fonctionne encore.	
Attention aux surfaces chaudes H va indiquer quelle zone est chaude. Cela va disparaître lorsque la surface est refroidie jusqu'à une température sécuritaire. C'est aussi une fonction qui peut servir à économiser de l'énergie. Si vous voulez encore faire chauffer la casserole, utilisez la plaque chauffante.	

3.3.3 Utiliser la fonction Booster

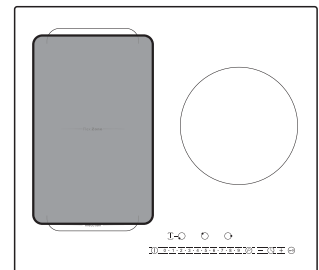
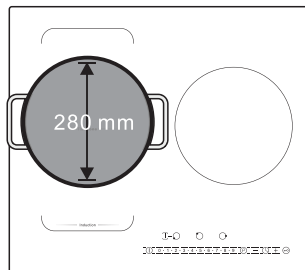
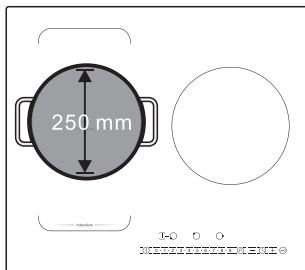
Activer la fonction Booster	
Boost est le plus haut niveau de puissance, conçu pour un chauffage ou une ébullition rapide des plus grandes quantités. Boost fonctionnera pour un maximum de 10 minutes. Au bout de 10 minutes, l'appareil revient automatiquement au niveau de puissance 9.	
Appuyer sur la touche "P" s'affichera comme "P", augmentant la puissance de chauffage au plus haut niveau.	

3.3.4 Zone modulable

- * Cette zone peut être utilisée comme zone unique ou zones doubles selon les besoins de cuisson.
- * Cette zone est constituée de deux inducteurs indépendants pouvant être contrôlés séparément.

Comme une grande zone	
Pour utiliser la zone modulable comme une grande zone unique, touchez simplement le bouton dédié. Si vous utilisez la zone Bridge comme une zone normale (2 foyers) appuyez sur la touche  . L'affichage indique "0".	
Régler la puissance de chauffe en touchant le curseur tactile.	

Pour l'utilisation de la grande zone, nous préconisons les instructions suivantes :
Casserole d'un diamètre de 250 mm ou 280 mm (carré ou ovale, les deux sont acceptables).

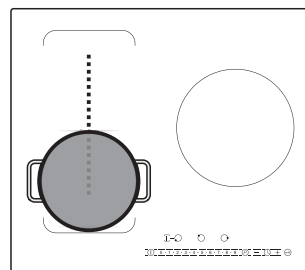
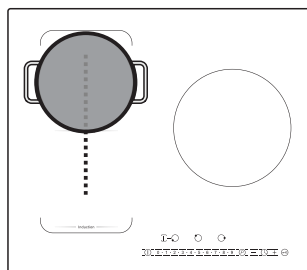


Nous recommandons de ne pas utiliser de configuration autre que les trois indiquées ci-dessus, car cela peut affecter la chauffe de l'appareil.

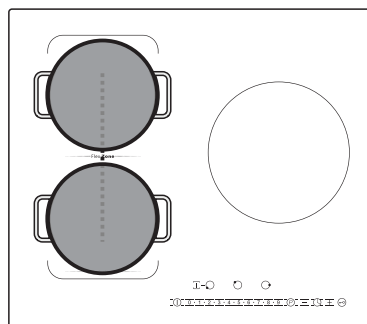
Comme deux zones indépendantes

Pour utiliser la zone modulable comme deux foyers différents, deux choix de chauffe sont possibles.

(a) Placez un casserole sur la partie supérieure ou la partie inférieure de la zone modulable.



(b) Placez deux casseroles sur les deux parties de la zone modulable.



Remarque: N'utilisez pas d'assiette de plus de 12 cm.

3.3.6 Verrouiller les boutons de contrôle

* Vous pouvez verrouiller les boutons de contrôle pour éviter une utilisation involontaire (par exemple que les enfants allument accidentellement les foyers).

* Quand le verrouillage est activé, tous les boutons de contrôle à l'exception du bouton marche/arrêt sont désactivés.

Pour verrouiller	
Appuyez sur la touche "⏻" pour activer la fonction. L'appareil émettra un "bip" sonore et le témoin S'allumera au dessus de la touche "⏻". Les commandes sont maintenant verrouillées.	La plaque de cuisson à induction entre automatiquement en mode verrouillage si aucune touche n'est appuyée au bout de 5 minutes. L'appareil émettra un "bip" sonore et le témoin s'allumera au dessus de la touche "⏻" lorsque le mode de verrouillage automatique est activé.
Pour déverrouiller	
En mode de verrouillage, appuyez sur la touche "⏻" pour désactiver la Fonction. Le voyant lumineux s'éteint.	

 Quand la table de cuisson est verrouillée, tous les boutons de contrôle sont désactivés à l'exception du bouton marche/arrêt , vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence en actionnant le bouton marche/arrêt 0, mais vous devez d'abord la déverrouiller pour pouvoir l'utiliser.

En mode de verrouillage, appuyez sur la touche " " 5 secondes pour désactiver la fonction. Le voyant lumineux s'éteint.

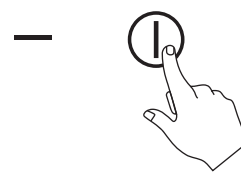
3.3.7 Bouton du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

Lorsque la zone de chauffage souhaitée est allumée, appuyez sur la touche "  ". L'affichage de la minuterie clignote et affiche un "00", appuyez sur "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer jusqu'à ce que l'heure désirée s'affiche à l'écran (Choisissez jusqu'à 99 minutes). Une fois la minuterie réglée, si les touches n'ont pas été actionnées après 5 secondes, le compte à rebours commence, l'affichage de la minuterie reste allumé, le voyant de ce brûleur clignote. Lorsque le temps atteint "0", un bip sonore retentit indiquant que le temps est écoulé et que la zone de chauffage sélectionnée s'éteint automatiquement.	 -  + 
Si vous voulez régler un autre brûleur pour qu'il s'éteigne automatiquement, Appuyez sur la touche "  " jusqu'à ce que le voyant de la minuterie désirée clignote, répéter les mêmes étapes.	15  
Si vous voulez vérifier le temps restant pour une autre zone, appuyez sur "  " jusqu'à ce que le voyant du brûleur désiré clignote.	40  
Si plus d'une heure d'arrêt est programmée, le temps restant le plus court s'affiche à l'écran, l'indicateur de ce brûleur particulier clignotera.	99  

Annulation de la minuterie :

Appuyez sur "⌚" jusqu'à ce que l'indicateur du brûleur désiré clignote, puis appuyez sur "+" ou "-" pour régler la minuterie sur "00". L'affichage de la minuterie clignote pendant 5 secondes, puis s'éteint, indiquant que la minuterie de la zone de chauffage sélectionnée a été annulée.



3.3.8 Durée de fonctionnement par défaut

La table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint l'ensemble de la table de cuisson si toute zone de cuisson a été allumée en continu pendant 2 heures.

4. Guides de cuisson



Faites attention quand vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très vite, notamment si vous utilisez la fonction Booster. A des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, ce qui présente un risque élevé d'incendie.

4.1 Conseils de cuisson

- * Quand les aliments commencent à bouillir, baissez le réglage de température.
- * Utilisez un couvercle pour réduire la durée de cuisson et économiser de l'énergie en retenant la chaleur.
- * Minimisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire la durée de cuisson.
- * Démarrez la cuisson avec une puissance élevée et réduisez-la quand la chaleur a pénétré les aliments.

4.1.1 Mijoter, cuire du riz

* Le mijotage se produit sous le point d'ébullition à 85 environ, quand des bulles commencent juste à remonter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Le mijotage est essentiel pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans surcuisson des aliments. Vous pouvez également cuire des sauces à base d'œufs et épaissies de farine sous le point d'ébullition.

* Certaines tâches, par exemple la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le moins élevé pour garantir que les aliments sont correctement cuits dans la durée recommandée.

4.1.2 Griller au steak

Pour cuire un steak juteux et savoureux :

1. Placez la viande à température ambiante 20 minutes environ avant de la cuire.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Huilez au pinceau les deux côtés du steak avec de l'huile. Saupoudrez un peu d'huile dans la poêle chaude, puis placez la viande sur la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. La durée de cuisson exacte dépend de l'épaisseur du steak et du degré de cuisson désiré. Les durées peuvent varier entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer son degré de cuisson, plus il semble ferme, plus son degré de cuisson est élevé.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de s'attendrir avant de le servir.

