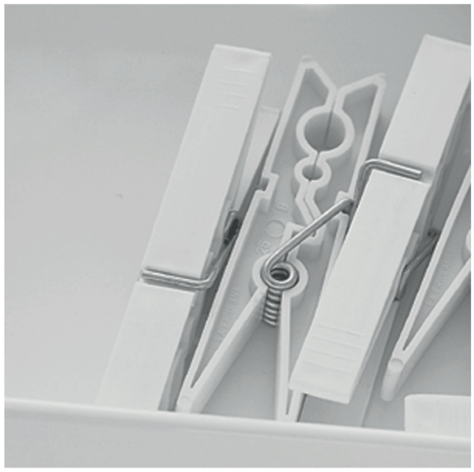
Downloaded from www.vandenborre.be

Bedienungsanleitung
Instructions for use
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso



دليل الاستعمال
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Bruksanvisning
Brukerveiledning

Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Návod na použitie
Instruções de utilização

Instrucţiuni privind siguranţa
Инструкции за употреба
Használati útmutató
Brugsanvisninger

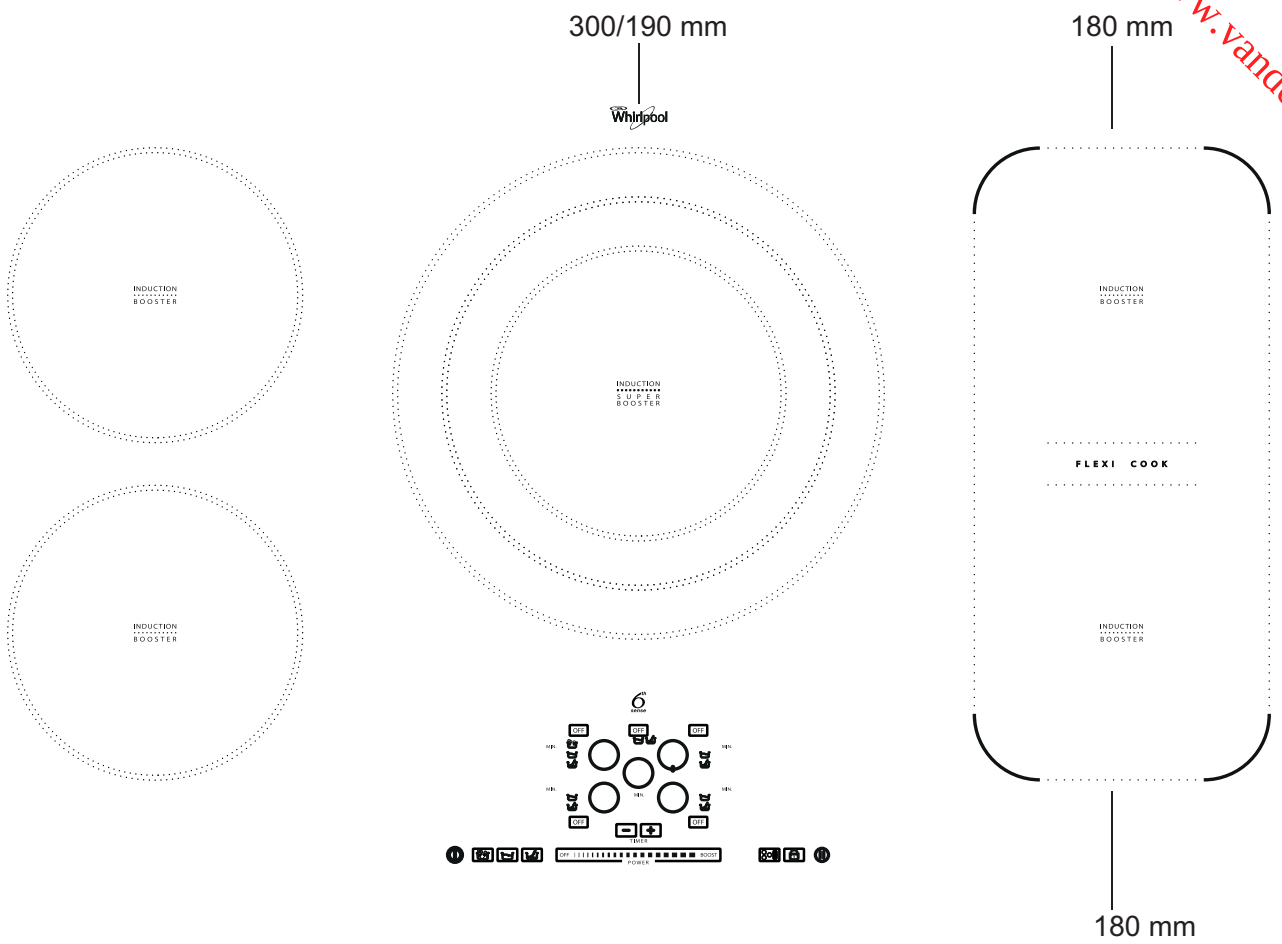
Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

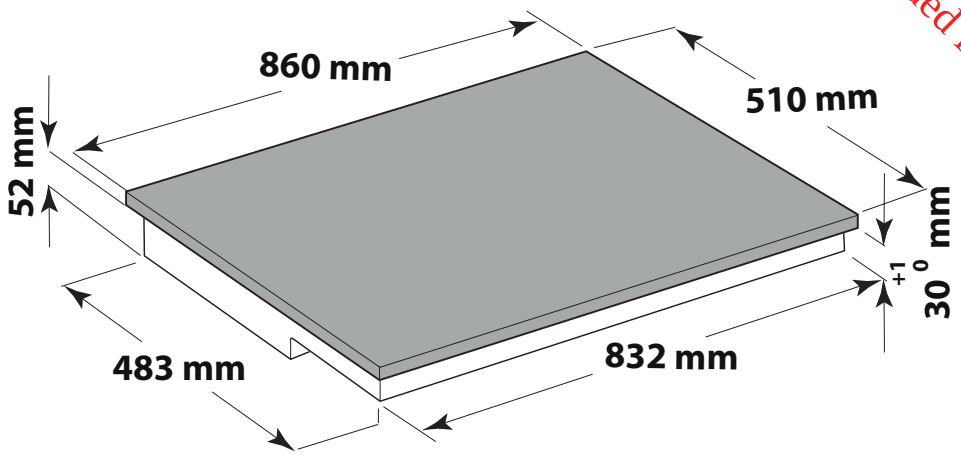
Whirlpool

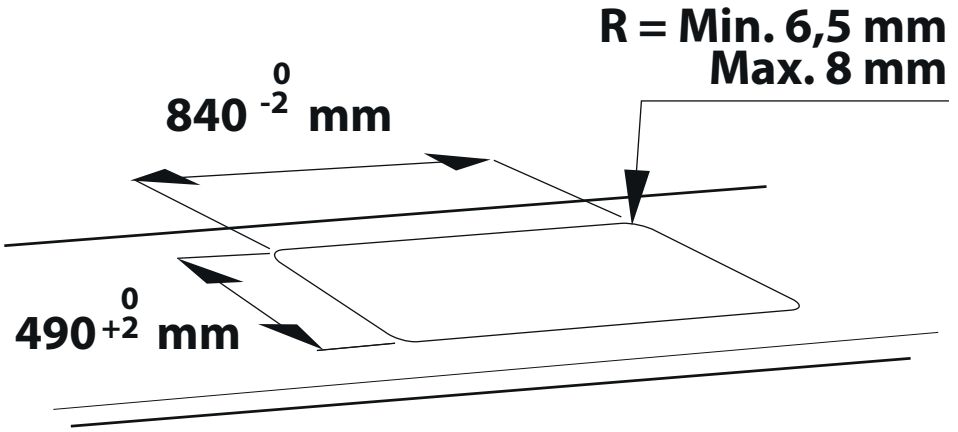
SENSING THE DIFFERENCE

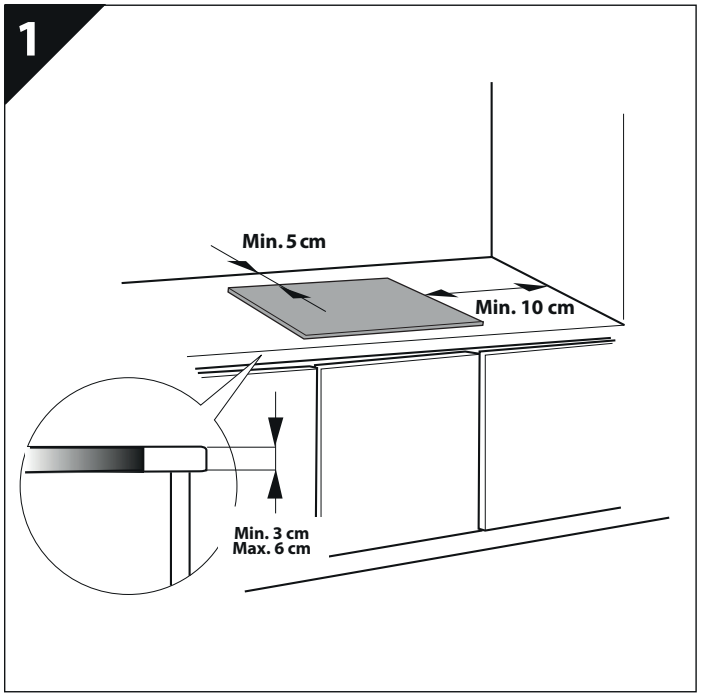


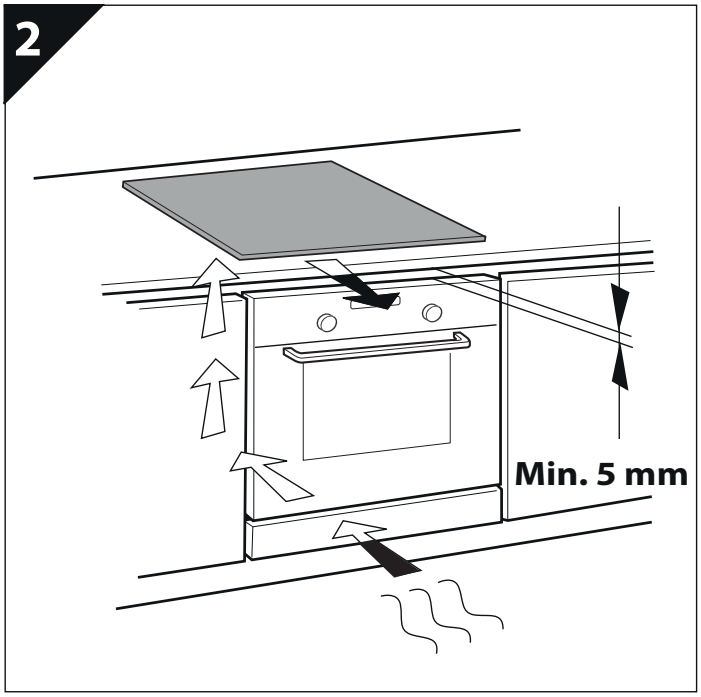
FRANÇAIS	Installation	Page	7	Directives d'utilisation	Page	9
DEUTSCH	Installation	Seite	17	Bedienungsanleitung	Seite	19
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	Εγκατάσταση	Σελίδα	27	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	29
MAGYAR	Üzembe helyezés	Oldal	37	Használati útmutató	Oldal	39
ITALIANO	Installazione	Pagina	46	Istruzioni per l'uso	Pagina	48
NORSK	Montering	Side	55	Brukerveiledning	Side	57

Downloaded from www.vandenborre.be

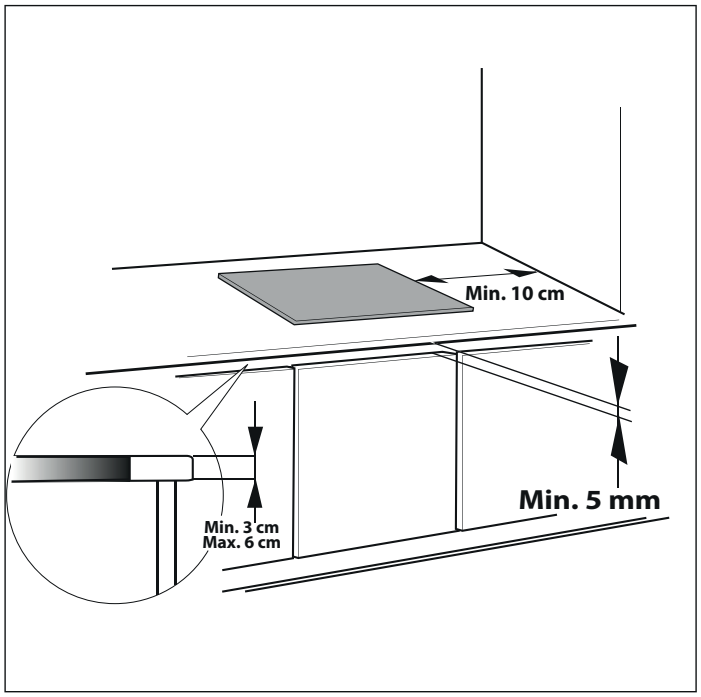


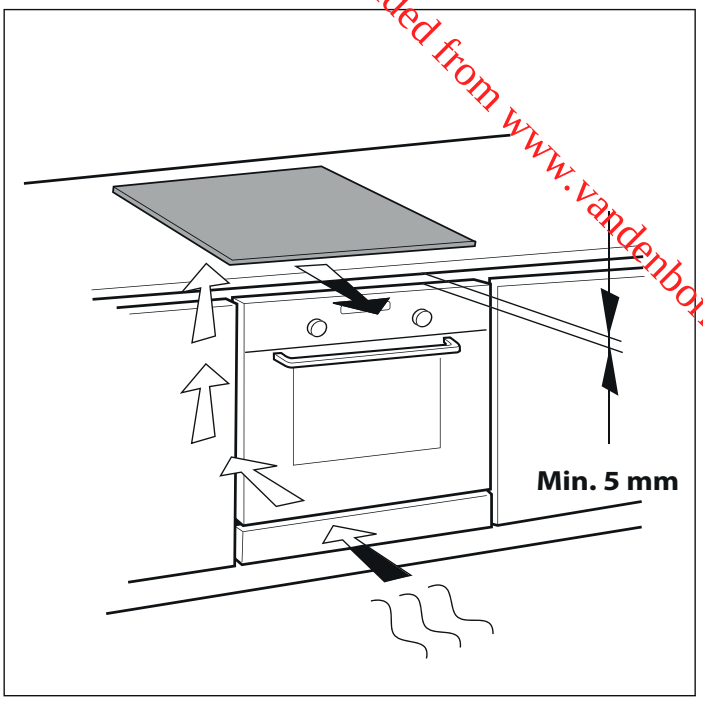


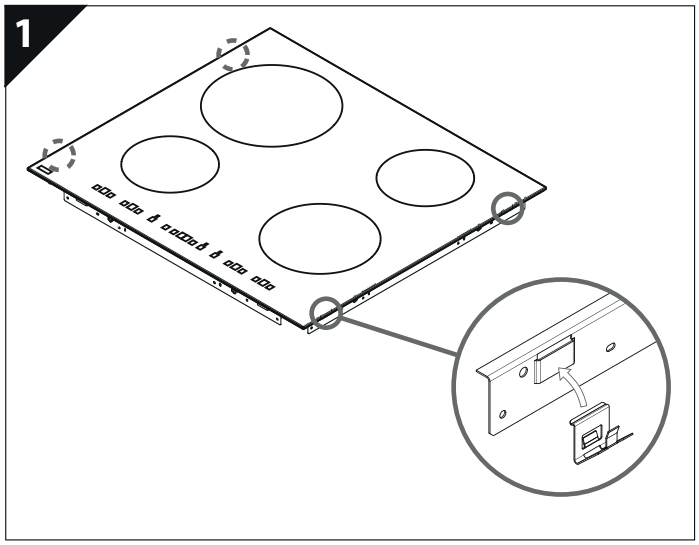


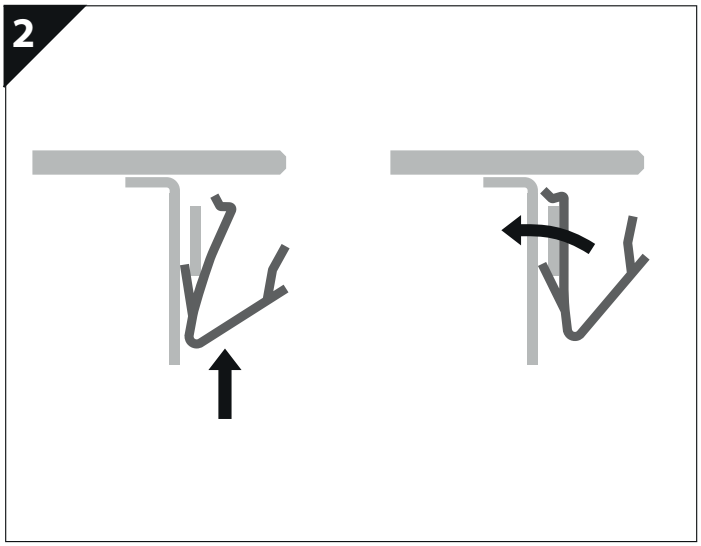


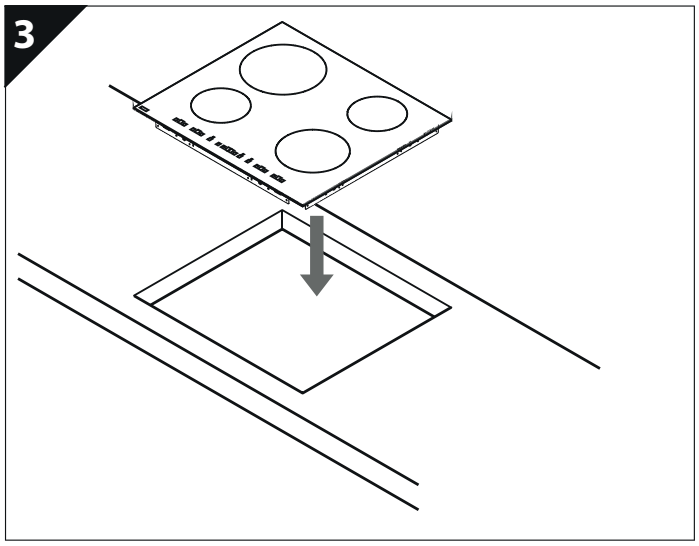
Downloaded from www.vandenborre.be











Downloaded from www.vandenborre.be

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces directives sont également disponibles sur le site Web : **docs.whirlpool.eu**

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient des consignes de sécurité importantes, qui figurent également sur l'appareil; elles doivent être lues et observées en tout temps.

