



30" (78.2 CM) TOUCH ACTIVATED ELECTRONIC INDUCTION COOKTOP USER GUIDE

For questions about features, operation/performance, parts, accessories or service, call: **1-800-422-1230**, or visit our website at **www.kitchenaid.com**.

In Canada, call: **1-800-807-6777**, or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

In Mexico, call: **01 800 0022 767**, or visit our website at **www.kitchenaid.mx**.

Model Number _____ Serial Number _____

Table of Contents

COOKTOP SAFETY	2
PARTS AND FEATURES-TOUCH-ACTIVATED CONTROLS	4
Induction Ready Cookware.....	5
First Time Use	5
Daily Use	6
Functions.....	6
Indicators.....	8
Cooking Table.....	8
Assisted Cooking Table.....	8
Ceramic Glass.....	9
COOKTOP CARE	10
General Cleaning.....	10
TROUBLESHOOTING	11
ASSISTANCE OR SERVICE	12
In the U.S.A.	12
In Canada	12
Accessories	12



COOKTOP SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.”

These words mean:

! DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

! WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- **Proper Installation** – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.**
- **Do Not Leave Children Alone** – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- **Wear Proper Apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- **User Servicing** – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Storage on Cooktop** – Flammable materials should not be stored near surface units.
- **Do Not Use Water on Grease Fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use Only Dry Potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS** – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- **Use Proper Pan Size** – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

- **Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings** – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **Glazed Cooking Utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Do Not Cook on Broken Cooktop** – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- **Clean Cooktop With Caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

For units with ventilating hood –

- **Clean Ventilating Hoods Frequently** – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- **When flaming foods under the hood, turn the fan on.**

For units with coil elements –

- **Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place** – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **Protective Liners** – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Do Not Soak Removable Heating Elements** - Heating elements should never be immersed in water.
- **Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop surface since they can get hot.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This device complies with Part 18 of the FCC Rules.

This device complies with Industry Canada ICES-001.

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

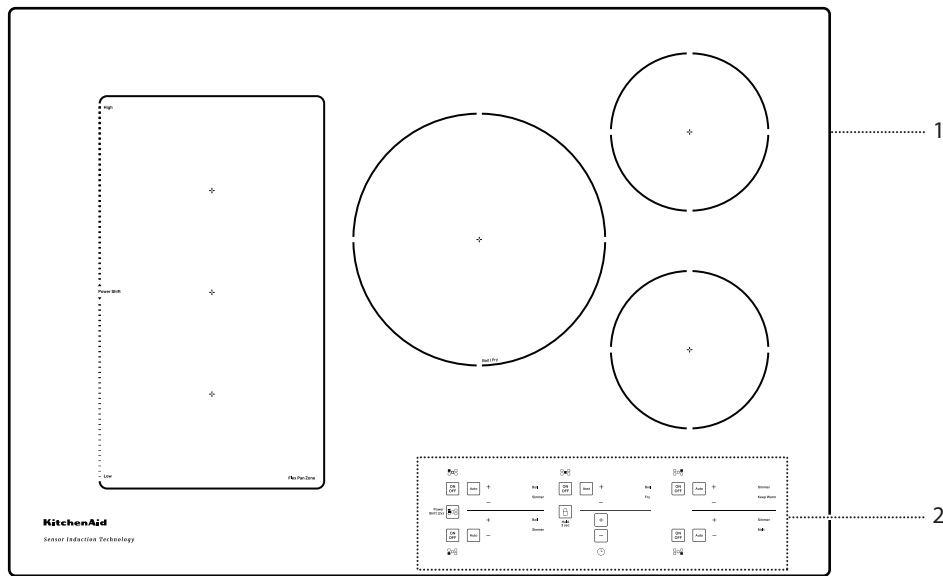
It is the user's responsibility to correct any interference.

NOTE: People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

PARTS AND FEATURES-TOUCH-ACTIVATED CONTROLS

Cooktop

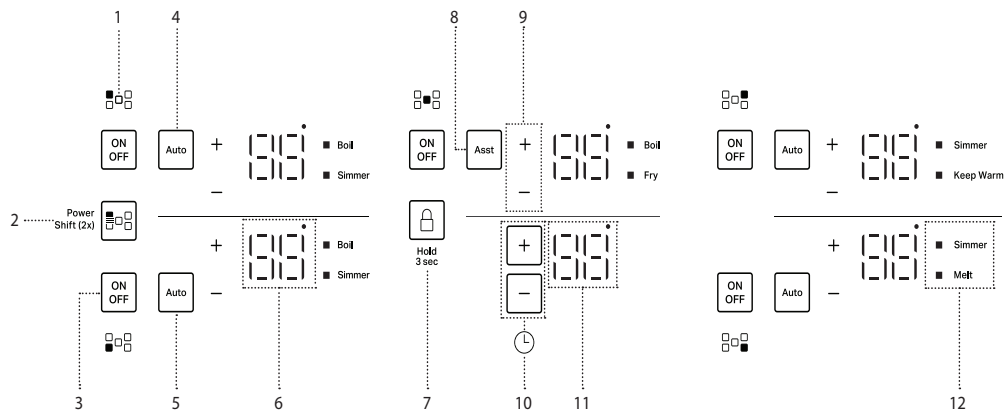
30" (78.2 cm) Touch-Activated Electronic Control Model



1. Cooktop
2. Control panel

Cooktop Controls

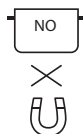
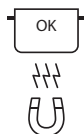
30" (78.2 cm), Touch-Activated Electronic Control Models



1. Identifying the cooking zone
2. Flexi Pan Zone and Power Shift button
3. Cooking zone ON/OFF button
4. Function active indicator
5. Auto sensor function button
6. Cooking level selected
7. Key Lock button - 3 seconds
8. Assisted Sensor function button
9. Power adjustment buttons
10. Timer buttons
11. Timer indicator
12. Activation of special functions

Induction Ready Cookware

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction cooktops:

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooktops

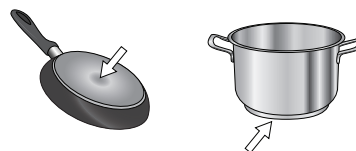
To determine whether a pot is suitable, a magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

Some pots and pans have only a part of the bottom in ferromagnetic material, with parts in another material that is not suitable for induction cooking. These areas may heat up at different levels or with lower temperatures. In certain cases, where the bottom is made mainly of non-ferromagnetic materials, the cooktop might not recognize the pan and therefore not switch on the cooking zone.



To ensure optimum efficiency, always use pots and pans with a flat bottom that distributes the heat evenly. If the bottom is uneven, this will affect power and heat conduction.



Empty pots or pots with a thin base

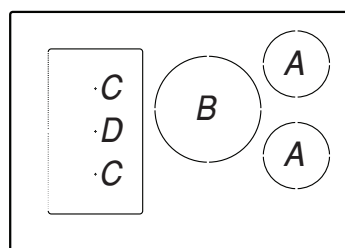
Do not use empty pots or pans when the cooktop is on.

Proper size of pot/pan base for the different cooking areas

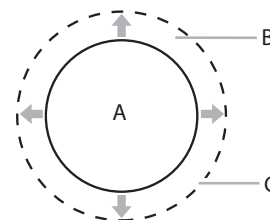
To ensure that the cooktop functions properly, use pots of a suitable minimum diameter.

Always use the cooking zone that best corresponds to the minimum diameter of the bottom of the pot.

Place the pot making sure it is well centered on the cooking zone in use. Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the area.



- A. 4" (10.2 cm) minimum
- B. 6 1/4" (15.9 cm) minimum
- C. 5 1/2" (14 cm) minimum
- D. 7 7/8" (20 cm) minimum



- A. Surface cooking area
- B. Cookware/canner
- C. 1/2" (1.3 cm) Maximum overhang

First Time Use

POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the cooktop is set to 9 kW.

Adjust the setting in relation to the limits of the electrical system in your home as described in the following paragraph.

NOTE: Depending on the power selected for the cooktop, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or quick reheating) could be automatically limited, in order to prevent the selected limit from being exceeded.

To set the power of the cooktop:

Once you have connected the device to the main power supply, you can set the power level within 60 seconds.

Press the timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".

Press the "Hold 3 sec" button until the last power level selected appears. Use the "+" and "-" buttons to select the desired power level.

The power levels available are: 4 kW – 6 kW – 7 kW - 9 kW - 11 kW.

Confirm by pressing "Hold 3 sec".

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.

To change the power level, turn your wall breaker power to the cooktop off for at least 60 seconds, then turn the power back on and repeat the steps above.

If an error occurs during the setting sequence, the "E" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation. If the error persists, contact the After-Sales Service.

Daily Use

WARNING



Fire Hazard

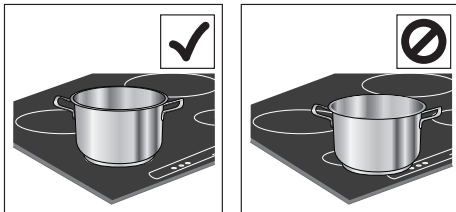
Turn off all controls when done cooking.
Failure to do so can result in death or fire.

POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

NOTE: In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger).

This prevents excessive overheating of the keypad. When grilling or frying, use the rear cooking zones.



NOTE: Do not set any items on the control panel at any time.

To Use:

Press “ON/OFF” for at least one second to turn on the desired cooking zone. A dash (“-”) will be shown on display. Press the “+” or “-” button of the required cooking zone to adjust the power. At first the level “5” will be shown in line with the area.

The Boost function is reached by pressing the power level button until the letter “P” is shown in the digit display. The boost can be activated on all zones.

To deactivate the cooking zones:

Select the “ON/OFF” button of the cooking zone desired.



Hold 3 sec CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from being switched on unintentionally, press and hold the “Key Lock” button for 3 seconds. A beep and an indicator light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except “ON/OFF” of each cooking zone.

To unlock the controls, repeat the activation procedure.



TIMER

The cooktop has a Timer. The Timer can be set in minutes up to 99 minutes.

To Use Timer:

1. Press “+” button to select the desired time.
NOTE: Press and hold the “+” or “-” buttons for a few seconds to quickly scroll through the time.
2. After releasing the button, the timer countdown will start in 3 seconds.
3. If needed to adjust the time, press “+” button to increase the time or “-” button to decrease the time.
4. When countdown is over, timer tone will sound. The display will indicate “00” and chime. Then the display will turn off.

To Cancel:

Press “-” button until display shows “00” or press simultaneously “-” and “+”.

Functions

Asst

ASSISTED SENSOR COOKING:

The “Asst” button activates the special sensor cooking functions. Place the pot in position and turn on the cooking zone. Then press the “Asst” button. “A” will appear on the display.

The indicator for the first special feature available for the cooking zone start to blink and to move it to the second one press another time “Asst”.

If no button is pressed the function is activated automatically after 3 seconds.

The user has to confirm the passage to second phase pressing “Asst” button when the Cooktop sounds.

To deactivate the special functions, press “ON/OFF” or press “Asst” until see a dash “-” is visible on the display.

Asst

ASSISTED SENSOR FRY:

The ideal function for preheating an empty pan or a pan with oil up to a maximum height of 3/8" (1 cm) to the best temperature for frying. At the end of the heating stage, the cooktop will make a sound to alert you that it is time to move to the next cooking stage. The cooktop will stabilize the temperature and, if necessary, adjust to keep consistent. Press the “Asst” button to confirm that the food is going to be placed in the pan then the cooktop will move to the next stage.

It is best to use this function when both the pan and oil are at room temperature. For best results, it is recommended to use this function with the suggested accessory (See Assistance or Service section to order Accessories).

Asst

ASSISTED SENSOR BOIL:

The ideal function to manage the heating of water 8-17 cups (2 L - 4 L) to a boiling temperature and help prevent over boiling during the cooking process. At the end of the heating stage, the cooktop will make a sound to alert you that it is time to move to the next cooking stage. Press the “Asst” button to confirm that the food is going to be placed in the pot and the cooktop will move to the next stage. The system is able to monitor most of the cooking process to help prevent over boiling, but it is always necessary to stay present while the cooktop is in use and adjust the power level, if necessary. For best results, it is recommended to use this function with the suggested accessory (See Assistance or Service section to order Accessories).

Auto

AUTO:

The “Auto” button activates the assisted cooking functions. Place the pot in position and turn on the cooking zone. Then press the “Auto” button. “A” will appear on the display. The indicator for the first assisted cooking feature available for the cooking will light up. Select the desired assisted cooking function by pressing the “Auto” one or more times. If no button is pressed the function is activated automatically after 3 seconds. The power level is not editable. The cooktop sets a default power level.

To deactivate the special functions, press ON/OFF button or press “Auto” button until you see a dash “-” is visible on the display.

Auto MELT:

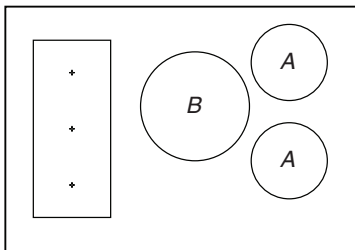
This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food. This method does not damage delicate foods such as chocolate, and helps prevent food from sticking to the pot/pan.

Auto SIMMER:

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods. Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, soups) with liquid bases.

Auto BOIL:

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling. The water (preferably at room temperature) should be placed in the pot and left uncovered. In all cases, users are advised to monitor the boiling water closely, and check the amount of water remaining regularly. The quantity of the water is defined in the image below on the dimension of the burner.



A. 2 cups (0.5 L)
B. 13 cups (3 L)

Auto KEEP WARM:

⚠ WARNING

Food Poisoning Hazard

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

Doing so can result in food poisoning or sickness.

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete, or you can maintain an ideal temperature for reducing liquids very slowly.

Ideal for serving foods at the perfect temperature

Cookware for Assisted Cooking Modes

KitchenAid® Sensor Induction Cooktops with Assisted Cooking modes work with select KitchenAid® cookware (sold separately) to enable precision cooking techniques including Boil and Fry. Visit potsandpans.com/kitchenaid to purchase required cookware:

- 8 Qt Stockpot (#71003)
- 12" Nonstick Open Frying Pan (#71010)

Cookware manufactured under license by Meyer Corporation.

IMPORTANT:

- The sensors for the Assisted Cooking functions have been configured specifically for the recommended pans.
- It is important to match the size of the pan to the size of the cooking zone.

- Using pots/pans of the incorrect size or poorly positioning pans on the cooking zone may cause limited activation of the sensors.
- Pots/pans from other manufacturers may not perform well. They may heat to a temperature above or below the programmed temperature setting. If using a pan that is not the recommended accessory, monitor your cooking process closely and switch to a manual mode if necessary.
- Your unit has a built in feature to shut itself off during over voltage conditions, water spillage on the touch control, empty pan, or for extended cooking durations. If this occurs, you may turn the burner back on and resume cooking without issue.
- Always keep the pot/pan centered on the element.
- It is recommended to leave the accessory stationary during the heating phase in order to obtain a more accurate control.
- Always wait for the acoustic warning before inserting the food and start from cold only with any seasoning.
- In case of repeated cooking, it is advisable not to turn off the automatic function, but to continue cooking, letting the control maintain the correct temperature.
- If possible, avoid using the assisted cooking functions when the letter "H" is present, which means the element is still hot. Let the element cool down before using this function again.