4.1.3 Sauté

1. Sélectionnez un work à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles. Cette méthode de cuisson doit être rapide. Pour cuire une grande quantité d'aliments, faites les cuire successivement en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, puis mettez-la de côté en la maintenant chaude.
5. Faites sauter les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez le réglage de puissance du foyer, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

4.2 Détection des petits objets

Quand un ustensile de cuisson d'une taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium) ou un petit objet (par exemple un couteau, une fourchette ou une clé) a été laissé sur la table de cuisson, celle-ci se met automatiquement en veille après 1 minute. Le ventilateur reste en fonctionnement pour refroidir la table de cuisson à induction pendant 1 minute supplémentaire.

5. Réglages de la puissance de chauffe

Les réglages ci-dessus ne sont fournis qu'à titre indicatif. Les réglages exacts dépendent de plusieurs facteurs, parmi lesquels votre ustensile de cuisson et la quantité d'ingrédients à cuire. Faites des tests avec la table de cuisson à induction pour trouver les réglages les plus appropriés.

Réglage de la puissance	Approprié à
1 - 2	• Chauffer délicatement de petites quantités d'aliments. • Faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent vite. • Mijotage doux • Chauffe lente
3 - 4	• Réchauffer • Mijotage rapide • Cuire du riz

5 - 6	• Pancakes
7 - 8	• Sauté • Cuire des pâtes
9/P	• Sauté asiatique • Griller • Porter une soupe à ébullition • Bouillir de l'eau

6. Nettoyage et entretien

Quoi	Comment	Important
Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigt, marques, taches laissés par les aliments ou débordement/projections de substances non sucrés sur le verre).	1. Mettez la table de cuisson hors tension 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson sur le verre quand il est encore chaud (mais pas brûlant !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Quand la table de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de « surface brûlante » bien que les foyers puissent être encore brûlants ! Faites extrêmement attention ! • Les tampons à récurer à usage intensif, certains tampons en nylon et produits de nettoyage agressif/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier que votre nettoyant ou tampon est approprié. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la table de cuisson : cela peut tacher le verre.

Débordements, substances fondues et projections de substances sucrées chaudes sur le verre.	Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, un couteau à palette ou un racloir à lame spécialement conçu pour les tables de cuisson à induction, mais prenez garde aux foyers brûlants : 1. Mettez la table de cuisson hors tension au niveau de l'alimentation murale. 2. Positionnez la lame ou l'ustensile de nettoyage à un angle de 30 degrés et raclez les salissures ou débordements/projections vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou débordements/projections avec un torchon ou du papier essuie-tout. 4. Effectuez les étapes 2 à 4 de la procédure de nettoyage des « Salissures quotidiennes sur le verre » indiquée ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par des aliments fondus ou sucrés ou des débordement/projections dès que possible. Si elles sont laissées sur le verre, elles peuvent être difficiles à éliminer et même endommager irrémédiablement la surface du verre. • Danger de coupure: Quand le couvercle de sécurité d'un grattoir est rétracté, sa lame est tranchante comme un rasoir. Faites extrêmement attention et rangez-les toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
Débordements/projections sur les boutons tactiles	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Imprégnez les substances avec de l'eau. 3. Essuyez les zones de boutons tactiles un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez intégralement la zone du papier essuie-tout pour la sécher. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• La table de cuisson peut biper et s'éteindre, et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide sur eux. Veillez à essuyer la zone des boutons tactiles pour la sécher avant de remettre la table de cuisson sous tension.

7. Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
La table de cuisson à induction ne s'allume pas.	Pas alimentation	Vérifiez que la table de cuisson à induction est branchée dans une alimentation électrique et qu'elle est sous tension.
Les boutons tactiles ne réagissent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez-les. Consultez les instructions du chapitre « Utilisation de votre table de cuisson à induction ».
Les boutons tactiles sont difficiles à utiliser.	Il y a une fine pellicule d'eau sur les boutons de contrôle ou vous utilisez le bout des doigts pour toucher les boutons de contrôle.	Veillez à ce que la zone des boutons tactiles soit sèche et touchez-les avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisson non lisses ont été utilisés. Des produits de nettoyage ou des tampons à récurer abrasifs, non appropriés ont été utilisés.	Utilisez des ustensiles de cuisson dont le fond est plat lisse. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson approprié ».
Certains ustensiles de cuisson produisent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la structure de l'ustensile de cuisson (couches de différents métaux vibrant différemment).	C'est normal pour les ustensiles de cuisson et ce n'est pas dysfonctionnement.
La table de cuisson à induction produit un bourdonnement sourd quand elle est utilisée à pleine puissance.	Cela est dû à la technologie de cuisson à induction.	C'est normal, mais le bruit doit normalement s'atténuer ou disparaître complètement quand vous baissez la puissance.
Il y a un bruit de ventilateur provenant de la table de cuisson.	Le ventilateur de refroidissement intégré dans votre table de cuisson à induction s'est mis en marche pour éviter que les composants électroniques ne surchauffent. Il peut rester en fonctionnement même après que vous ayez éteint la table de cuisson à induction.	C'est normal et cela ne nécessite pas d'action de votre part. Ne mettez pas la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale quand son ventilateur est en fonctionnement.