Voici le symbole de danger, relié à la sécurité; il avertit des risques potentiels pour les utilisateurs et autres personnes.
Tous les messages de sécurité sont précédés par le symbole de danger et les mots suivants :

DANGER — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera des blessures graves.**

AVERTISSEMENT — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'entraîner des blessures graves.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel présenté et indiquent comment réduire le risque de blessure, de dommage et de décharge électrique résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Assurez-vous de vous conformer avec ce qui suit :

- L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un technicien qualifié, conformément aux directives du fabricant et les règlements de sécurité locale en vigueur. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- L'appareil doit être mis à la terre.
- Le câble électrique doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil à l'alimentation principale une fois installé.
- Pour que l'installation soit conforme à la réglementation en vigueur en matière de sécurité, un interrupteur omnipolaire avec un intervalle de contact minimum de 3 mm est requis.
- N'utilisez pas de multiprises ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composantes électriques.
- Cet appareil a été conçu uniquement pour la cuisson domestique des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces). Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être sous surveillance constante.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Assurez-vous que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil et qu'ils ne jouent pas avec.
- Ne touchez pas les éléments chauffants de l'appareil durant et après l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient suffisamment refroidi.
- Ne placez pas de produits inflammables sur ou près de l'appareil.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Soyez prudent lorsque vous utilisez des produits riches en huile ou en gras.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Ne laissez pas les enfants de jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.
- Un panneau de séparation (pas inclus) doit être installé dans le compartiment, sous l'appareil.
- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de décharge électrique.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie ou d'un système de contrôle à distance.
- La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson, avec de la graisse ou de l'huile, peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti-feu.
  Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
- Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

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

Mise au rebut

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
- En s'assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.
- Le symbole figurant sur l'appareil ou dans la documentation fournie indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir un résultat optimal, il est conseillé d'appliquer ce qui suit :

- Utilisez des ustensiles de cuisson d'un diamètre égal à celui de la zone de cuisson.
- Utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat.
- Lorsque cela est possible, laissez le couvercle sur la casserole pendant la cuisson (sauf lorsque vous utilisez le mode « SIXTH SENSE »).
- Lorsque vous cuisez des légumes, des pommes de terre, etc. ajoutez un peu d'eau afin de réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie (n'utilisez pas d'autocuiseur avec la fonction « SIXTH SENSE »).
- Placez la casserole au centre de la zone de cuisson délimitée sur la table de cuisson.

DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

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

D'ÉCOCONCEPTIONAVANT D'UTILISER L'APPAREIL

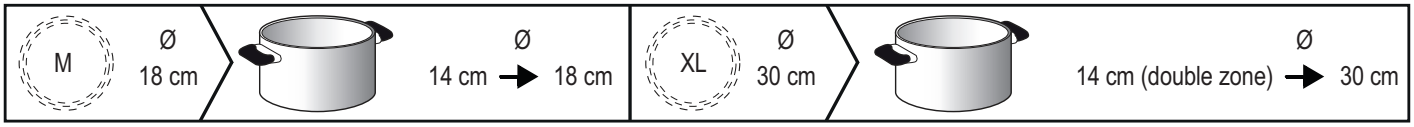
IMPORTANT : Les zones de cuisson ne s'allument pas si la taille des casseroles n'est pas adéquate. Utilisez uniquement des casseroles portant le symbole « SYSTÈME À INDUCTION » (figure ci-contre). Placez le plat de cuisson sur la zone de cuisson requise avant d'allumer la table de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON EXISTANTSLARGEURS

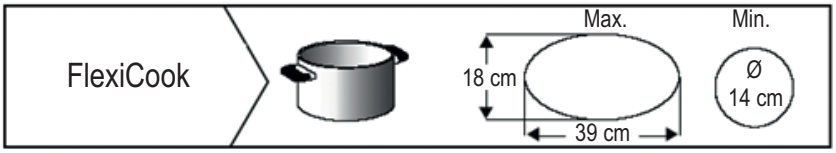
Utilisez un aimant pour vérifier si le fond de la casserole convient à la table à cuisson à induction : les casseroles et poêles ne sont pas appropriées s"ils ne sont pas détectables magnétiquement.

- Assurez-vous que le fond des casseroles est lisse, sinon il pourrait rayer la table de cuisson. Vérifiez la vaisselle.
- Ne placez jamais d'ustensile de cuisson chaud sur la surface du panneau de commande de la table de cuisson. Ceci pourrait l'abîmer.

LARGEURS DE FOND DE CASSEROLE RECOMMANDÉES



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



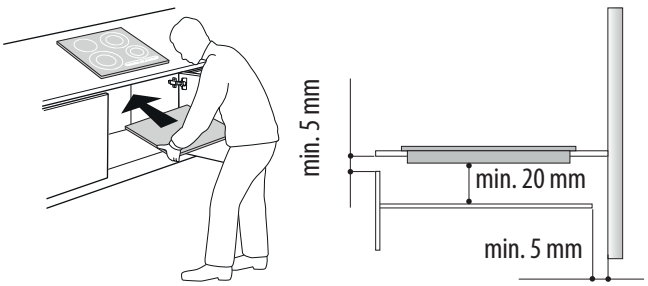
INSTALLATION

Après avoir déballé le produit, vérifiez s'il n'a pas été endommagé durant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DE L'ÉLÉMENT MURAL POUR L'INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT

- **Installez un panneau de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure du produit ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **En cas d'installation d'un four en dessous de la table de cuisson, n'intercalez pas le panneau de séparation.**



Downloaded from www.vandenborre.be

- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge afin d'éviter que les circuits électroniques ne soient endommagés par la vapeur ou l'humidité.
- La distance entre le dessous de l'appareil et le panneau de séparation doit respecter les dimensions indiquées sur l'illustration.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble.
- Effectuez les découpages nécessaires sur l'armoire avant de placer la table de cuisson, et assurez-vous qu'il ne reste plus de retailles ou poussière de bois.
- IMPORTANT : Pour une installation sur un comptoir en marbre ou de matériaux similaires, ne pas utiliser les vis fournies; contactez le Service après-vente pour obtenir l'ensemble de collage 4812 310 19277.
  Après avoir collé les supports en place comme indiqué, laissez le silicone sécher pour environ 24 heures avant de continuer avec l'installation de l'appareil.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUEAVERTISSEMENT

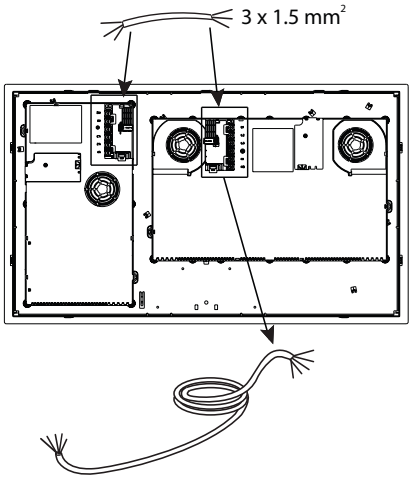
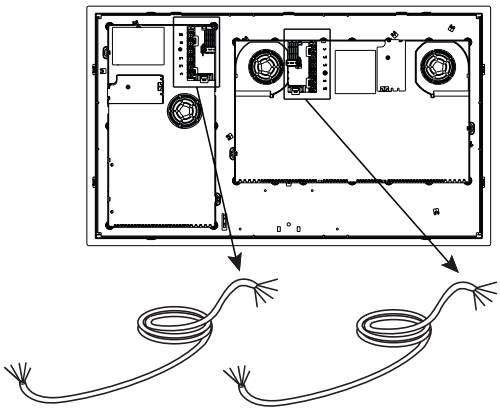
⚠ AVERTISSEMENT

- **Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.**
- **L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou des animaux et en cas de dommage matériel résultant du non-respect des consignes contenues dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre à la table de cuisson d'être retirée du plan de travail.**
- **Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.**
- **N'utilisez pas de rallonges.**

Connexion au bornier

Si les deux câbles d'alimentation électrique requis sont fournis avec la table de cuisson, suivez les directives disponibles dans le sac contenant les câbles d'alimentation. Branchez les câbles aux deux borniers sur la face inférieure de l'appareil.

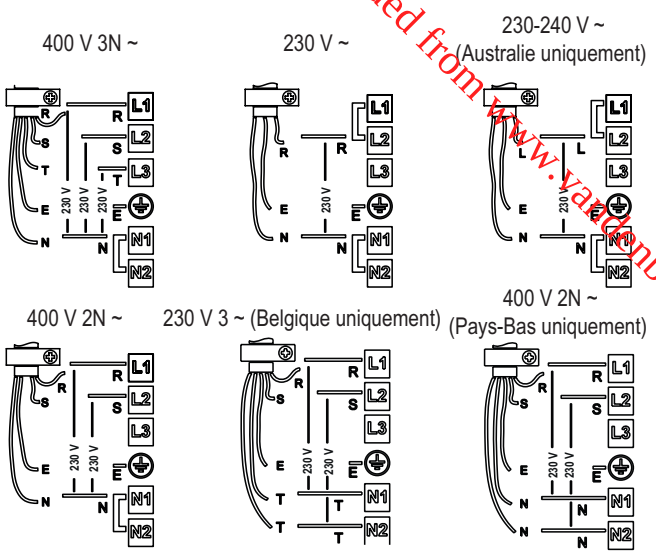
IMPORTANT : pour la connexion 400 V 3N seulement~ utilisez seulement un des câbles d'alimentation électrique (le branchant dans le bornier du module électronique principal) en plus du câblage 3 x 1,5 mm² pour brancher le bornier principal au module électronique secondaire. Pour le raccordement électrique, suivez les directives incluses avec le câblage de 3 x 1,5 mm².

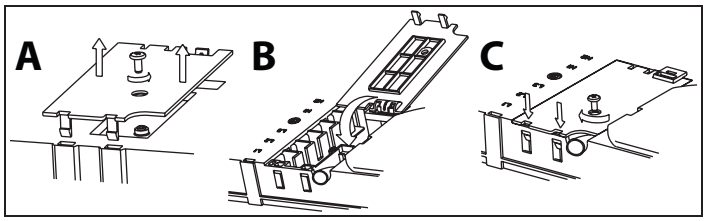
400 V 3N ~	230 V ~ / 230-240 V ~ / 400 V 2N ~ / 230 V 3 ~
	

Downloaded from www.vandenborre.be

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

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





Branchez le fil de mise à la terre jaune/vert à la borne avec le symbole ⏚.
Ce câble doit être plus long que les autres câbles.

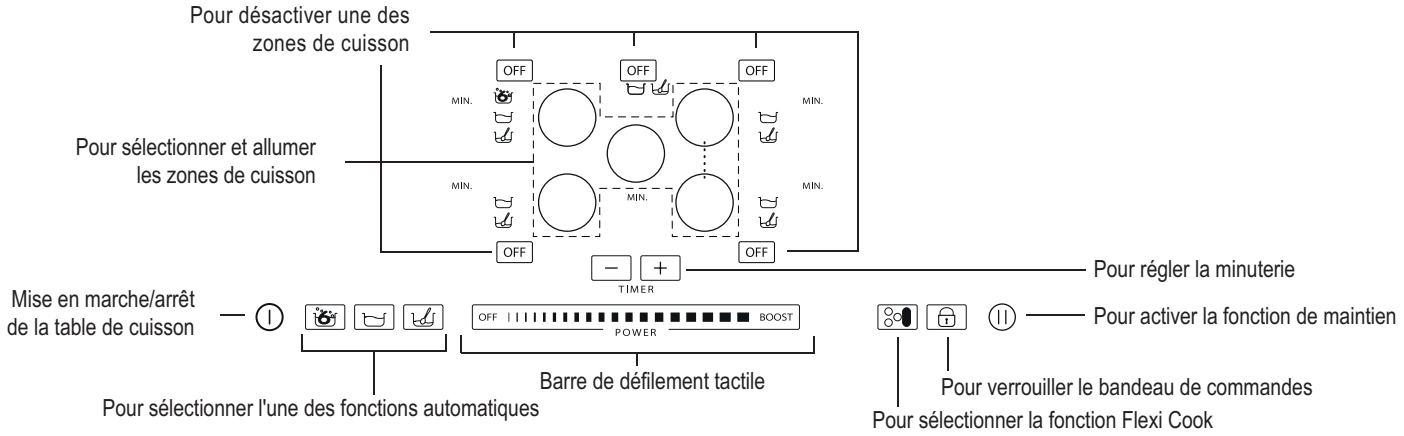
1. Retirez le cache-bornes (A), en dévissant la vis et en insérant le couvercle dans l'attache du bloc de jonction (B).
2. dénudez environ 70 mm de la gaine du cordon d'alimentation.
3. Enlevez environ 10 mm de la gaine des conducteurs. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage et branchez les fils au bornier comme illustré sur le schéma de connexion qui se trouve à côté.
4. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du collier de serrage.
5. Fermez le couvercle (C) et vissez-le au bornier avec la vis retirée précédemment.

Chaque fois que l'alimentation est branchée, la table de cuisson effectue automatiquement un contrôle qui prend quelques secondes.
Branchez l'appareil à l'alimentation électrique à l'aide d'un interrupteur multipolaire avec une distance d'au moins 3 mm entre les contacts.

DIRECTIVES D'UTILISATION

Description du panneau de commandes

Le panneau utilise des commandes tactiles : pour les utiliser, appuyez simplement sur le symbole correspondant (un contact léger suffit).



Utilisation initiale/après une coupure de courant

Une fois la table de cuisson raccordée à l'alimentation électrique, le panneau de commande est verrouillé (le voyant au-dessus de la touche est ALLUMÉ).
Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez sur la touche 🔒 pendant 3 secondes. Le voyant correspondant s'éteint et la table de cuisson peut être utilisée normalement.

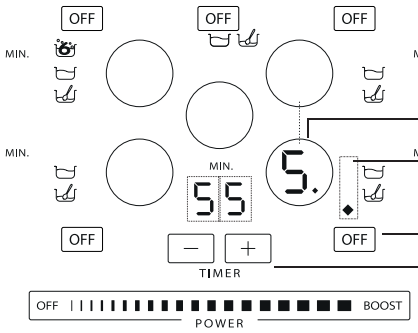
Mise en Marche/Arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche ⏻ enfoncée pendant environ 2 secondes : le voyant au-dessus de la touche s'illumine et des tirets apparaissent dans les cercles identifiant les zones de cuisson.
Pour l'arrêter, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table de cuisson s'éteigne. Toutes les zones de cuisson sont désactivées

Downloaded from www.vandenborre.be

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

Activation et réglage des zones de cuisson



Sélection de la zone de cuisson et zone de cuisson sélectionnée/affichagedu niveau de puissance

Indique que l'une des fonctions automatiques est activée

Pour désactiver une des zones de cuisson

Minuterie de la zone de cuisson

Barre de défilement tactile (réglage de la puissance)

Après avoir activé la table de cuisson, positionnez la casserole sur la zone de cuisson souhaitée.
Activez la zone de cuisson en appuyant sur la touche ronde correspondante : le nombre 5 apparaît au centre du cercle, indiquant un niveau de puissance moyen.

La table de cuisson s'éteint automatiquement si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 10 secondes suivant l'activation de la table de cuisson. Si vous utilisez une casserole inadaptée, incorrectement positionnée, ou de mauvaise dimension pour votre table de cuisson à induction, le message « aucune casserole » s'affiche sur l'écran (voir la figure de gauche). Si aucune casserole n'est détectée dans les 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Pour modifier le niveau de puissance, déplacez votre doigt horizontalement sur la barre de défilement tactile : le nombre à l'intérieur du cercle augmente/diminue lorsque vos doigts font défiler l'écran vers le haut/vers le bas, allant du réglage minimal 1 à un maximum de 9. La barre de défilement tactile peut être utilisée pour activer la fonction de surchauffe en appuyant sur « SURCHAUFFE » (« P » sur l'écran). Le niveau de puissance « SURCHAUFFE » peut être utilisé pendant 10 minutes seulement, après quoi l'appareil se règle automatiquement au niveau de puissance 9.

Si plusieurs zones de cuisson sont activées, le défilement tactile vous permet de modifier le niveau de puissance de la zone sélectionnée, indiquée par la présence d'un point lumineux dans l'angle inférieur droit du voyant de niveau de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche circulaire correspondante.

Désactivation des zones de cuisson

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche circulaire correspondante (un point lumineux s'affiche en bas à droite du témoin de puissance). Appuyez sur OFF sur le défilement tactile.

La zone de cuisson s'éteint et, si elle est encore chaude, la lettre « H » s'affiche dans le rond.
« H » est le voyant de chaleur résiduelle. Chaque zone de la table de cuisson a son voyant; il indique quelle zone est encore chaude.
L'afficheur s'éteint lorsque la zone de cuisson a refroidi.

Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée pour régler un temps de cuisson d'une durée maximale de 90 minutes.
Sélectionnez la zone de cuisson à utiliser avec la minuterie (un point s'allume en bas à droite du voyant de niveau de puissance), puis réglez le temps de cuisson requis à l'aide des touches + et - de la fonction de minuterie : la durée s'affiche en minutes à côté de l'écran de la zone de cuisson.
Quelques secondes après que la touche a été enfoncée, la minuterie commence à décompter les minutes (le point lumineux de la zone de cuisson sélectionnée commence à clignoter).
Lorsque la durée définie est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Verrouillage du panneau de commandes

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour empêcher toute activation accidentelle (p. ex. pendant le nettoyage).
Appuyez sur la touche 🔒 pendant trois secondes : un signal sonore se fait entendre et un voyant s'illumine au-dessus du symbole du cadenas pour confirmer que la fonction est activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction pour désactiver. Pour désactiver la commande de verrouillage, répétez la procédure d'activation. Le point lumineux s'éteint et la table de cuisson est à nouveau active.
IMPORTANT : De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles, ou un objet posé sur la touche sous le symbole peuvent activer ou désactiver accidentellement la fonction de verrouillage du panneau de commande.

En attente

Cette fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson et de le reprendre par la suite avec la même configuration (à l'exception des temps programmés sur les minuteurs). Appuyez sur la touche (II) : ¦ ¦ clignote à l'écran à la place des niveaux de puissance. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur la touche (II) .

Downloaded from www.vanenborre.be

Description des fonctions automatiques

La table de cuisson présente des fonctions automatiques pour chaque zone de cuisson. Les symboles des fonctions disponibles sont affichés à côté de la touche de sélection de chaque zone de cuisson. Chaque fois qu'une fonction automatique est sélectionnée, un voyant s'illumine à côté du symbole, et la lettre « A » apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.

Fonction Sixth sense

La fonction SIXTH SENSE sélectionne automatiquement le niveau de puissance idéal pour porter l'eau à ébullition et vous avertit lorsqu'il est atteint.

Après avoir placé une casserole d'eau, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche : « A » s'affiche sur l'écran et le voyant correspondant s'illumine. Pendant le chauffage, une animation apparaît dans l'espace en regard de la zone de cuisson.

Pour un bon fonctionnement de la fonction SIXTH SENSE, prenez les précautions suivantes :

- utilisez uniquement de l'eau (à température ambiante) ;
- n'ajoutez pas de sel ou d'autres ingrédients ou condiments tant que le point d'ébullition n'est pas atteint ;
- ne modifiez pas le réglage de puissance de la zone de cuisson et ne retirez pas la casserole ;
- n'utilisez pas d'autocuiseurs ;
- remplissez la casserole au 1/3 (min. 1 litre) et jamais jusqu'à ras bord (voir le tableau ci-contre).

Pour des résultats optimaux, respectez les consignes suivantes :

- ne pas couvrir la casserole qui est utilisée avec la fonction SIXTH SENSE;
- n'activez pas la fonction SIXTH SENSE si la zone est déjà chaude (la lettre « H » est affichée).

Diamètre de la zone de cuisson	Diamètre de la base de la casserole pouvant être utilisée avec la fonction SIXTH SENSE	Quantité d'eau maximale dans la casserole
18 cm	17-19 cm	5 litri

Lorsque l'eau commence à bouillir, la table de cuisson émet un signal acoustique. Ce signal retentit trois fois à intervalles réguliers. Après le deuxième signal, une minuterie est automatiquement activée pour surveiller la durée d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un réglage de puissance inférieur pour garder l'eau frémissante. À partir de ce moment là, vous pouvez ajouter les ingrédients de votre choix, régler la minuterie et modifier le réglage de puissance. Si vous modifiez la puissance ou que vous sélectionnez la fonction « pause », vous désactivez alors la fonction SIXTH SENSE.

Cette fonction est désactivée lorsque la fonction de maintien est sélectionnée.

- La table de cuisson gère automatiquement la fonction SIXTH SENSE et les niveaux de Surchauffe; par conséquent, il peut arriver que la Surchauffe ne puisse pas fonctionner quand la fonction SIXTH SENSE est déjà activée
- la qualité des ustensiles de cuisine peut avoir une influence sur l'efficacité de la fonction SIXTH SENSE.

Fonction Mijoter

Après avoir amener les aliments à ébullition, sélectionnez la fonction mijoter : un niveau de puissance conçu pour maintenir une légère ébullition est automatiquement réglé.Pour désactiver la fonction , simplement appuyer sur ARRÊT sur l'écran tactile.

Fonction Fondre

La fonction Fondre maintien une température basse et constante sur la zone de cuisson. Après avoir placé une casserole/un accessoire sur la zone de cuisson de votre choix, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson en question. Appuyez sur la touche : « A » s'affiche sur l'écran et le voyant correspondant s'illumine. Pour désactiver la fonction, appuyez simplement sur ARRÊT sur le défilement tactile.

FlexiCook

Cette fonction vous permet d'utiliser la zone de cuisson comme deux zones de cuisson séparées ou comme une seule zone de cuisson extra large.
Elle est idéale pour les casseroles ovales, rectangulaires et allongées (avec des dimensions minimales de fond de 38x18 cm) ou plus d'une casserole standard.
Pour activer la fonction Flexicook, allumez la table de cuisson et appuyez sur la touche : les afficheurs des deux zones de cuisson indiquent le niveau « 5 » les deux points près du numéro de niveau sont allumés, indiquant que Flexicook est activé.

Pour modifier le niveau de puissance, déplacez votre doigt le long du défilement tactile : le numéro à l'intérieur du cercle change après un bref glissement de doigt (niveaux compris entre 1 à 9). Pour désactiver la fonction Flexicook, appuyez sur la touche : les zones de cuisson passent à nouveau en fonctionnement individuel. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur ARRÊT

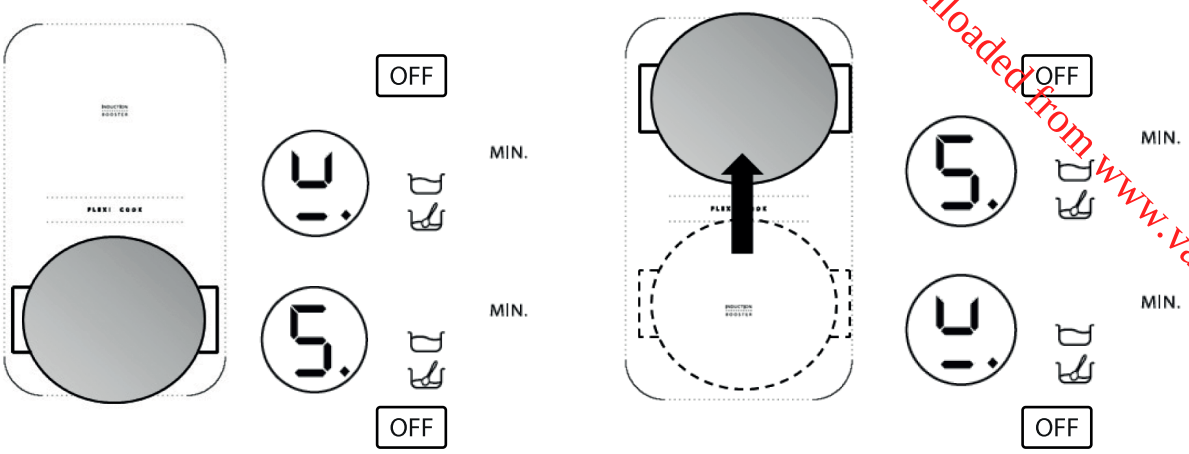
Le message « aucune casserole » apparaît sur l'affichage de la zone qui ne parvient à détecter aucune casserole (soit parce qu'aucune casserole n'est présente, soit parce que la casserole est incorrectement positionnée, ou n'est pas adaptée à une table de cuisson à induction). Ce message reste actif pendant 60 secondes : pendant ce temps, vous pouvez ajouter ou déplacer les casseroles dans la zone Flexicook comme bon vous semble.

Au bout de 60 secondes, si aucune casserole n'est placée sur cette zone, le système cesse de « chercher » des casseroles sur cette zone. Le symbole reste affiché pour rappeler à l'utilisateur que la zone est désactivée.

Pour réactiver la fonction Flexicook sur les deux foyers, appuyez sur la touche .

La fonction Flexicook peut également détecter si une casserole est déplacée d'une zone à l'autre dans la zone Flexicook, tout en conservant la puissance de la zone où se trouvait la casserole à l'origine (voir l'exemple dans la figure ci-dessous : si la casserole est déplacée de la zone de cuisson avant à la zone de cuisson arrière, le niveau de puissance est affiché à l'écran correspondant à la zone sur laquelle se trouve la casserole).

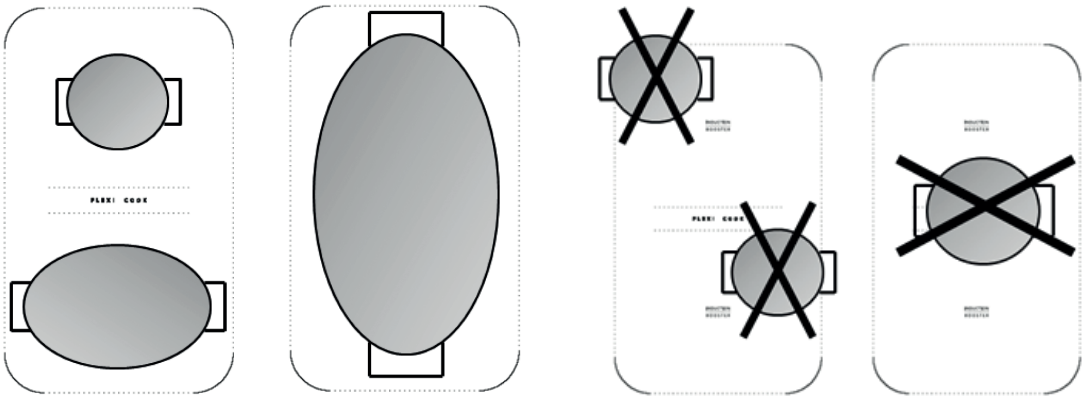
Downloaded from www.vandenborre.be



La zone Flexicook peut également être divisée en deux zones de cuisson indépendantes grâce à la touche correspondante de zone unique. Placez la casserole au centre de la zone individuelle et réglez le niveau de puissance avec le défilement tactile.

IMPORTANT : assurez-vous de bien centrer les casseroles sur la zone de cuisson de façon à couvrir le logo INDUCTION BOOSTER situé au centre de la zone de cuisson simple.

Placez les grandes casseroles, les poêles ovales, rectangulaires et allongées au centre de la zone de cuisson de façon à couvrir les deux logos INDUCTION BOOSTER.
Exemple de positionnement correct et incorrect des casseroles :



La fonction Flexicook n'est pas compatible avec les fonctions booster et 6th Sense. Si la minuterie est réglée, elle s'affiche le long de l'affichage de la table de cuisson, sur la partie supérieure.

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.**
- **Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas affiché.**

- IMPORTANT : N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer. sous peine d'endommager la surface en verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table de cuisson (suivez les indications du fabricant).

Downloaded from www.vandenborre.be

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES POSSIBLES	ERREUR ÉLIMINÉE
La table de cuisson s'éteint, et après 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Pression constante sur le panneau de commande.	Eau ou ustensiles de cuisine sur le panneau de commande.	Nettoyez le panneau de commande.
C81, C82, C83	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Patientez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F42 o F43	La tension de raccordement est incorrecte.	Le capteur détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle de l'alimentation secteur.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation secteur et contrôlez le branchement électrique.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Appelez le Service Après-Vente et spécifiez le code d'erreur.		

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente:

SERVICE 0000 000 00000

1. Assurez-vous de ne pouvoir résoudre le problème vous-même en utilisant le « Guide de dépannage ».
2. Éteignez, puis rallumez l'appareil pour voir si le problème est résolu.

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

Fournissez toujours :

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

Si une réparation est nécessaire, contactez un centre de **Service Après-Vente autorisé** (pour garantir l'utilisation de pièces d'origine et les réparations correctes). Les pièces de rechange sont disponibles pendant 10 ans.

Downloaded from www.vandenborre.be

TABLEAU DE NIVEAU DE PUISSANCE

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

Fonction		Description des fonctions
	Mijoter	Détermine un niveau de puissance permettant de faire revenir des aliments pendant une durée prolongée. Idéal pour la cuisson de sauce tomate, ragoût, soupes, minestrone, tout en maintenant un niveau de cuisson contrôlé (idéal pour la cuisson au bain-marie). Évite les débordements (éclaboussures) ou de brûler le fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre de préparations. Utilisez cette fonction après avoir atteint le point d'ébullition.
	Chauffage lent	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, caramel, beurre etc.).
	Sixth Sense	Identifie automatiquement le moment où l'eau arrive à ébullition et réduit la puissance à une valeur qui la maintient à ce niveau jusqu'à ce que l'on verse les ingrédients. Lorsque l'eau arrive à ébullition, un signal sonore se fait entendre; les ingrédients peuvent être ajoutés (p. ex. condiments, pâtes, riz, légumes, viande et poisson à bouillir), mais aussi les conserves ou autres articles de cuisine qui doivent être stérilisés.
	Flexi Cook	Fonction qui associe deux foyers pour permettre l'utilisation de récipients ou de grilles rectangulaires ou ovales en tirant profit de toute la surface disponible. Pour faire griller des aliments de grande taille ou en grande quantité (poisson, brochettes, légumes, biftecks, saucisses). Pour la cuisson en cocotte/poissonnière/poêle pour rôtis roulés, poissons entiers, généralement accompagnés de jus ou de fumets.

TABLEAU DE CUISSON

Downloaded from www.vandenborre.be

Catégories d'aliments	Plats ou type de cuisson	Niveau de puissance et état de la cuisson			
		Première étape	Puissance	Deuxième étape	Puissance
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	7 - 8
	Pâtes sèches	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	7 - 8
	Riz bouilli	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire les pâtes et maintenir l'ébullition	5 - 6
	Risotto	Faire sauter et rôtir	7 - 8	Cuire	4 - 5
Légumes, secs	Bouillis	Chauffer l'eau	Booster - 9	Bouillir	6 - 7
	Frit	Chauffer l'huile	9	Frire	8 - 9
	Faire sauter	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Cuire	6 - 7
	Mijoté	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Cuire	3 - 4
	Frits légèrement	Chauffer l'accessoire	7 - 8	Dorer les aliments	7 - 8
Viandes	Rôties	Dorer la viande avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 - 8	Cuire	3 - 4
	Grillé	Préchauffez la casserole	7 - 8	Griller des deux côtés	7 - 8
	Dorées	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 - 8	Cuire	4 - 5
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 - 8	Cuire	3 - 4
Poisson	Grillé	Préchauffez la casserole	7 - 8	Cuire	7 - 8
	Mijoté	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	7 - 8	Cuire	3 - 4
	Frit	Chauffer l'huile ou la graisse	8 - 9	Frire	7 - 8
OEufs	Frittata	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Cuire	6 - 7
	Omelettes	Chauffer la casserole avec du beurre ou de la graisse	6	Cuire	5 - 6
	Durs/à la coque	Chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	5 - 6
	Crêpes	Chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuire	6 - 7
Sauces	Tomate	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	6 - 7	Cuire	3 - 4
	Ragoût	Dorer avec de l'huile (niveau de puissance 6 si du beurre est utilisé)	6 - 7	Cuire	3 - 4
	Béchamel	Préparer la base (beurre fondu et farine)	5 - 6	Porter à légère ébullition	3 - 4
Desserts, crèmes	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4 - 5	Maintenir une légère ébullition	4 - 5
	Desserts	Porter le lait à ébullition	4 - 5	Maintenir une légère ébullition	2 - 3
	Riz au lait	Chauffer le lait	5 - 6	Cuire	2 - 3

Downloaded from www.vandenborre.be

FR DE EL HU IT NO

WHIRLPOOL EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 PERO (MI) ITALY

400011166813

09/17