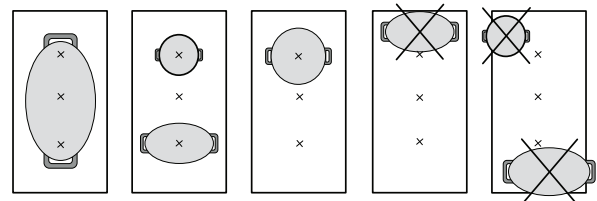
FLEX PAN ZONE:

After turning on one of the two cooking zones on the left side, by pressing the "Flex" button, you can combine two cooking zones and use them at the same power level by covering the entire surface with a large griddle or partially cover it with a round/oval pot/pan. The entire flex zone will remain active, and if only using one pot/pan, it can be placed anywhere within the area. When in use, either upper or lower power controls on the left side can be used to adjust the power of the entire zone. Ideal for cooking with oval or rectangular pots with pan supports.

Press "Flex" button to deactivate flex function. The cooking zones will remain active separately with the power level selected.

By pressing ON/OFF button, both cooking zones will turn off and the flex function will be deactivated.

IMPORTANT: Place the pot in the center of the cooking zone so that it covers at least one reference point.



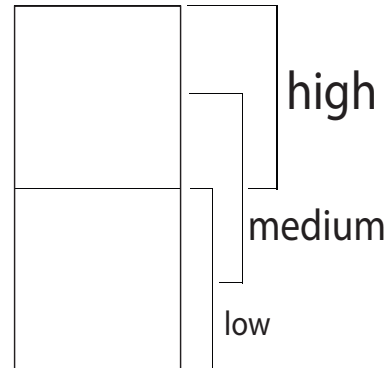
POWER SHIFT MODE:

After turning on one of the two cooking zones on the left side, by pressing the “” button twice you can activate the Power Shift mode.

Both the cooking zones on the left side will turn on and “FP” will appear on the display.

This area consists in three cooking zones (see figure). When in use, preset power levels (high, medium, low) will activate depending on the position of the pot/pan. By moving the pot/pan over the surface you will activate different temperatures without having to adjust the touch controls.

Press the “” button to switch from Power Shift function to Flex function. By pressing “ON/OFF”, the selected cooking zone will turn off and the Flex function will be then deactivated.



Indicators

POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

RESIDUAL HEAT

If “H” appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the use of the adjacent zone, or because a hot pot has been placed on it. When the cooking zone has cooled down, the “H” disappears.

Cooking Table

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	LEVEL USE (indicating cooking experience and habits)
Maximum power	Boost	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to fast boiling in the case of water or rapidly heating cooking liquids.
	8 – 9	Frying – boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep frozen products, fast boiling.
High power	7 – 8	Browning – sautéing – boiling – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling (for a short period of time, 5-10 minutes).
	6 – 7	Browning – cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for sautéing, maintaining a light boil, cooking and grilling (for a medium period of time, 10-20 minutes), preheating accessories.
Medium power	4 – 5	Cooking – stewing – sautéing – grilling	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking (for a long period of time), Creaming pasta.
	3 – 4	Cooking – simmering – thickening – creaming	Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk), creaming pasta.
	2 – 3		Ideal for long-cooking recipes (less than 4 cups [1 L] in volume: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wines, broth, milk).
Low power	1 – 2	Melting – defrosting – keeping food warm – creaming	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small products and keeping just-cooked food warm (e.g. sauces, soups, minestrone).
	1		Ideal for keeping just-cooked food warm, for creaming risottos and for keeping serving dishes warm (with induction-suitable accessory).
Zero power	OFF	Support surface	Cooktop in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an “H”).

Assisted Cooking Table

TYPE OF COOKING	DESCRIPTION
Boiling	Ideal for boiling pasta, rice, vegetables, meats and fish.
Frying	Ideal for stir frying vegetables, meat/steaks, fish, or to pan fry with oil (e.g. French fries).

Ceramic Glass

Cleaning off the induction cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
- Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
- Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.

COOKTOP CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

Do not use a steam cleaner.

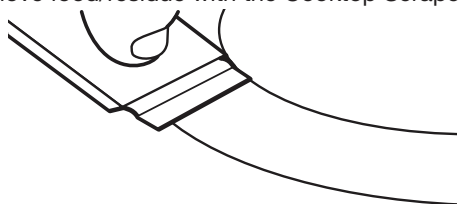
CERAMIC GLASS

Cleaning Method:

To avoid damaging the cooktop, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover, or ammonia.

- For best results, turn on key lock option to prevent the control panel from turning on while cleaning.

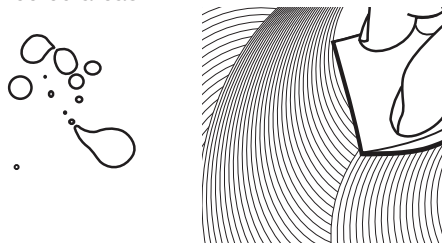
1. Remove food/residue with the Cooktop Scraper.



- For best results, use the Cooktop Scraper while the cooktop is still warm but not hot to the touch. It is recommended to wear an oven mitt while scraping the warm cooktop.
- Hold the Cooktop Scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the residue. It will be necessary to apply pressure in order to remove the residue.

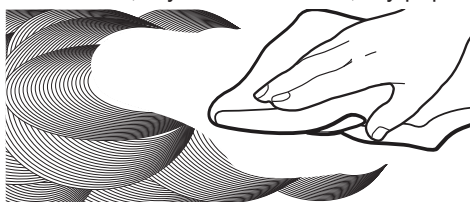
Allow the cooktop to cool down completely before proceeding to Step 2.

2. Apply a few dime-sized drops of affresh® Cooktop Cleaner to the affected areas.



- Rub affresh® Cooktop Cleaner onto the cooktop surface with the blue Cooktop Cleaning Pad. Some pressure is needed to remove stubborn stains.
- Allow the cleaner to dry to a white haze before proceeding to Step 3.

3. Polish with a clean, dry cloth or a clean, dry paper towel.



- Repeat steps 1 through 3 as necessary for stubborn or burned-on stains.

The Complete Cooktop Cleaner Kit is available for order and includes the following:

- Cooktop Scraper
- Affresh® Cooktop Cleaner
- Blue Cooktop Cleaning Pads

See the "Accessories" section for part numbers and information on ordering.

NOTE: During the cleaning process, if the key lock is not activated, some keys may turn on. Activate the key lock function to avoid this.

Do not place any objects on the control panel at any time.

STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop cleaner, steelwool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Rub in direction of grain to avoid damaging.

Cleaning Method:

- All purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.
- Vinegar for hard water spots.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Nothing will operate

- **Is the cooktop wired properly?** See the Installation Instructions for more information.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

Cooktop will not operate

- **Is the cooktop control set correctly?** Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function.
- **Is the “Key Lock” Cooktop Lockout set?** See “Control Lock” section.
- **Has the cooktop turned off by itself?** The power off key was unintentionally touched. Press power key again. Reset the cooktop.

Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See “Cookware” section.
- **Is the cooktop control set to the proper heat level?** See “Function” section.
- **Is the cooktop level?** Level the cooktop. See the Installation Instructions.

Display shows messages

- **Is the display flashing “F” and numbers?** If “F” and a number are alternately flashing on the display, refer to the following table for possible solutions.

DISPLAY CODE	DESCRIPTION	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
F0E1	Cookware is detected but it is not compatible with requested operation.	The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones.	Press ON/OFF button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware.
F0EA	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the cooktop to cool down before using it again.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Disconnect the cooktop from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the cooktop to the power supply. If the problem persists, call the service center and specify the error code that appears on the display.		
e.g.  → -	The cooktop does not allow a special function to be activated.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the cooktop.	See paragraph “Power management”.
e.g.  - 5 Power level lower than level requested	The cooktop automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used.	The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the cooktop.	See paragraph “Power management”.

Operational cooktop sounds

- **Is there a low humming?** This occurs when cooking at high power. The cause of this is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware. This sound will quiet or go away when the power is turned down.
- **Is there a crackling?** This sound occurs when cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. It may change depending on the amount and type of food being cooked.
- **Is there a fan noise?** The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off, if the temperature it detects is too high.

ASSISTANCE OR SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

If you need replacement parts

If you need to order replacement parts, we recommend that you use only factory specified parts. These factory specified parts will fit right and work right because they are made with the same precision used to build every new KITCHENAID® appliance.

To locate factory specified parts in your area, call us or your nearest KitchenAid designated service center.

In the U.S.A.

Call the Customer eXperience Center toll-free: **1-800-422-1230** or visit our website at **www.kitchenaid.com**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
 - Installation information.
 - Use and maintenance procedures.
 - Accessory and repair parts sales.
 - Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
 - Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. KitchenAid designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in the United States.
- To locate the KitchenAid designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid with any questions or concerns at:

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

In Canada

Call the KitchenAid Canada Customer eXperience Center toll-free: **1-800-807-6777** or visit our website at **www.kitchenaid.ca**.

Our consultants provide assistance with:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors and service companies. JennAir designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service anywhere in Canada.

For further assistance

If you need further assistance, you can write to KitchenAid Canada with any questions or concerns at:

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

Accessories

Pot for Boiling Assisted Cooking Function

Order Part Number #71003

Pan for Assisted Frying Cooking Function

Order Part Number #71010

Affresh® Cooktop Cleaner

(ceramic glass models)
Order Part Number W10355051

Cooktop Protectant

(ceramic glass models)
Order Part Number 31463

Cooktop Scraper

(ceramic glass models)
Order Part Number WA906B

Affresh® Stainless Steel Cleaner

(stainless steel models)
Order Part Number W10355016

Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner

Order Part Number W10355010

Notes

Notes

Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou service, composer le **1 800 422-1230** ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.com**.

Au Canada, composer le **1 800 807-6777** ou visiter notre site Web au **www.kitchenaid.ca**.

Au Mexique, composer le **01 800 0022 767** ou visiter notre site Web sur **www.kitchenaid.mx**.

Numéro de modèle _____ Numéro de série _____

Table des matières

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON.....	16
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES –	
COMMANDES TACTILES.....	19
Ustensiles pour cuisson par induction	20
Première utilisation	20
Utilisation quotidienne.....	21
Fonctions.....	21
Témoins	23
Tableau de cuisson	23
Tableau pour la cuisson assistée	24
Vitrocéramique	24
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON	25
Nettoyage général.....	25
DÉPANNAGE.....	26
ASSISTANCE OU DÉPANNAGE.....	27
Aux É.-U.	27
Au Canada.....	27
Accessoires.....	27



Commencez à utiliser votre table de cuisson.
Balayez pour voir les meilleures fonctionnalités,
des conseils et vidéos d'instructions.

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grimpant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.

- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyeurs peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les appareils à éléments en spirale –

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
- Ne pas placer d'objets en métal comme un couteau, une fourchette, une cuillère ou un couvercle sur la surface de cuisson, ils pourraient devenir chauds.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce dispositif est conforme à la section 18 des règlements FCC.
Ce dispositif est conforme à la norme ICES-001 d'Industrie Canada.

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été

testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la réduction des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Éloigner la table de cuisson du récepteur.

Brancher le récepteur dans une prise différente.

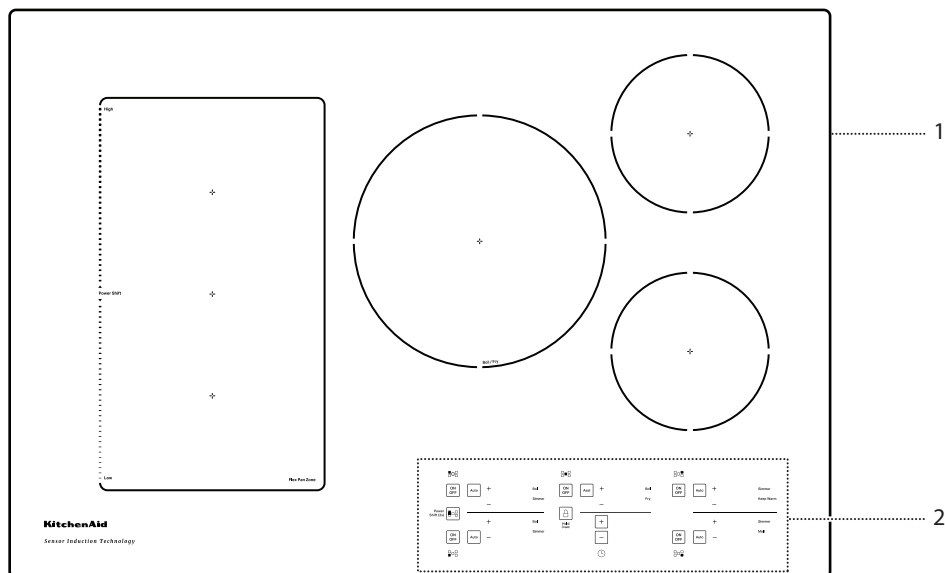
Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

REMARQUE : Les personnes utilisant un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence des champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES – COMMANDES TACTILES

Table de cuisson

Modèle à commande électronique tactile de 30 po (78,2 cm)

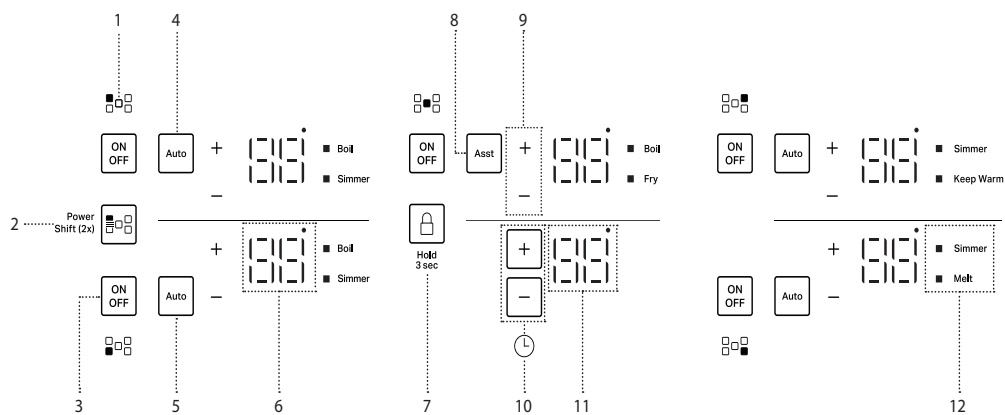


1. Table de cuisson

2. Tableau de commande

Commandes de la table de cuisson

Modèles à commande électronique tactile de 30 po (78,2 cm)

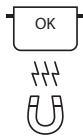


1. Identification de la zone de cuisson
2. Bouton Flexi/Shift (zone flexible pour plats et décalage de puissance)
3. Bouton ON/OFF(marche/arrêt) de la zone de cuisson
4. Témoin de fonction activée
5. Bouton de fonction de cuisson par détection automatique
6. Niveau de cuisson sélectionné

7. Bouton Verrouillage des touches – 3 secondes
8. Bouton de fonction de cuisson par détection assistée
9. Bouton de réglage de la puissance
10. Boutons Timer (minuterie)
11. Indicateur de minuterie
12. Activation des fonctions spéciales

Ustensiles pour cuisson par induction

CASSEROLES ET POÊLES



Il ne faut utiliser que des casseroles et poêles fabriquées de matière ferromagnétique conçue à l'usage des tables de cuisson par induction :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour les tables de cuisson par induction

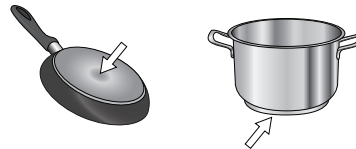
Pour savoir si une casserole convient, un aimant peut être placé sous l'ustensile pour vérifier s'il est magnétique.

La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent avoir une incidence sur le rendement de cuisson. Certaines indications du diamètre du fond ne correspondent pas au diamètre réel de la surface ferromagnétique.

Certaines casseroles et poêles ne possèdent qu'une partie de leur fond fabriquée en matière ferromagnétique, l'autre partie est fabriquée dans une matière qui ne convient pas pour la cuisson par induction. Ces zones peuvent chauffer à des niveaux différents ou à une température inférieure. Dans certaines situations, lorsque le fond est fabriqué principalement de matière qui n'est pas ferromagnétique, la table de cuisson peut ne pas reconnaître l'ustensile, ce qui préviendra la mise en marche de la zone de cuisson.



Pour assurer une efficacité optimale, utiliser toujours des casseroles et poêles avec fond plat qui chauffe de façon uniforme. Un fond qui n'est pas plat aura une incidence sur la puissance et la conduction de la chaleur.



Casseroles vides ou à fond mince

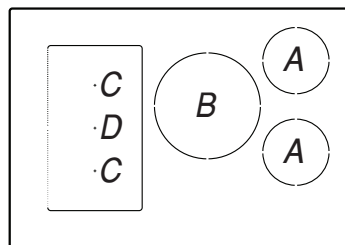
N'utilisez pas une casserole ou une poêle vide lorsque la table de cuisson est en marche.

Taille appropriée de la base de casserole/casserole pour les différentes zones de cuisson

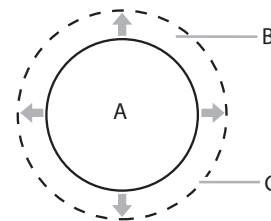
Pour assurer un fonctionnement adéquat de la table de cuisson, utiliser des casseroles dont le diamètre est convenable.

Toujours utiliser la zone de cuisson qui correspond au diamètre minimum du fond de la casserole.

Placer la casserole en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



- A. 4 po (10,2 cm) minimum
- B. 6 1/4 po (15,9 cm) minimum
- C. 5 1/2 po (14 cm) minimum
- D. 7 7/8 po (20 cm) minimum



- A. Zone de cuisson de la surface
- B. Ustensiles de cuisson/ autoclave
- C. Dépassement maximum de 1/2 po (1,3 cm)

Première utilisation

GESTION DE PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à 9 kW.

Modifier le réglage en fonction des limites du système électrique de votre maison, comme décrit dans le paragraphe suivant.

REMARQUE : Selon la puissance sélectionnée pour la table de cuisson, certains des niveaux de puissance et certaines des fonctions (p. ex., faire bouillir ou réchauffage rapide) des zones de cuisson peuvent être automatiquement limités pour prévenir de dépasser la limite sélectionnée.

Réglage de la puissance de la table de cuisson :

Après avoir branché l'appareil à l'alimentation principale, il est possible de régler le niveau de puissance dans les 60 secondes. Appuyer sur le bouton « + » de la minuterie pendant au moins 5 secondes. L'écran affiche « P.L. ».

Appuyer sur le bouton «  » jusqu'à ce que le plus récent niveau de puissance sélectionné s'affiche. Utiliser les boutons « + » et « - » pour sélectionner le niveau de puissance désiré.

Les niveaux de puissances accessibles sont :

4 kW - 6 kW - 7 kW - 9 kW - 11 kW.

Confirmer en appuyant sur «  ».

Le niveau de puissance sélectionné est conservé dans la mémoire, même en cas d'interruption de l'alimentation.

Pour modifier le niveau de puissance, fermer le disjoncteur alimentant le circuit de la table de cuisson pendant au moins 60 secondes, puis alimenter de nouveau la table de cuisson et effectuer les étapes précédentes.

Si une erreur se produit pendant la séquence de configuration, le symbole «  » s'affichera et une tonalité retentira. Si cette situation se produit, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, communiquer avec le service après-vente.

Utilisation quotidienne

AVERTISSEMENT



Risque d'incendie

Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.

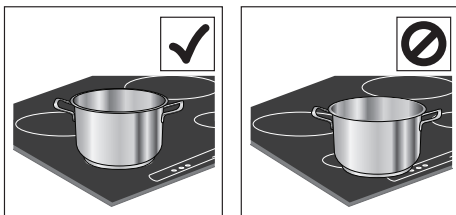
Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.

POSITIONNEMENT

Ne pas couvrir les symboles du tableau de commande avec la casserole utilisée.

REMARQUE : Sur les zones de cuissons se trouvant près de la table de commande, il est conseillé de maintenir les casseroles et poêles dans la zone délimitée (tenir compte à la fois de la base de la casserole et du rebord supérieur puisque ce dernier est souvent plus large).

Ceci permet de prévenir la surchauffe excessive des touches.



Lorsqu'un plat est grillé ou frit, utiliser les zones de cuisson arrière.

REMARQUE : Ne placer aucun objet sur le tableau de commande.

Utilisation :

Appuyer sur « ON/OFF » (marche/arrêt) pendant au moins une seconde pour mettre en marche la zone de cuisson désirée. Un tiret (« - ») apparaîtra à l'écran. Appuyer sur les boutons « + » ou « - » de la zone de cuisson pour régler la puissance. Au premier niveau, « 5 » s'affichera en ligne avec la zone.

La fonction d'optimisation est atteinte en appuyant sur le bouton de niveau de puissance jusqu'à ce que la lettre « P » s'affiche sur l'afficheur numérique. La fonction d'optimisation peut être activée sur toutes les zones.

Désactivation des zones de cuisson :

Sélectionner le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) des zones de cuisson souhaitées.



Hold
3 sec

VERROUILLAGE DU TABLEAU DE COMMANDE

Pour verrouiller les réglages et empêcher la mise en marche accidentelle, appuyer sur le bouton « Verrouillage des touches » pendant 3 secondes. Une tonalité et un témoin lumineux au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le tableau de commande est verrouillé, sauf les boutons « ON/OFF » (marche/arrêt) de chaque zone de cuisson. Pour déverrouiller les commandes, répéter la procédure d'activation.



TIMER (minuterie)

La table de cuisson est munie d'une minuterie. La minuterie peut être réglée en minutes jusqu'à concurrence de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie :

1. Appuyer sur le bouton « + » pour entrer la durée désirée.
REMARQUE : Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pendant quelques secondes pour naviguer rapidement dans les durées.
2. Après avoir relâché le bouton, la minuterie commence son compte à rebours après 3 secondes.
3. Si la durée doit être modifiée, appuyer sur le bouton « + » pour augmenter la durée ou « - » pour la réduire.
4. Lorsque le décompte est terminé, un signal sonore retentit. L'écran affichera « 00 » et une tonalité retentira. Ensuite, l'affichage s'éteint.

Annulation :

Appuyer sur le bouton « - » jusqu'à ce que l'écran affiche « 00 » ou appuyer simultanément sur « - » et « + ».

Fonctions

Asst

CUISSON PAR DÉTECTION ASSISTÉE :

Le bouton « Asst » (assistance) active les fonctions spécifiques de cuisson par détection. Placer la casserole en position et mettre en marche la zone de cuisson. Appuyer ensuite sur le bouton « Asst » (assistance). « A » s'affiche à l'écran.

Le témoin de la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson commence à clignoter et pour activer la seconde fonction spéciale, appuyer une nouvelle fois sur « Asst » (assistance). Si aucun bouton n'est appuyé, la fonction est automatiquement activée au bout de 3 secondes.

L'utilisateur doit confirmer le passage à la deuxième phase en appuyant sur le bouton « Asst » (assistance) lorsque la table de cuisson retentit. Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyer sur « ON/OFF » (marche/arrêt) ou appuyer sur le bouton « Asst » (assistance) jusqu'à ce qu'un tiret « - » soit visible à l'écran.

Asst

FAIRE FRIRE PAR DÉTECTION ASSISTÉE :

Cette fonction est parfaite pour préchauffer une casserole vide ou une casserole contenant un maximum de 3/8 po (1 cm) d'huile. À la fin de la période de chauffage, la table de cuisson produira un son pour vous informer qu'il est temps de passer à la prochaine étape de cuisson. La table de cuisson stabilisera la température et, au besoin, la réglera pour la maintenir constante. Appuyer sur le bouton « Asst » (assistance) pour confirmer que des aliments seront placés dans la casserole, la table de cuisson passera à l'étape suivante. Il est préférable d'utiliser cette fonction lorsque la casserole et l'huile sont à température de la pièce. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser cette fonction avec l'accessoire suggéré (voir la section Assistance ou dépannage pour commander des accessoires).

Asst

ÉBULLITION PAR DÉTECTION ASSISTÉE :

La fonction idéale pour gérer le chauffage de l'eau de 8 à 17 tasses (2 L à 4 L) à une température d'ébullition et aider à éviter une surbullition pendant le processus de cuisson. À la fin de la période de chauffage, la table de cuisson produira un son pour vous informer qu'il est temps de passer à la prochaine étape de cuisson. Appuyer sur le bouton « Asst » (assistance) pour confirmer que les aliments vont être placés dans une casserole, la table de cuisson passera à l'étape suivante. Le système est en mesure de gérer la majorité du processus de cuisson pour aider à éviter une ébullition excessive, mais il est toujours nécessaire de rester à portée pendant l'utilisation de la table de cuisson pour régler au besoin le niveau de puissance. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser cette fonction avec l'accessoire suggéré (voir la section Assistance ou dépannage pour commander des accessoires).

Auto

AUTO (AUTOMATIQUE) :

Le bouton « Auto » (automatique) active les fonctions de cuisson automatique. Placer la casserole en position et mettre en marche la zone de cuisson. Appuyer ensuite sur le bouton « Auto » (automatique). « A » s'affiche à l'écran. Le témoin de la première fonction de cuisson assistée disponible pour la cuisson s'allume. Sélectionner la fonction de cuisson assistée désirée en appuyant sur le bouton « Auto » (automatique) une fois ou plus. Si aucun bouton n'est appuyé, la fonction est automatiquement activée au bout de 3 secondes. Il est impossible de modifier le niveau de puissance. La table de cuisson règle un niveau de puissance par défaut. Pour désactiver les fonctions spéciales, appuyer sur le bouton « ON/OFF » (marche/arrêt) ou appuyer sur le bouton « Auto » (automatique) jusqu'à ce qu'un tiret « - » soit visible à l'écran.

Auto MELT (fondre) :

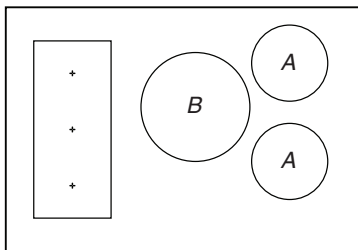
Cette fonction permet d'amener les aliments à une température idéale pour les faire fondre et les maintenir dans cet état. Cette méthode n'endommage pas les aliments délicats comme le chocolat et aide à empêcher les aliments de coller dans la casserole/poêle.

Auto SIMMER (mijotage) :

Cette fonction est parfaite pour maintenir une température de mijotage, ce qui convient pour la cuisson d'aliments sur de longues périodes. Elle est idéale pour les recettes avec long temps de cuisson (riz, sauces, soupes).

Auto BOIL (bouillir) :

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau et de la maintenir en ébullition. L'eau (de préférence à température de la pièce) devrait être versée dans un plat laissé sans couvercle. Dans tous les cas, les utilisateurs doivent surveiller avec attention l'eau qui boue et vérifier régulièrement la quantité d'eau restante. La quantité d'eau devrait être basée sur la taille de la zone de cuisson, comme illustré ci-dessous.



A. 2 tasses (0,5 L)

B. 13 tasses (3 L)

Auto KEEP WARM (maintien au chaud) :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Cette fonction permet de maintenir les aliments à une température idéale, habituellement après la cuisson des aliments, ou peut maintenir une température idéale pour faire réduire les liquides très lentement.

Elle est idéale pour servir les aliments à la bonne température.

Casseroles/poêles pour les fonctions de cuisson automatique :

Les tables de cuisson à induction par capteur avec modes de cuisson assistée de KitchenAid® fonctionnent avec les ustensiles de cuisson KitchenAid® sélectionnés (vendus séparément) pour permettre d'utiliser des techniques de cuisson de précision, incluant faire bouillir et frire. Visitez le potsandpans.com/kitchenaid pour acheter les ustensiles requis :

- Marmite de 8 pte (n° 71003)
- Poêle à frire ouverte antiadhésive de 12 po (n° 71010)

Les ustensiles de cuisson sont fabriqués sous licence par Meyer Corporation.

IMPORTANT :

- Les capteurs pour les fonctions de cuisson assistée ont été configurés spécifiquement pour les poêles recommandées.
- Il est important de faire correspondre la taille de la casserole et la zone de cuisson.
- Utiliser une casserole/poêle de mauvaise taille ou mal positionnée sur la zone de cuisson peut causer une activation limitée des capteurs.
- Les casseroles/poêles d'autres fabricants peuvent ne pas être aussi efficaces. Elles peuvent chauffer à une température supérieure ou inférieure au réglage de température programmé. Si une poêle non recommandée est utilisée, vérifier avec attention le processus de cuisson et au besoin, passer en mode manuel.
- Cet appareil est doté d'une fonction intégrée pour s'éteindre en cas de surtension, de déversement d'eau sur la commande tactile, de casserole vide ou pour des périodes de cuisson prolongées. Si cela se produit, rallumer le brûleur et reprendre la cuisson sans problème.
- Garder toujours la casserole ou le plat centré sur l'élément.
- Il est recommandé de laisser l'accessoire immobile pendant la phase de chauffage afin d'obtenir un contrôle plus précis.
- Attendre toujours pour l'avertissement sonore avant d'insérer les aliments et cuisiner à partir du froid avec tout assaisonnement.
- En cas de cuisson répétée, il est conseillé de ne pas désactiver la fonction automatique, mais de poursuivre la cuisson en laissant la commande maintenir la bonne température.
- Si possible, éviter d'utiliser les fonctions de cuisson assistée lorsque la lettre «H» est présente, ce qui signifie que l'élément est encore chaud. Laisser refroidir l'élément avant d'utiliser à nouveau cette fonction.



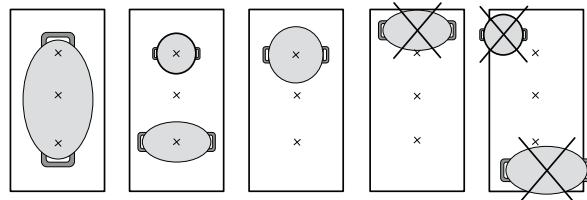
ZONE FLEXIBLE POUR PLATS :

Après avoir allumé l'une des deux zones de cuisson sur le côté gauche en appuyant sur le bouton «», l'on peut combiner deux zones de cuisson et les utiliser au même niveau de puissance en couvrant toute la surface avec une grande plaque chauffante ou en la couvrant partiellement avec une casserole/poêle ronde ou ovale. La zone flexible entière restera active, et si l'on n'utilise qu'une seule casserole/poêle, elle peut être placée n'importe où dans la zone. En cours d'utilisation, les commandes de puissance supérieure ou inférieure sur le côté gauche peuvent être utilisées pour régler la puissance de toute la zone. Idéal pour cuisiner avec des casseroles ovales ou rectangulaires avec des supports de casserole.

Appuyer sur le bouton «» pour désactiver la fonction flexible. Les zones de cuisson resteront actives séparément selon le niveau de puissance sélectionné.

En appuyant sur ON/OFF (marche/arrêt), les deux zones de cuisson sélectionnées s'éteindront et la fonction Flex (flexible) sera désactivée.

IMPORTANT : Placer la casserole au centre de la zone de cuisson pour qu'elle recouvre au moins l'un des points de référence.



MODE DE DÉCALAGE DE PUISSANCE :

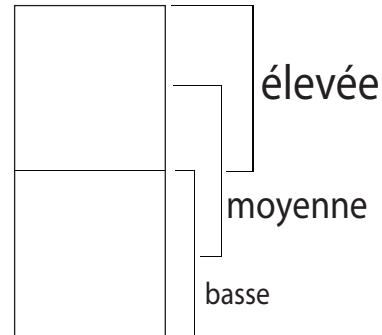
Après avoir allumé l'une des deux zones de cuisson sur le côté gauche en appuyant deux fois sur le bouton «», l'on peut activer le mode Power Shift (décalage de puissance).

Les deux zones de cuisson sur le côté gauche s'allument et «FP» apparaît sur l'afficheur.

Cette zone se compose de trois zones de cuisson (voir figure).

En cours d'utilisation, les niveaux de puissance prédéfinis (haut, moyen, bas) s'activeront en fonction de la position de la casserole/poêle. En déplaçant la casserole/poêle sur la surface, l'on peut activer différentes températures sans avoir à régler les commandes tactiles.

Appuyer sur le bouton «» pour passer de la fonction Power Shift (décalage de puissance) à la fonction Flex (flexible). En appuyant sur «ON/OFF» (marche/arrêt), la zone de cuisson sélectionnée s'éteindra et la fonction Flex (flexible) sera alors désactivée.



Témoins

CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU ABSENTE

Ce symbole s'affiche si la casserole ne convient pas pour la cuisson par induction, n'est pas correctement positionnée ou n'est pas d'une taille appropriée pour la zone de cuisson sélectionnée. Si aucune casserole est détectée dans les 30 secondes après avoir effectué la sélection, la zone de cuisson s'éteint.

CHALEUR RÉSIDUELLE

Un «H» qui s'affiche à l'écran signifie que la zone de cuisson est chaude. Le témoin s'allume même si la zone n'a pas été activée, mais a été chauffée en raison de l'utilisation de la zone adjacente ou si une casserole chaude y est déposée. Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le «H» disparaît.

Tableau de cuisson

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	NIVEAU UTILISÉ (indique l'expérience et les habitudes d'utilisation)
Puissance maximum	Surchauffeur	Chauffage rapide	Parfait pour faire augmenter rapidement la température d'aliments pour faire bouillir rapidement si c'est de l'eau ou faire chauffer rapidement des liquides de cuisson.
	8 à 9	Frir – faire bouillir	Parfait pour faire brunir, commencer la cuisson, faire frir des produits surgelés ou faire bouillir rapidement.
Puissance élevée	7 à 8	Brunir – faire sauter – bouillir – griller	Parfait pour faire sauter, bouillir de façon vive, cuire et griller (pendant une courte période de 5 à 10 minutes).
	6 à 7	Brunir – cuire – mijoter – faire sauter – griller	Parfait pour faire sauter, bouillir de façon légère, cuire, griller (pendant une période moyenne de 10 à 20 minutes) ou chauffer des accessoires.
Puissance moyenne	4 à 5	Cuire – mijoter – faire sauter – griller	Parfait pour faire mijoter, bouillir de façon légère, cuire (pendant une longue période). Préparer des pâtes à la crème.
	3 à 4	Cuire – mijoter à feu doux – épaissir – crémier	Parfait pour les recettes qui doivent cuire longtemps (riz, sauces, rôtis et poisson) dans un liquide (p. ex., eau, vin, bouillon, lait). Préparer des pâtes à la crème.
	2 à 3		Parfait pour les recettes qui doivent cuire longtemps (volume de moins de 4 tasses [1 L] : riz, sauces, rôtis, poisson) dans un liquide (p. ex., eau, vin, bouillon, lait).
Puissance faible	1 à 2	Faire fondre – décongeler – garder les aliments au chaud – crémier	Parfait pour faire ramollir le beurre, fondre doucement le chocolat, décongeler de petits produits et maintenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits (p. ex., sauces, soupes, minestrone).
	1		Parfait pour maintenir au chaud des aliments qui viennent d'être cuits, crémier un risotto et maintenir des plats de service tiède (en utilisant un accessoire qui convient pour l'induction).
Aucune puissance	ARRÊT	Surface de support	Table de cuisson en mode attente ou arrêtée (il est possible qu'il y ait une chaleur de cuisson résiduelle indiquée par un « H »).

Tableau pour la cuisson assistée

TYPE DE CUISSON	DESCRIPTION
Boiling (Bouillir)	Idéal pour faire bouillir des pâtes, du riz, des légumes, des viandes et du poisson.
Frying (frire)	Idéal pour faire sauter à feu vif des légumes, de la viande/des biftecks, du poisson ou pour frire avec de l'huile (p. ex., des frites)

Vitrocéramique

Le fait de nettoyer la table de cuisson à induction avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur. Consulter la section «Nettoyage général» pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve au-dessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut se trouver piégé entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les salissures des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et laisse un creux et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensile de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser d'objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond arrondi, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et de mauvais résultats de cuisson.
- Contrôler la planéité du récipient en plaçant une règle plate en travers du fond du récipient. Lorsqu'on fait tourner la règle, aucun espace ou jour ne doit être visible entre celle-ci et l'ustensile.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

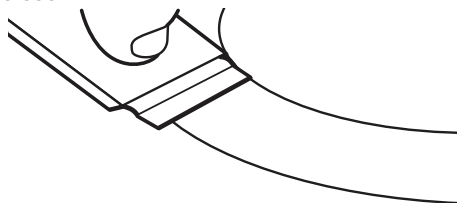
Ne pas effectuer de nettoyage à la vapeur.

VITROCÉRAMIQUE

Méthode de nettoyage :

Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs en poudre abrasifs, d'eau de Javel, de produit antirouille ou d'ammoniaque.

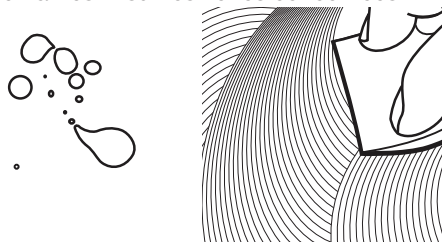
- Pour obtenir de bons résultats, activer l'option de verrouillage des touches pour prévenir les commandes de s'activer pendant le nettoyage.
- 1. Éliminer les salissures alimentaires avec le grattoir pour table de cuisson.



- Pour faciliter le nettoyage, utiliser le grattoir pendant que la table de cuisson est encore tiède, mais non brûlante au toucher. Il est recommandé de porter des mitaines de four pour gratter la table de cuisson tiède.
- Tenir le grattoir pour table de cuisson à un angle d'environ 45° par rapport à la surface de verre et gratter les salissures. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les salissures.

Laisser la table de cuisson refroidir complètement avant de passer à l'étape 2.

- 2. Appliquer quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson affresh® sur les zones concernées.



- Frotter le nettoyant affresh® sur la surface de la table de cuisson avec le tampon bleu à nettoyer les tables de cuisson. Il convient d'appuyer fermement pour éliminer les taches rebelles.
- Laisser le produit nettoyant sécher en une pellicule blanchâtre avant de passer à l'étape 3.

- 3. Faire briller avec un chiffon ou un essuie-tout propre et sec.



- Répéter au besoin les étapes 1 à 3 pour les taches les plus tenaces ou incrustées.

Le nécessaire complet de nettoyage pour tables de cuisson est offert sur commande. Il contient :

- Grattoir pour table de cuisson
- Nettoyant pour table de cuisson affresh®
- Tampons bleus pour nettoyer les tables de cuisson

Consulter la section « Accessoires » pour obtenir les numéros de pièces et renseignements pour commander.

REMARQUE : Pendant le nettoyage, si le verrouillage des touches n'est pas activé, certaines touches pourraient s'activer. Activer la fonction de verrouillage des touches pour éviter cette situation.

Ne placer aucun objet sur le tableau de commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.
- Vinaigre pour les taches d'eau dure.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

Rien ne fonctionne

- **La table de cuisson est-elle correctement raccordée?** Voir les Instructions d'installation pour plus de renseignements.
- **Un fusible est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

La table de cuisson ne fonctionne pas

- **La commande de la table de cuisson est-elle bien réglée?** Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction.
- **Le verrouillage des commandes a-t-il été réglé?** Consulter la section « Verrouillage des commandes ».
- **La table de cuisson s'est-elle mise hors tension toute seule?** La touche Power off (mise hors tension) a été enfoncée involontairement. Appuyer à nouveau sur la touche Power (mise sous tension). Régler de nouveau la table de cuisson.

Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?** Utiliser des ustensiles de cuisson de la même taille environ que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2 po (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

La table de cuisson ne produit pas les résultats escomptés

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Consulter la section « Ustensiles de cuisson ».
- **La commande de la table de cuisson est-elle réglée au niveau approprié de chaleur?** Consulter la section « Fonction ».
- **La table de cuisson est-elle d'aplomb?** Nivelier la table de cuisson. Voir les instructions d'installation.

Des messages s'affichent

- **«F» ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l'écran?** Si «F» et un chiffre clignotent par alternance sur l'écran, consulter le tableau suivant pour trouver une éventuelle solution.

CODE AFFICHÉ	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
F0E1	Un ustensile de cuisson a été détecté, mais il n'est pas compatible avec l'opération demandée.	L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou il n'est pas compatible avec une ou plusieurs des zones de cuisson.	Appuyer sur le bouton ON/OFF (marche/arrêt) pour supprimer le code F0E1 et rétablir le fonctionnement de la zone de cuisson. Essayer ensuite d'utiliser l'ustensile de cuisson sur une zone de cuisson différente ou d'utiliser un ustensile de cuisson différent.
F0EA	Le panneau de commandes s'éteint en raison d'une température excessivement élevée.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendre que la table de cuisson refroidisse avant de l'utiliser de nouveau.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Débrancher l'alimentation électrique de la table de cuisson. Attendre quelques secondes, puis rebrancher l'alimentation électrique de la table de cuisson. Si le problème persiste, effectuer un appel de service et indiquer le code d'erreur qui apparaît à l'écran.		
p. ex.  → -	La table de cuisson ne permet pas l'activation d'une fonction spéciale.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance selon la valeur maximum réglée pour la table de cuisson.	Consulter le paragraphe « Gestion de puissance ».
p. ex.  Niveau de puissance inférieur au niveau demandé	La table de cuisson règle automatiquement le niveau de puissance pour s'assurer que la zone de cuisson puisse être utilisée.	Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance selon la valeur maximum réglée pour la table de cuisson.	Consulter le paragraphe « Gestion de puissance ».

Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson

- **Y a-t-il un faible bourdonnement?** Ceci se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Cela est dû à la quantité d'énergie transmise de l'appareil au plat de cuisson. Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l'alimentation est interrompue.
- **Y a-t-il un bruit de crépitation?** Ce son survient lorsque le plat de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches. Le bruit peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.
- **Y a-t-il un bruit de ventilateur?** Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement. La table de cuisson est équipée d'un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner une fois que la table de cuisson a été éteinte si la température détectée est trop élevée.

ASSISTANCE OU DÉPANNAGE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifiez la section «Dépannage». Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivre les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Pour commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'utiliser seulement des pièces spécifiées par l'usine. Les pièces de rechange spécifiées par l'usine fonctionneront bien parce qu'elles sont fabriquées selon la même précision que celle utilisée pour fabriquer chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour savoir où trouver des pièces spécifiées par l'usine dans votre région, nous appelons ou contactons le centre de service désigné par KitchenAid le plus proche.

Aux É.-U.

Appelez sans frais au Centre pour l'eXpérience à la clientèle au : **1 800 422-1230** ou visitez notre site Web sur **www.Kitchenaid.ca**

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
 - Renseignements sur l'installation.
 - Procédures d'utilisation et d'entretien.
 - Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
 - Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
 - Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés par KitchenAid sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.
- Pour localiser la compagnie de service désignée par KitchenAid dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid en soumettant toute question ou problème à :

KitchenAid Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Au Canada

Appelez sans frais au Centre pour l'eXpérience de la clientèle KitchenAid Canada au **1 800 807-6777** ou visitez notre site Web sur **www.Kitchenaid.ca**.

Nos conseillers peuvent vous aider sur les points suivants :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés de JennAir sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à KitchenAid Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga (Ontario) L5N 0B7

Veuillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

Accessoires

Casserole pour la fonction de cuisson assistée pour faire bouillir

Commander la pièce n° 71003

Poêle pour fonction de cuisson assistée pour faire frire

Commander la pièce n° 71010

Nettoyant pour table de cuisson affresh®

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° W10355051

Protecteur de table de cuisson

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° 31463

Grattoir pour table de cuisson

(modèles en vitrocéramique)
Commander la pièce n° WA906B

Nettoyant pour acier inoxydable affresh®

(modèles en acier inoxydable)
Commander la pièce n° W10355016

Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers

Commander le numéro de pièce W10355010

Remarques

Remarques

Remarques

Remarques

