

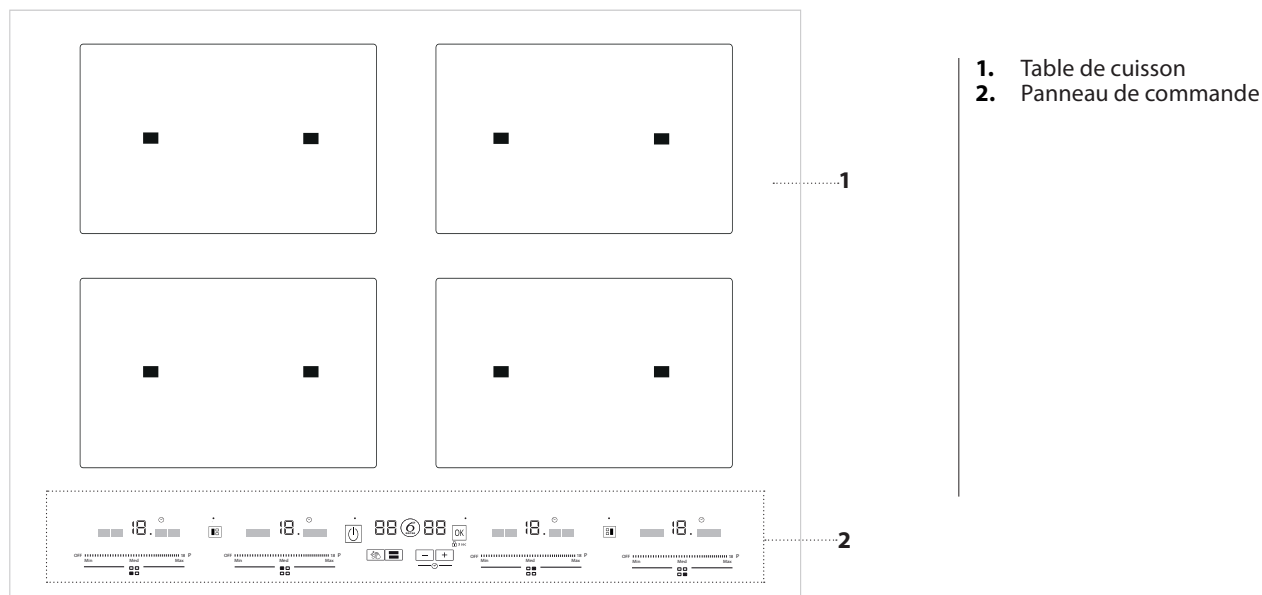


MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

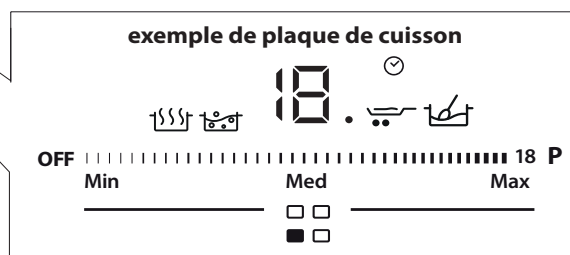
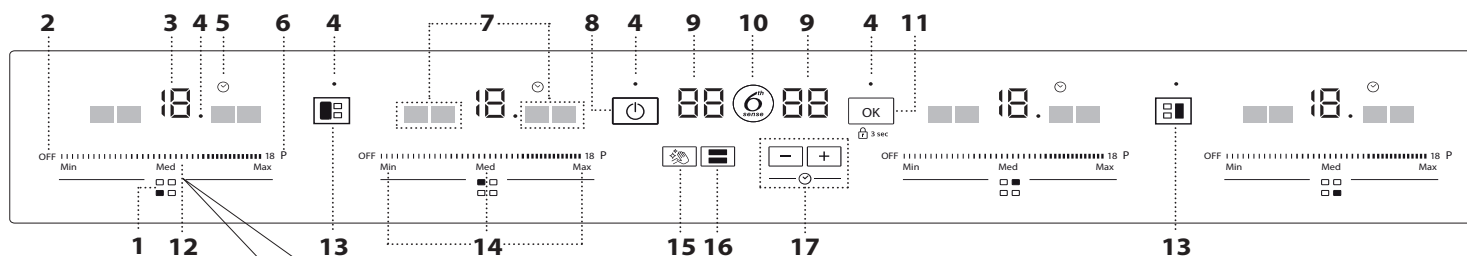


Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



PANNEAU DE COMMANDE



1. Identification de la zone de cuisson
2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
3. Niveau de cuisson choisi
4. Témoin indicateur - fonction active
5. Indicateur compte-minutes
6. Touche chauffage rapide

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. Barre de défilement tactile

13. Bouton de zone flexible vertical
14. Boutons présélection et réglage
15. Bouton Pausa
16. Bouton Zones Flexibles
17. Compte-minutes

Pour allumer les plaques de cuisson:

1. Allumer le plan de cuisson.
2. Programmer le niveau de puissance désiré en déplaçant le doigt horizontalement le long du clavier à glissement (SLIDER) de la plaque de cuisson désirée.

Le niveau de puissance correspondant apparaît sur le clavier de glissement. Chaque plaque de cuisson offre plusieurs niveaux de puissance qui vont de "1" (puissance minimum) à "18" (puissance maximum).

Il est possible aussi, au moyen du clavier à glissement, de sélectionner la fonction Réchauffement Rapide P, visualisée sur l'afficheur avec la lettre "P".

Pour éteindre les plaques de cuisson:

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

**BLOCAGE CLAVIER**

Pour éviter le démarrage accidentel du plan 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 plan est de nouveau actif.

**PAUSE**

La fonction Pause interrompt le fonctionnement du plan 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, le plan reprend sa fonctionnalité normale.

**COMPTE-MINUTES**

Le temporisateur peut être utilisé pour programmer un temps de cuisson maximum de 99 minutes.

Il est possible de programmer un temporisateur pour chaque plaque en suivant la même procédure. Le temporisateur montre toujours le temps programmé pour la plaque sélectionnée ou le temps résiduel plus bref.

Pour allumer le compte-minutes:

1. Allumer la plaque de cuisson désirée en appuyant sur un point quelconque de son clavier à glissement.
2. Frapper 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 plaque de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier le temps du compte-minutes:

1. Appuyer sur le clavier de glissement de la plaque de cuisson à laquelle il est associé.
2. Frapper les touches **+** ou **-** pour modifier le temps désiré.

Pour exclure le compte-minutes:

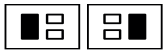
Frapper conjointement les touches **+** et **-** jusqu'à l'arrêt du compte-minutes.

FONCTIONS

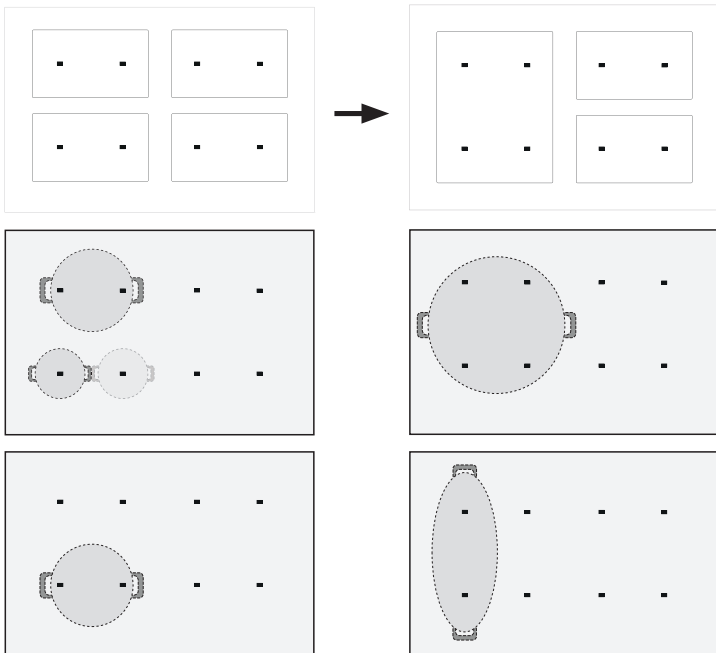
ZONE FLEXIBLE

En sélectionnant la touche "Zone Flexible", il est possible de commander deux plaques de cuisson conjointement. Il est possible d'utiliser indifféremment les deux claviers à glissement 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 plaques de cuisson à droite ou à gauche.

**Pour actionner la fonction Zone Flexible:**

1. