

Manuel de l'utilisateur



www.whirlpool.eu/register



MANUEL DE L'UTILISATEUR



MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL.

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

Downloaded from www.vandenborre.be

INDEX

| | |
|---|-----------|
| GUIDE DE SANTÉ ET SÉCURITÉ | 3 |
| Consignes de sécurité | 3 |
| GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN | 5 |
| Description du produit | 5 |
| Panneau de commande | 5 |
| Accessoires | 6 |
| Comment utiliser l'appareil | 6 |
| Première utilisation | 6 |
| Usage quotidien | 6 |
| Fonctions | 7 |
| Fonctions spéciales | 8 |
| Indicateurs | 9 |
| Tableau de cuisson | 9 |
| Nettoyage et entretien | 10 |
| Guide de dépannage | 10 |
| Bruits de fonctionnement | 10 |
| Cuissons vérifiées | 11 |
| Service après-vente | 11 |
| GUIDE D'INSTALLATION | 12 |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE** : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau : au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes,

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

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.

USAGE AUTORISÉ

⚠ **MISE EN GARDE** : Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.

⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être

installé dans le compartiment sous l'appareil.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil porte le symbole conformément à la Directive européenne 2012/19/UE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous 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  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude ; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

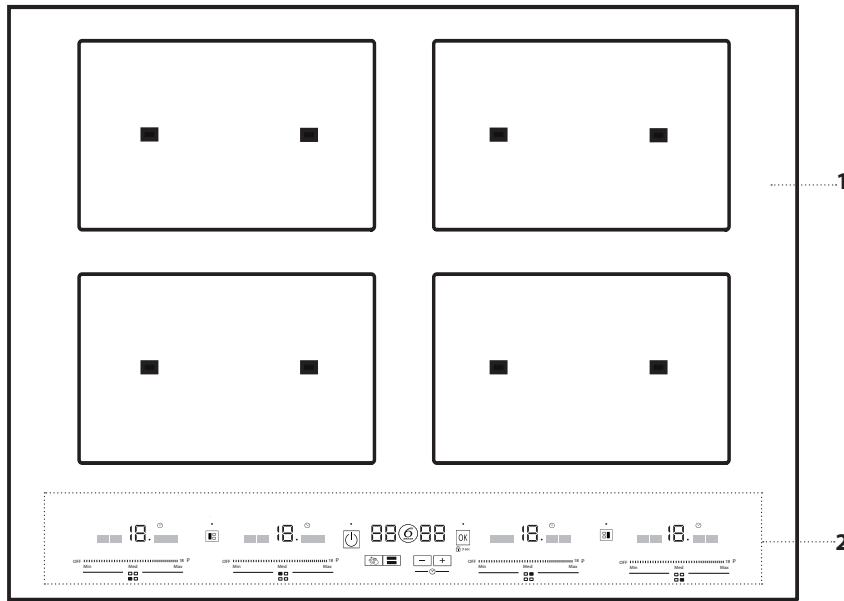
Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

DÉCLARATION D'ÉCOCONCEPTION

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

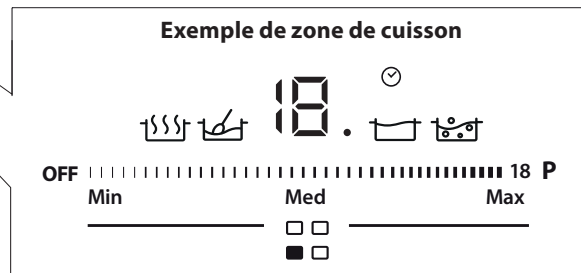
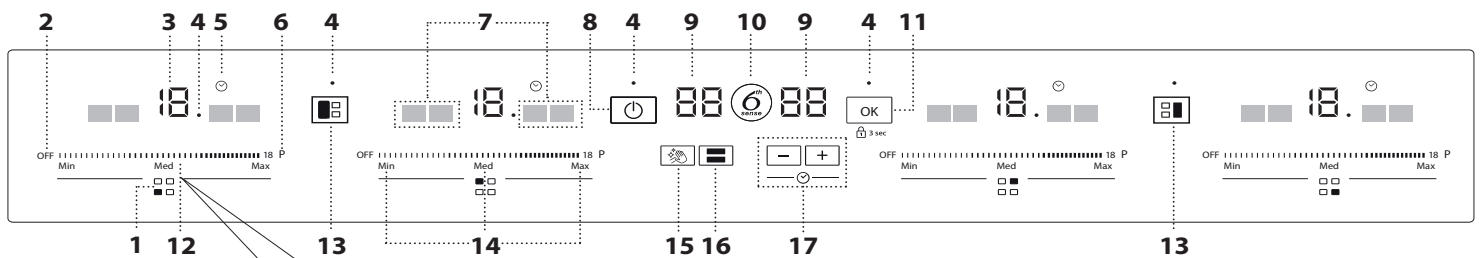
DESCRIPTION DU PRODUIT

Downloaded from www.vandenborre.be



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

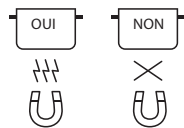
PANNEAU DE COMMANDE



- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Identification de la zone de cuisson 2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson 3. Niveau de cuisson choisie 4. Témoin indicateur - fonction active 5. Indicateur de minuterie 6. Touche Booster | <ol style="list-style-type: none"> 7. Indicateurs de fonction spéciales 8. Touche Marche/Arrêt 9. Indicateur de temps / fonctions 10. Bouton 6th Sense (fonctions spéciales) 11. Bouton OK/verrouillage - 3 sec 12. Slider tactile | <ol style="list-style-type: none"> 13. Bouton de zone flexible vertical 14. Boutons présélection et réglage 15. Bouton Pause 16. Bouton Zone Flexi Full 17. Minuteur |
|---|--|---|

ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES



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

La qualité des casseroles et poêles utilisées peut affecter les performances et les résultats de cuisson.

CASSEROLES VIDES OU CASSEROLES AVEC UNE BASE FINE

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

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

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

DIAMÈTRES MINIMUM DE LA CASSEROLE/POÊLE POUR LES

DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

| | centré sur 1 point | 2 points couverts | 3 points couverts | 4 points horizontaux couverts | 4 points verticaux couverts |
|--|--------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| | 10 cm | 19 cm | poissonnière/ gril | poissonnière/ gril | 24 cm |

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

PREMIÈRE UTILISATION

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Grâce à la fonction "Gestion puissance", il est possible de programmer le niveau maximum de puissance que la table de cuisson peut atteindre en fonction des exigences ou de la capacité du compteur.

En programmant la puissance maximum, la table de cuisson règle automatiquement la distribution des charges sur les différentes plaques de cuisson et un signal sonore indique que la limite programmée a été atteinte.

Ce réglage est possible à tout moment et est maintenu jusqu'à la modification successive.

Au moment de l'achat, la table de cuisson est programmée sur la puissance maximum pouvant être atteinte (nL). La donnée de puissance maximum (nL) est reportée sur la plaquette du numéro de série située sur le fond de la table de cuisson.

Pour programmer la puissance de la table de cuisson:

Après avoir branché l'appareil au réseau électrique, il est possible de programmer le niveau de puissance dans les 60 secondes qui suivent.

- Appuyer sur la touche pendant 3 secondes. L'afficheur visualise .
- Appuyer sur la touche jusqu'à ce que la dernière puissance sélectionnée s'affiche.
- Utiliser les touches et pour sélectionner la puissance désirée. Les niveaux de puissance disponibles sont 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.

- Confirmer avec la touche .

La puissance sélectionnée demeurera dans la mémoire même en cas de coupure de courant.

Pour modifier le niveau de puissance, débrancher l'appareil du réseau électrique pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les opérations décrites ci-avant.

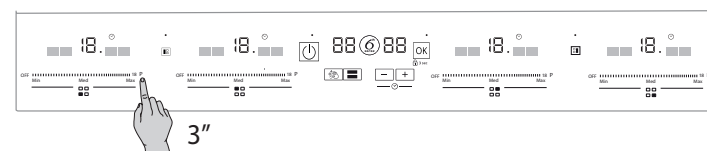
En cas d'erreur durant la séquence de programmation, le symbole apparaît accompagné d'un signal sonore. Dans ce cas, répéter l'opération. Si l'erreur persiste, contacter notre service d'assistance.

MARCHE / ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner / exclure le signal sonore:

- Allumer la table de cuisson.
- Appuyer sur la touche P du premier slider à gauche pendant 3 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives.



USAGE QUOTIDIEN



MARCHE / ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer le plan de cuisson, appuyer pendant 1 seconde environ sur la touche de mise en marche jusqu'à ce que les afficheurs des plaques de cuisson s'allument.

Pour éteindre le plan, appuyer sur cette même touche jusqu'à ce que les afficheurs s'éteignent. Toutes les plaques de cuisson s'éteignent.

Si on ne sélectionne aucune fonction, au bout de 10 secondes le plan de cuisson s'éteint automatiquement.

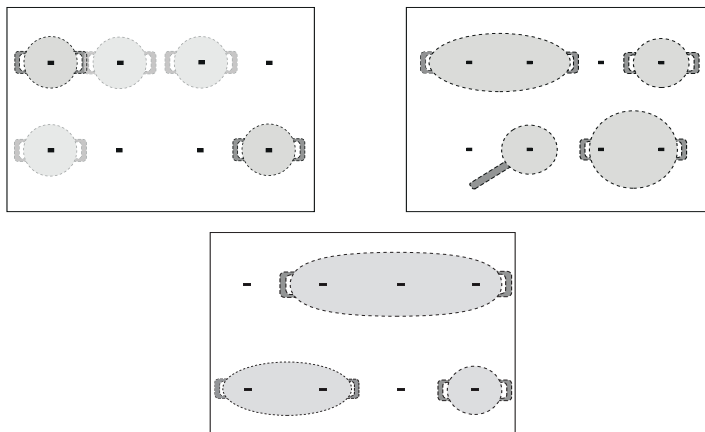
Si le plan de cuisson est utilisé, en l'éteignant, toutes les plaques de cuisson s'éteignent et l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'à ce que les zones de cuisson se soient refroidies.



POSITIONNEMENT

- Localiser la zone de cuisson désirée en se référant aux symboles de position situés au bas de chaque slider.
- Positionner la casserole sur le plan de cuisson choisie en vérifiant qu'elle couvre un ou plusieurs points de référence reportés sur la surface du plan.

- Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.



MARCHE / ARRÊT DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

OFF | 18 P

Pour allumer les zones de cuisson:

1. Allumer le plan de cuisson.
2. Programmer le niveau de puissance désiré en déplaçant le doigt horizontalement le long du SLIDER de la plaque de cuisson désirée. Le niveau de puissance correspondant apparaît sur du slider. Chaque zone de cuisson offre plusieurs niveaux de puissance qui vont de "1" (puissance minimum) à "18" (puissance maximum). Il est possible aussi, au moyen du slider, de sélectionner la fonction Booster P, visualisée sur l'afficheur avec la lettre "P".

Pour éteindre les zones de cuisson:

Sélectionner la touche "OFF" située au début du slider. Si la zone de cuisson est encore chaude, l'afficheur visualise l'indicateur "H" de chaleur résiduelle.

 **BLOPAGE PANNEAU DE COMMANDE**

Pour éviter le démarrage accidentel de la table de cuisson, appuyer pendant 3 secondes sur la touche OK/Blocage Touches-3 sec: un signal sonore et un voyant lumineux au-dessus du symbole indiquent l'actionnement de la fonction. Le panneau de commande est bloqué, à l'exception de la fonction d'arrêt. Pour exclure le blocage des commandes, répéter la procédure d'actionnement. Le voyant lumineux s'éteint et la table est de nouveau actif.



 **PAUSE**

La fonction Pause interrompt le fonctionnement de la table de cuisson pendant environ 30 secondes. Durant cet intervalle, il est possible de nettoyer la surface autour des commandes sans altérer les programmations prédéfinies. Quand le temps s'est écoulé, la table reprend sa fonctionnalité normale.

 **MINUTERIE**



La minuterie peut être utilisé pour programmer un temps de cuisson maximum de 99 minutes. Il est possible de programmer une minuterie pour chaque zone en suivant la même procédure. La minuterie montre toujours le temps programmé pour la zone sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

Pour allumer la minuterie:

1. Allumer la zone de cuisson désirée en appuyant sur un point quelconque de son slider.
2. Appuyer les touches  ou  pour programmer le temps désiré. L'afficheur visualise l'indication "00".

A la fin du temps programmé, un signal sonore est émis et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier le temps de la minuterie:

1. Appuyer sur le slider de la zone de cuisson à laquelle il est associé.
2. Appuyer les touches  ou  pour modifier le temps désiré.

Pour désactiver la minuterie:

Appuyer conjointement les touches  et  jusqu'à l'arrêt de la minuterie.

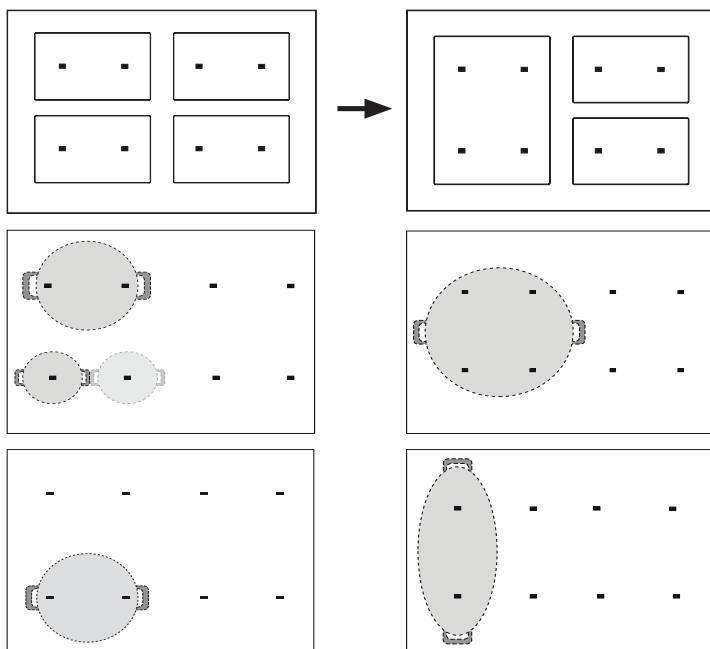
FONCTIONS

ZONE FLEXIBLE

En sélectionnant la touche "Zone Flexible", il est possible de commander deux zones de cuisson conjointement. Il est possible d'utiliser indifféremment les deux sliders pour gérer la puissance. L'emploi de cette fonction est idéale pour agrandir la zone de cuisson avec l'avantage de positionner librement les casseroles à l'intérieur de la zone sélectionnée. Idéale aussi pour l'usage de casseroles ovales, rectangulaires ou de grils.

 **ZONE FLEXIBLE VERTICALE**

Elle permet de commander conjointement les deux zones de cuisson à droite ou à gauche.



Pour actionner la fonction Zone Flexible:

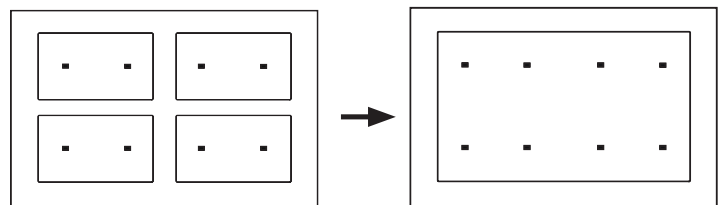
1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur la touche correspondant à la typologie de Zone Flexible désirée (verticale gauche, verticale droite). Les deux zones résulteront reliées et les afficheurs visualiseront "0".
3. Sélectionner la puissance désirée à travers le slider.

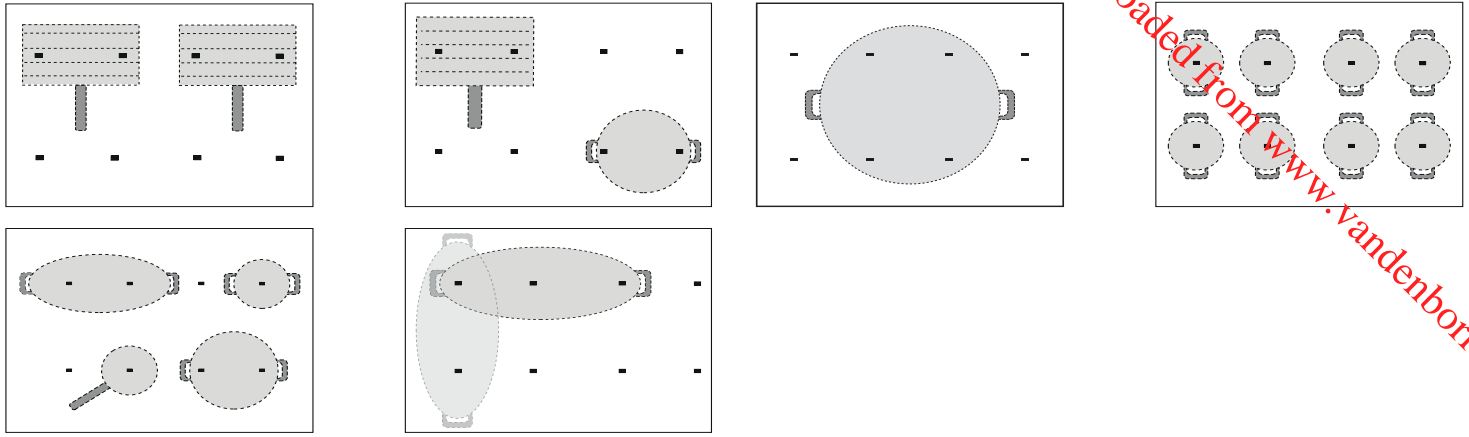
Pour désactiver la fonction Zone Flexible:

Appuyer sur la touche de la Zone Flexible actionnée: les zones de cuisson recommencent à fonctionner individuellement. La fonction Zone Flexible se désactive également avec l'arrêt de la table à la fin de la cuisson. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de couvrir toujours au moins un ou plusieurs points reportés sur la surface du verre ou à l'intérieur de la Zone Flexible.

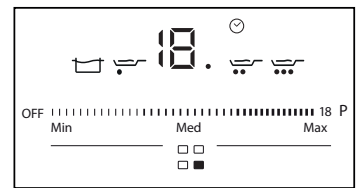
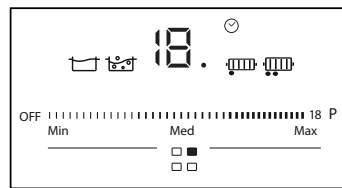
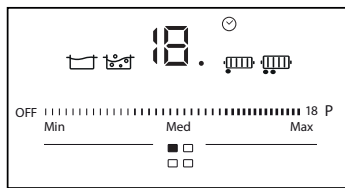
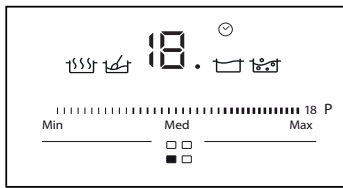
 **ZONE FLEXI FULL**

En sélectionnant la touche Zona Flexi Full, il est possible de commander toute la surface de la table avec une puissance unique. Il est possible d'utiliser indifféremment les deux sliders pour gérer la puissance. L'emploi de cette fonction est idéale pour agrandir la zone de cuisson avec l'avantage de positionner librement les casseroles à l'intérieur de toute la zone. Idéale aussi pour l'usage de casseroles de grandes dimensions, ovales, rectangulaires ou de grils. En recouvrant toute la zone actionnée, on peut atteindre la puissance maximum disponible.





FONCTIONS SPÉCIALES



6th SENSE

La touche 6th Sense permet d'actionner les fonctions spéciales.

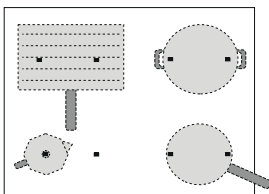
1. Positionner la casserole, allumer de la table et sélectionner la zone de cuisson choisie en touchant le slider.
2. Appuyer la touche "6th Sense". L'afficheur de la zone de cuisson visualise "A" (automatique).
3. L'indicateur de la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
4. Sélectionner la fonction spéciale désirée en appuyant de façon répétée sur la touche "6th Sense".
5. La fonction démarre après avoir confirmé avec la touche .

Chaque fonction spéciale, une fois actionnée, offre la possibilité de réajuster la puissance à travers la sélection des indications de présélection et de réglage (MIN-MED-MAX).



La fonction suggère automatiquement le niveau intermédiaire. Durant l'utilisation, il est possible, si besoin, de se déplacer à un niveau inférieur/supérieur en fonction de l'état de cuisson actuel afin d'optimiser les temps et les conditions (ex. niveau ébullition de l'eau).

IMPORTANT: Positionner les accessoires comme indiqué dans la figure suivante qui illustre le centrage de l'accessoire par rapport aux points reportés sur la surface du verre (la combinaison illustrée est seulement un exemple, les accessoires pouvant être utilisés également dans des zones de cuisson différentes).



MAINTENIR AU CHAUD

Fonction qui permet aux aliments d'atteindre une température idéale pour cuire pendant des temps prolongés et faire évaporer lentement les liquides, en maintenant cette condition sans risques de faire brûler les aliments.
Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole.

La qualité et le type de casserole peuvent influencer le résultat ou les temps de cuisson.

CUISSON LENTE

Fonction spécifique pour que les aliments puissent atteindre une température idéale pour bouillir et cuire, en maintenant cette condition sans risques de faire brûler les aliments.
Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole.
La qualité et le type de casserole, ainsi que le positionnement, peuvent influencer le résultat et les temps de cuisson (centrer toujours la casserole sur la zone de cuisson allumée).

PORTE A EBULLITION*

Fonction qui permet de faire bouillir de façon efficace l'eau et de signaler à travers un signal sonore et visuel quand elle commence à bouillir. Pour actionner l'ébullition, la casserole devra contenir au moins un demi litre d'eau. Seulement après le signal sonore, il est possible d'ajouter le sel, s'il est nécessaire.
Le système maintient l'eau à une température de sous-ébullition contrôlée en évitant les débordements et les gaspillages d'énergie.
Durant cette fonction, un signal sonore avise si la casserole est vide ou si l'eau est entièrement évaporée.

RISSOLER*

Fonction idéale pour préchauffer la casserole vide ou contenant un fil d'huile d'olives ou de beurre. La température atteinte est idéale pour cuire les aliments qui ont une épaisseur supérieure à 2-3 cm et qui doivent cuire pendant plus longtemps ou avec de l'huile ou du beurre.

Fonction idéale pour préchauffer la casserole vide ou contenant un fil d'huile d'olives ou de beurre. La température atteinte est idéale pour cuire les aliments qui ont une épaisseur inférieure à 3 cm et qui doivent cuire dans des temps relativement rapides.

Fonction idéale pour préchauffer la casserole avec de l'huile (ou du beurre) jusqu'à un maximum de 1 cm de hauteur.
Dans ces trois cas, à la fin de la phase de réchauffement de la casserole ou de l'huile, la touche s'allume et émet un signal sonore. Le plan stabilise alors la température atteinte en la maintenant constante.
En appuyant sur la touche on confirme la volonté d'introduire les aliments à cuire dans la casserole et la fonction spéciale passe à la phase de cuisson.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de réchauffement et de les verser dès qu'on a appuyé sur OK.


La condition optimale est celle d'utiliser la fonction avec une casserole et un fond de casserole (huile ou beurre) à température ambiante.


 **FAIRE FONDRE**

Fonction qui permet aux aliments d'atteindre une température idéale pour fondre et maintenir cette condition sans le risque de brûler.


Fonction idéale car elle n'endommage pas les aliments délicats comme le chocolat et elle évite qu'ils ne restent attachés à la casserole.


GRIL*

 Fonction idéale pour griller les aliments. Il est possible de choisir entre deux types de fonction Gril (1 petit rond ou 2 petits ronds) selon le degré de cuisson désiré.

 Si les aliments sont épais (>1 cm), il est conseillé d'utiliser un grillage plus léger (1 rond) qui cuit pendant plus longtemps.

Si les aliments sont plus fins ou si on désire un grillage plus fort, il est conseillé d'utiliser la fonction Gril avec 2 ronds.

Quand le plan atteint la température optimale pour mettre les aliments à cuire, la touche  s'allume et émet un signal sonore. Le plan stabilise alors la température atteinte en la maintenant constante.

En appuyant sur la touche  on confirme la volonté d'introduire les aliments à cuire dans la casserole et la fonction spéciale passe à la phase de cuisson.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de réchauffement et de les verser dès qu'on a appuyé sur OK.

*** Pour ces fonctions, il est conseillé d'utiliser les accessoires indiqués.**

- porter à ébullition: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- pour Rissoler: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- pour Griller: **WMF SKU: 05.7650.4291**

INDICATEURS



 **CHALEUR RESIDUELLE**

Si l'afficheur indique "H", cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude.

Quand la zone de cuisson a refroidi, l'afficheur s'éteint.

 **CASSEROLE NON INDIQUEE OU ABSENTE**

Si la casserole n'est pas indiquée pour la cuisson à induction, ou si elle n'est pas positionnée correctement ou n'a pas les dimensions


appropriées pour la zone de cuisson choisie, l'afficheur visualise de façon alternée les symboles  .

Dans les 30 secondes suivant la sélection, si aucune casserole n'est détectée, la zone de cuisson intéressée s'éteint.

 **MINUTERIE**

Cet indicateur signale que la minuterie a été programmé pour la zone de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

| NIVEAU DE PUISSANCE | | TYPE DE CUISSON | UTILISATION CONSEILLÉE Indique l'expérience et les habitudes de cuisson |
|---|------------------------------------|--|---|
| Puissance maximum. | P | Chauffer rapidement | Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides. |
|  | 14 - 18 | Faire frire, porter à ébullition | Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide. |
| | | Dorer, sauter, porter à ébullition, griller | Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller. |
| | 10 - 14 | Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller | Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients. |
| | | Cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller, mélanger | Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée). |
| | 5 - 9 | Cuire, mijoter, faire épaissir, faire fondre | Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes. |
| | | | Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait). |
| 1 - 4 | Faire fondre, décongeler | Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille. | |
| | Maintien au chaud, risotto crémeux | Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux. | |
| Puissance zéro | Off | - | La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »). |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

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

Important :

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

Si le logo iXelium™ apparaît sur le verre, la table de cuisson a été traitée avec la technologie iXelium™, une finition exclusive Whirlpool qui assure des résultats de nettoyage parfaits, ainsi qu'un maintien de la surface de la table de cuisson brillante, plus longtemps.

Pour nettoyer les tables de cuisson iXelium™, suivez les recommandations suivantes:

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

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

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

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

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

CUISSONS VÉRIFIÉES

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour faciliter les organismes de contrôle sur l'usage de nos produits.

| Cuissons confirmées | Positions de cuisson confirmées |
|--|---------------------------------|
| Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon l'EN 50304/EN 60350 §7.3 | |
| Performance thermique "Frites" test selon l'EN 60350/50304 §7.4 | |
| Faire fondre et garder au chaud, "chocolat" | |
| Mijoter, "riz au lait" | |

ECO-DESIGN : Le test a été mené conformément aux réglementations en vigueur en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson afin de former une zone unique, ou en utilisant la fonction Flexifull.

SERVICE APRÈS-VENTE

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

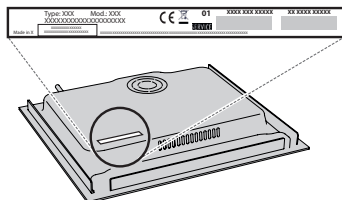
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web **www.whirlpool.eu**.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil;



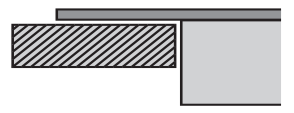
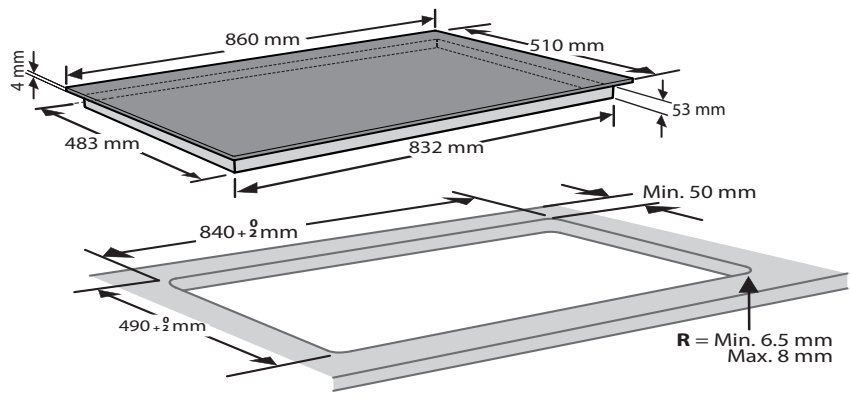
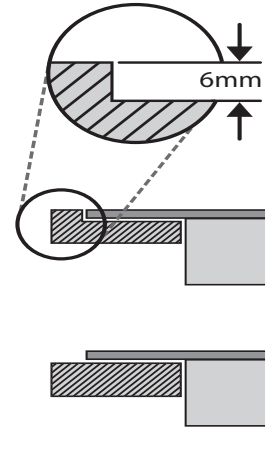
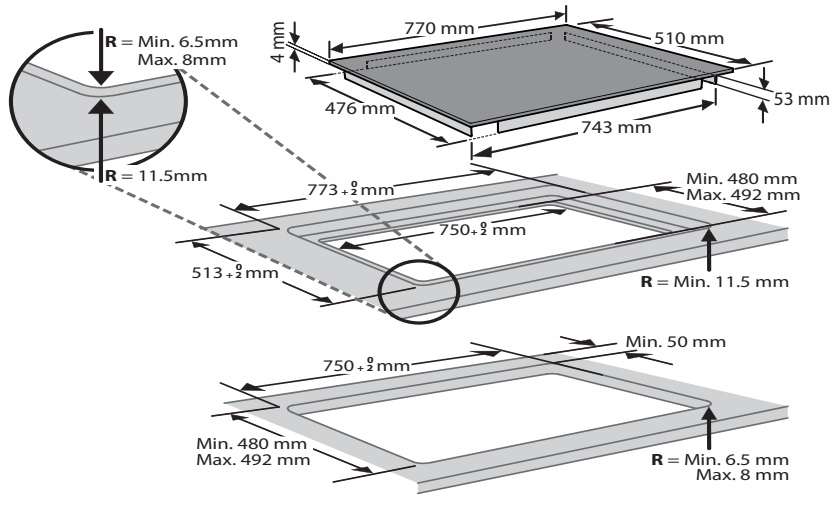
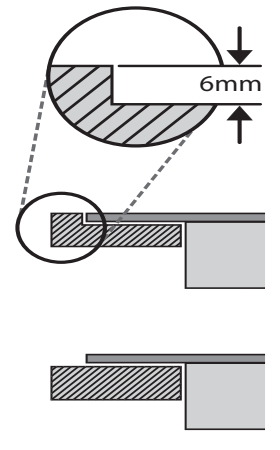
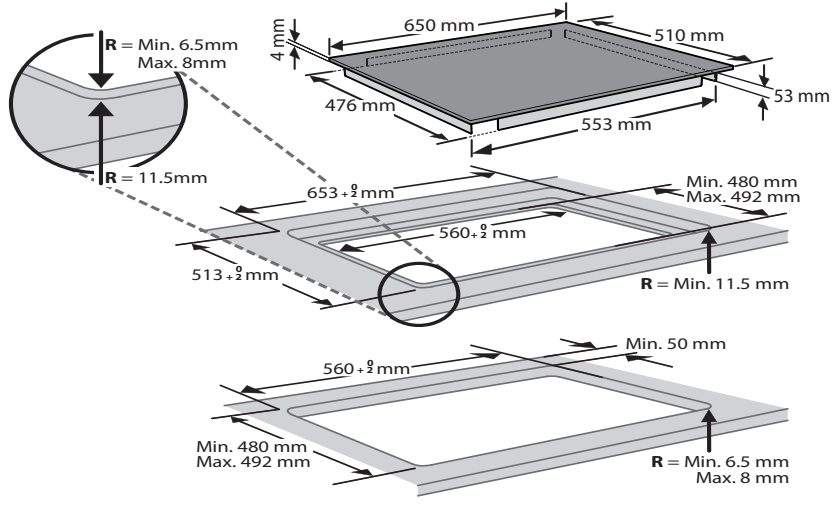
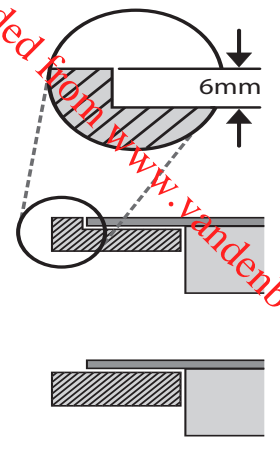
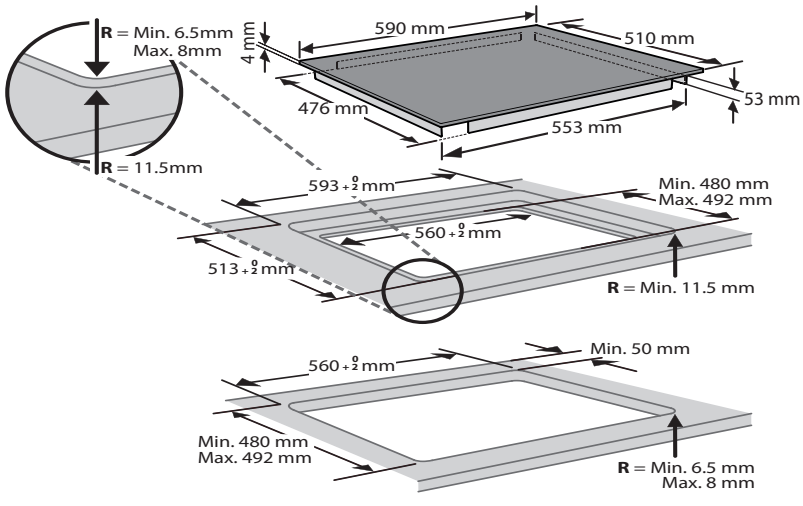
- le numéro de série (le numéro après le mot « Service » sur la plaque signalétique). Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie;

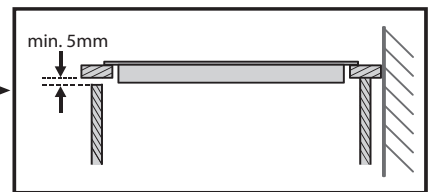
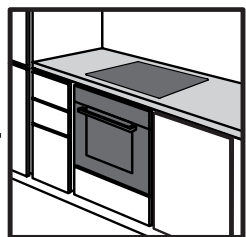
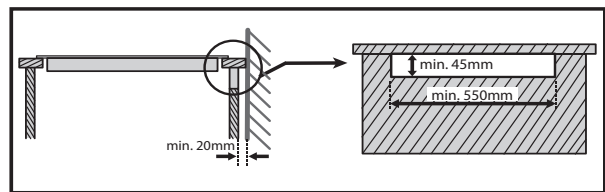
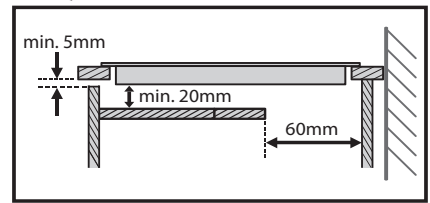
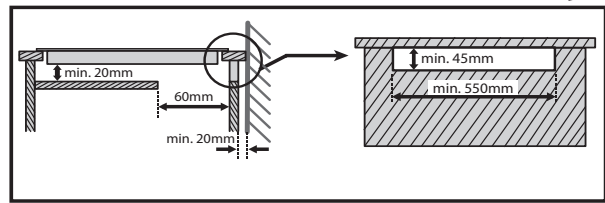
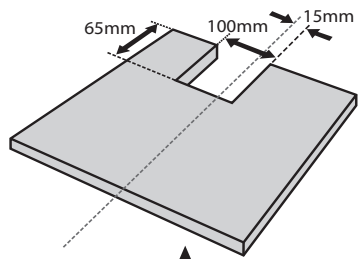
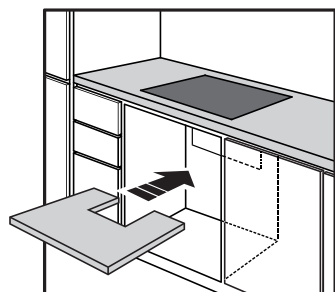
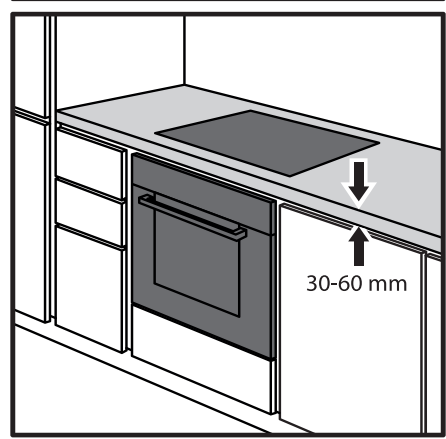
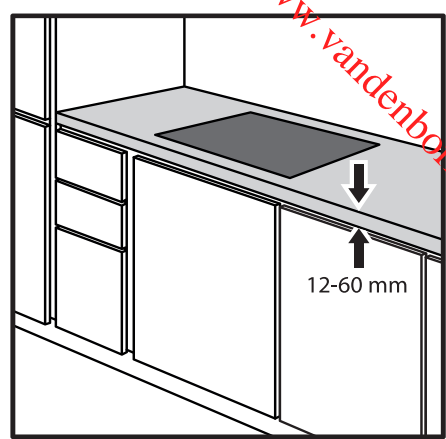
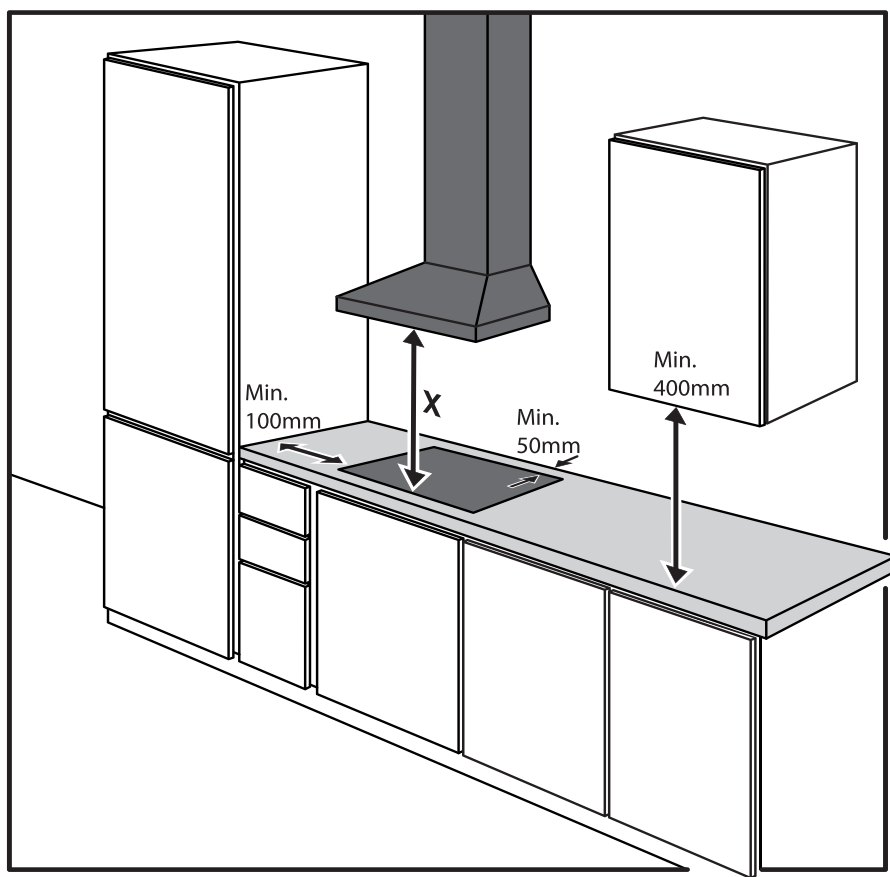
SERVICE 0000 000 00000

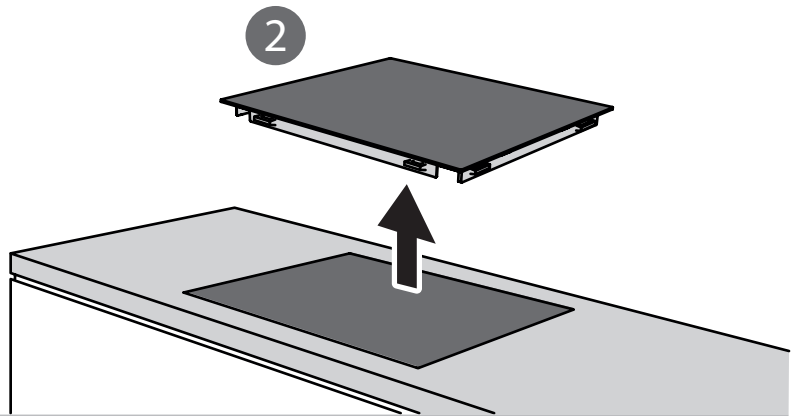
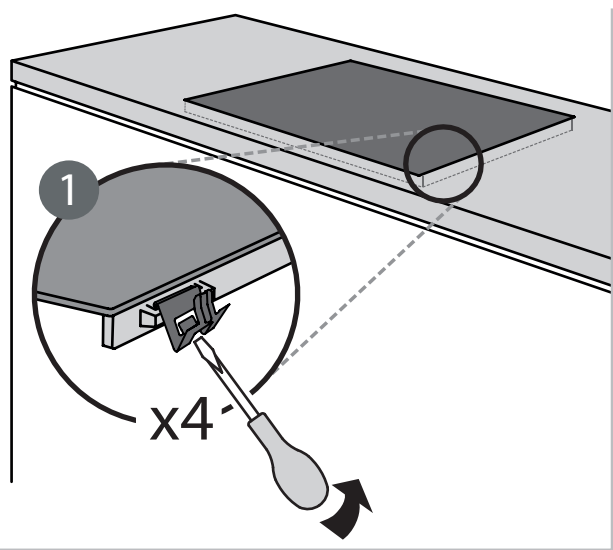
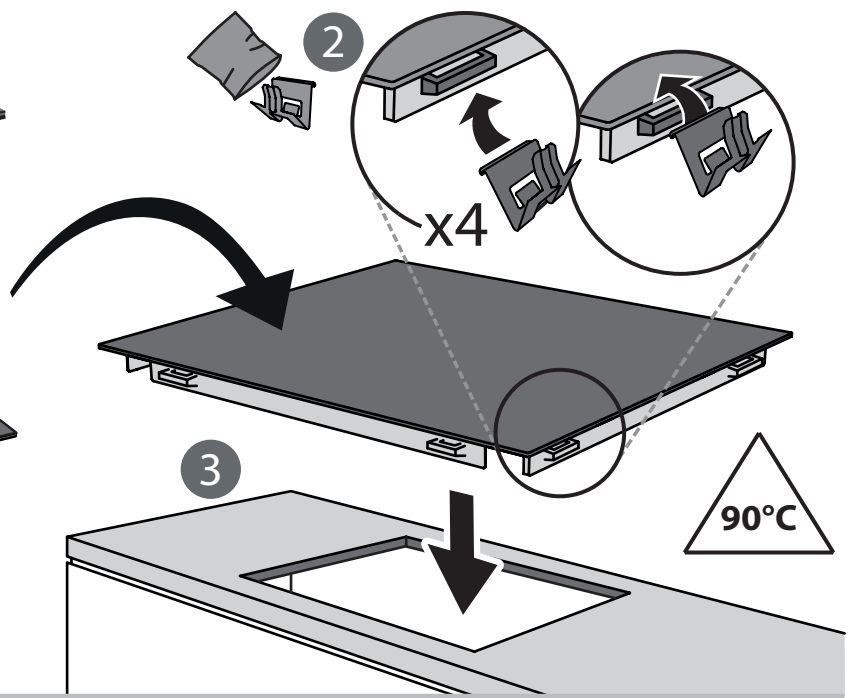
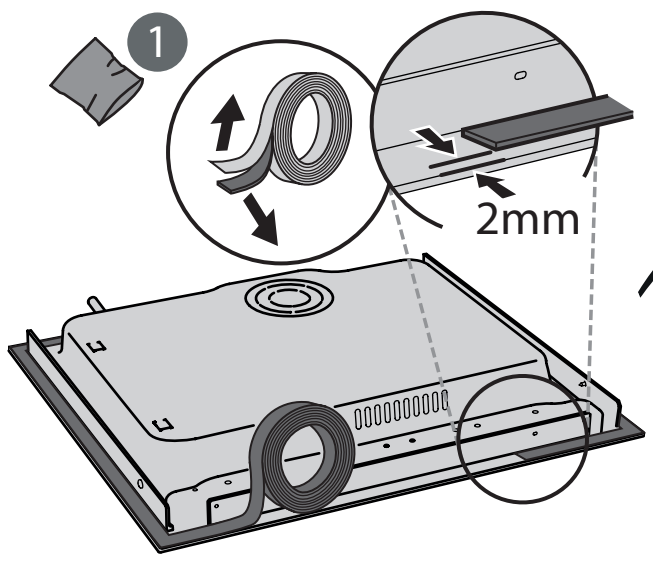
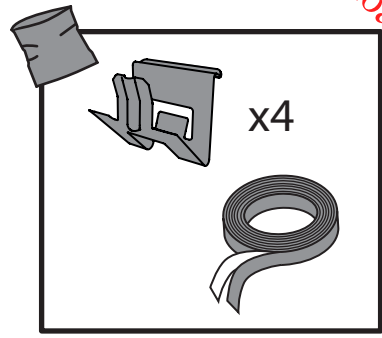
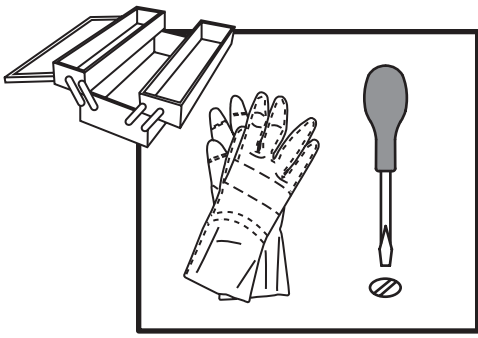


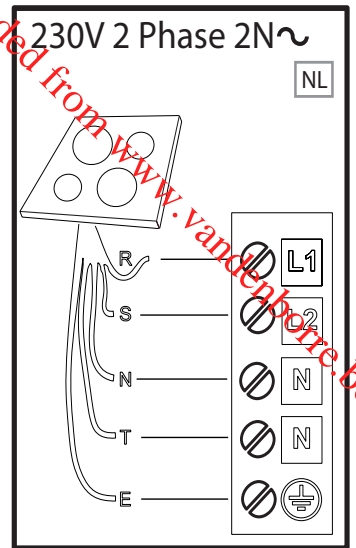
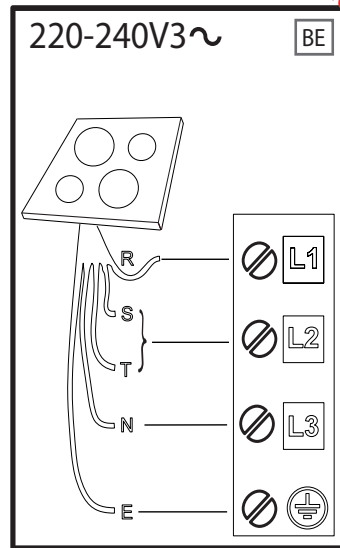
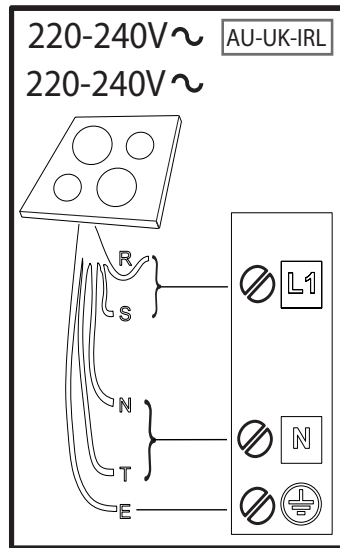
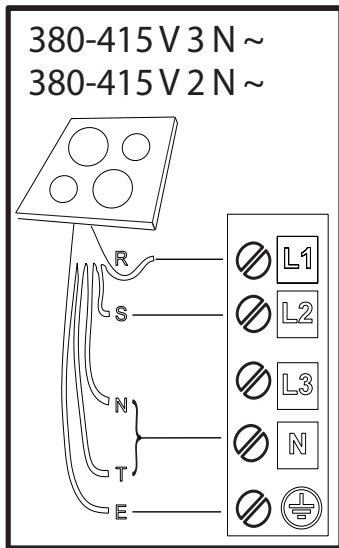
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).









R

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-чрн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marokaфьяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mélyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

E

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жудо/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas

N

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mélyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