L'ustensile de cuisson ne chauffe pas et s'affiche à l'écran.	La table de cuisson à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson, car il ne convient pas pour la cuisson à induction. La table de cuisson à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit pour le foyer ou il n'est pas bien centré dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le chapitre « Sélectionner des ustensiles de cuisson appropriés ». Centrez l'ustensile de cuisson et vérifiez que la taille de son fond correspond à celle du foyer.
La table de cuisson à induction ou le foyer s'éteint soudainement, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement l'afficheur du minuteur affiche alternativement un ou deux chiffres).	Dysfonctionnement technique	Notez les lettres et chiffres du code d'erreur, mettez la table de cuisson à induction hors tension au niveau de l'alimentation murale, et contactez un technicien qualifié.

8. Codes d'erreur et inspection

La table de cuisson à induction intègre une fonction d'autodiagnostic. Elle permet aux techniciens de contrôler le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou désinstaller la table de cuisson de la surface d'installation.

Dépannage

1. Codes d'erreur s'affichant pendant l'utilisation par le consommateur et solutions correspondantes :

Code	Causes possibles	Mesures
E9/EE	Le capteur de température de la bobine d'induction est défectueux.	Contactez le service après-vente.
E7/E8	Capteur de température de l'IGBT*.	Contactez le service après-vente.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veuillez vérifier si la tension est normale. La mise sous tension après l'alimentation est normale.
E1	Aucun ustensile de cuisson trouvé ou placement incorrect d'ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson.	Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est centré sur la zone de cuisson et qu'il est également compatible avec l'induction.
E0	Température élevée du capteur IGBT.	Veuillez redémarrer l'appareil une fois qu'il est refroidi.
F	Interruption de communication.	Appeler le service après vente.

*IGBT= isolé - transistor bipolaire à grille bipolaire, un dispositif semi-conducteur pour contrôler l'alimentation de la charge.

E6	Température élevée de l'IGBT . (2#)	Appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour redémarrer l'appareil. Vérifier que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changer.
----	-------------------------------------	---

1、Pannes et solutions spécifiques

Panne	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas quand l'appareil est branché.	Pas d'alimentation.	Vérifier que la fiche est solidement branchée dans la prise électrique et que la prise électrique est sous tension.	
	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent un problème de connexion	Contrôler la connexion.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte d'alimentation.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED n'est pas	La carte d'affichage est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	

normal.			
L'indicateur du mode de cuisson s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	La température de la table de cuisson est élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. Les entrées d'air ou les sorties d'air sont peut-être bouchées.	
	Il y a un problème avec le ventilateur.	Vérifier que le ventilateur fonctionne normalement. Si ce n'est pas le cas, le changer.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Changer la carte alimentation.	
La chauffe s'arrête soudainement pendant l'utilisation et « E I » clignote sur l'afficheur.	Le type d'ustensile de cuisson est inapproprié.	Utiliser un ustensile de cuisson approprié (Consulter la notice d'utilisation).	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé. Changer la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile de cuisson.		
	L'appareil a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendre que sa température redevienne normale. Appuyer sur le bouton «marche/arrêt »pour redémarrer l'appareil.	
Les foyers du même côtés (par exemple, le premier et le deuxième foyers) affichent « E I ».	La carte d'alimentation et la carte d'affichage présentent un problème de connexion.	Contrôler la connexion.	
	La carte d'affichage du composant est endommagée.	Changer la carte d'affichage.	
	Le circuit imprimé principal est endommagé.	Changer la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur fait un bruit anormal.	Le moteur du ventilateur est endommagé.	Changer le ventilateur.	

Les indications fournies ci-dessus correspondent à l'évaluation et l'inspection des pannes communes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter des dangers et la détérioration de la table de cuisson à induction.

9、Installation

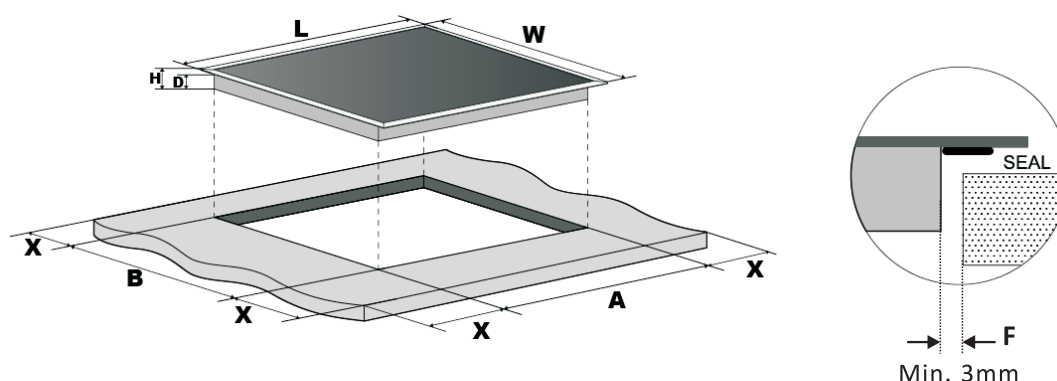
9.1 Sélectionner l'emplacement d'installation

Coupez le plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur le schéma.

Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimal de 5 cm doit être laissé tout autour du trou.

Vérifiez que le plan de travail a une épaisseur d'au moins 30mm. Sélectionnez un plan de travail dont le matériau est isolé et résistant à la chaleur (le bois et les matières similaires hygroscopiques ou fibreuses ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail sauf s'ils sont imprégnés) pour éviter un choc électrique et des déformations importantes dus au rayonnement calorifique de la table de cuisson. Voir ci-dessous :

 Remarque: La distance de sécurité entre les bords de la table de cuisson et les surfaces internes du plan de travail doit être de 3mm au minimum.

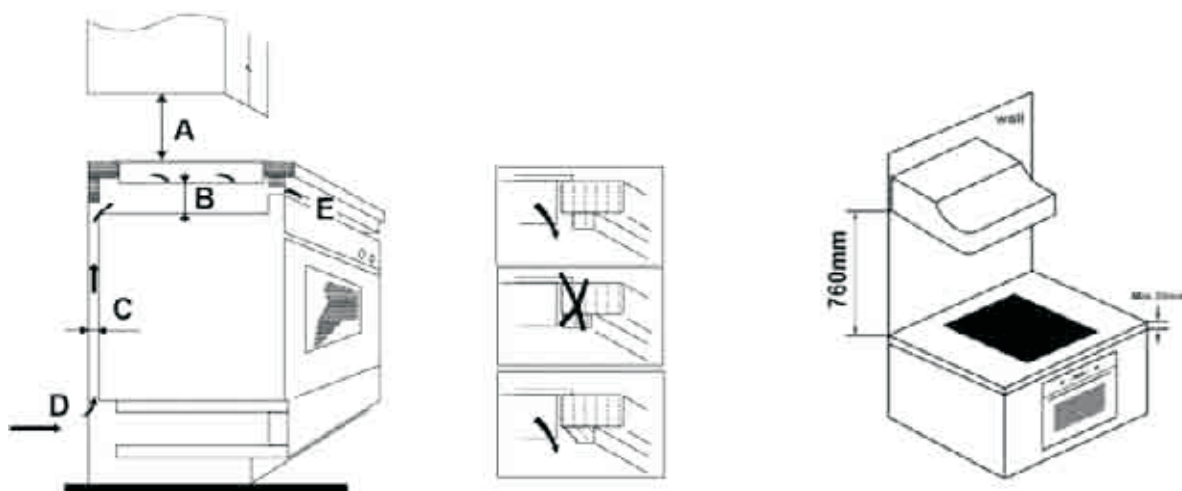


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	50 min.	3 min.

Dans tous les cas, veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ces entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées.

Vérifiez que la table de cuisson à induction est en bon état de fonctionnement. Voir ci-dessous :

 Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard au-dessus d'elle doit être de 760mm au minimum.

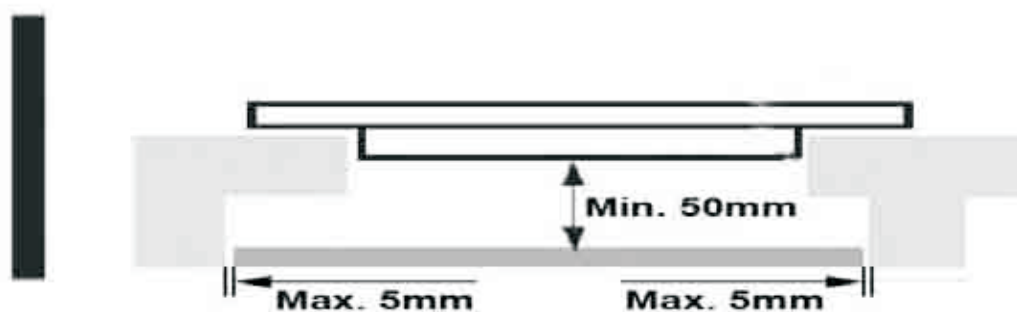


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Entrée d'air	Sortie d'air 5mm

Avertissement : Assurer une aération appropriée

Veillez à ce que la table de cuisson à induction soit bien aérée et à ce que ses entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Pour éviter le contact accidentel avec le dessous très chaud de la table de cuisson ou un choc électrique accidentel pendant l'utilisation, il faut placer un insert en bois, fixé par des avis, à une distance minimale de 50mm du dessus de la table de cuisson.

Respectez mes exigences suivantes :



L'extérieur de la table de cuisson comporte des orifices de ventilation. VOUS DEVEZ garantir que ces orifices ne sont pas bouchés par le plan de travail quand vous installez table de cuisson.



- Soyez conscient que la colle de jonction du matériau en plastique ou en bois sur le meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C pour éviter le décollement du panneau.
- Le mur arrière et les surfaces adjacent et environnantes doivent donc pouvoir résister à une température de 90°C.

9.2 Avant d'utiliser la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

- Le plan de travail est horizontal et à angles droits, aucun support structurel n'interfère avec les espaces requis.
- Le plan de travail est constitué d'un matériau isolé et résistant à la chaleur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit comporter un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences d'espacement, ainsi qu'aux normes et règlements applicables.
- Un sectionneur approprié permettant la déconnexion complète de l'alimentation secteur est intégré dans le câblage permanent, installé et positionné conformément aux règlements et normes de câblage locaux.
- Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir un vide de séparation des contacts de 3mm dans toutes les bornes (ou dans tous les conducteurs [phase] actifs si les règlements de câblage locaux autorisent cette variation des exigences).
- Le sectionneur doit être facilement accessible par le consommateur quand la table de cuisson est installée.
- Consultez les agences de la construction locales et leurs règlements en cas de doute concernant l'installation.
- Utilisez des revêtements faciles à nettoyer et résistants à la chaleur (par exemple des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

9.3 Après l'installation de la table de cuisson, procédez aux vérifications suivantes

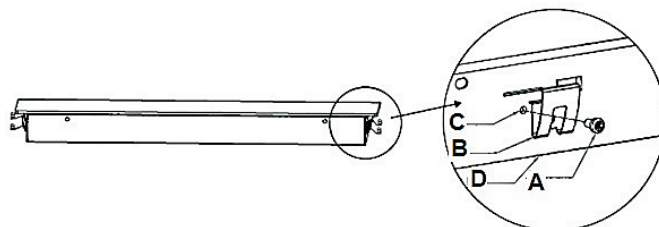
- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- Il y a un flux d'air frais approprié de l'extérieur du meuble vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible par le consommateur.

9.4 Avant de positionner les supports de fixation

L'appareil doit être placé sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas avec force sur les boutons de contrôle faisant saillie par rapport à la surface de la table de cuisson.

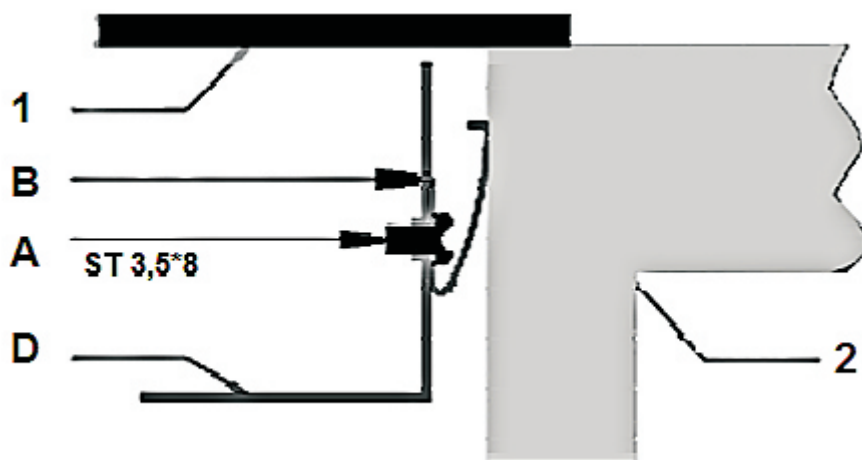
9.5 Régler la position des supports

1. Placer l'appareil sur une surface stable et lisse (utiliser l'emballage). Évitez d'exercer une force physique sur les éléments de commande de l'appareil.
2. Vous devez fixer les supports sur l'appareil.



A	B	C	D
Vis	Support de fixation	Trou de vis	Fond/boîtier

3. Insérez l'appareil dans l'ouverture d'installation.



1 Verre

2 Plan de travail / placard de cuisine

9.6 Mise en garde

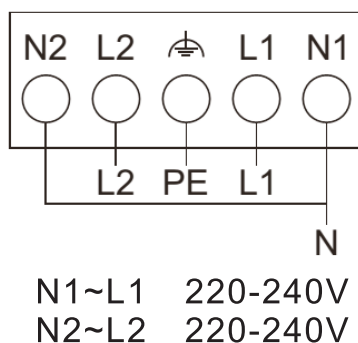
1. La table de cuisson à induction doit être installée par un technicien ou un personnel qualifié. Nous avons des professionnels à votre service. Ne le faites jamais vous-même.

2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, machine à laver ou sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La table de cuisson à induction doit être installée en sorte de garantir le rayonnement optimal de la chaleur pour renforcer sa fiabilité.
4. Le mur et la zone de chauffe induite au-dessus de la surface de la table doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour éviter des dommages, les couches en sandwich et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
6. Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.

9.7 Brancher la table de cuisson au secteur

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un professionnel qualifié, qui connaît et respecte les exigences locales et les réglementations complémentaires de votre fournisseur d'électricité.

1. L'alimentation électrique de votre foyer doit répondre aux exigences suivantes.
2. La tension doit correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
3. Le cordon d'alimentation doit correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
4. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs et de dispositifs de dérivation lors de la connexion car il y a risque de surchauffe. **RISQUE D'INCENDIE !**
Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher les zones chaudes et sa température ne doit pas dépasser 75°C.
6. Lorsque la prise n'est pas accessible à l'utilisateur ou qu'il n'y a pas de connexion électrique fixe d'au moins 3 mm. Il s'agit notamment des interrupteurs LS, des fusibles et des protecteurs (EN 30335).
Lisez les informations sur la plaque signalétique et le schéma de raccordement avant de raccorder l'appareil au secteur. L'alimentation électrique doit être réalisée via un disjoncteur automatique de 16A.
En cas de doute, toujours s'adresser aux autorités locales de la construction et consulter les dispositions légales pertinentes.
7. Évitez de plier ou de comprimer le cordon d'alimentation.
8. Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation doit être remplacé uniquement par un technicien qualifié!



Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	--	KDTIF7000	--
Type de plaque	--	Plaques électriques domestiques	--
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	--	3	--
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	--	Zones de cuisson par induction	--
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches (de gauche à droite)	Ø	Zone 1 :18 Zone 2 :18 Zone 3 :26	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg (de gauche à droite)	EC _{cuisson électrique}	Zone 1 :177.4 Zone 2 :175.6 Zone 3 :164.6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	172.36	Wh/kg

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

1. détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2. défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
3. tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
4. toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.



La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit au milieu des ordures ménagères ne faisant pas l'objet de tri sélectif. La collecte de ce genre de déchet nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué comme étant en conformité avec la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant au rebut cet appareil de manière responsable, vous aiderez à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine, résultant d'une élimination incorrecte de ce produit.

Ce symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales. Il doit être apporté à un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une mise au rebut particulière. Pour plus de détails concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec l'administration locale, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec la municipalité, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE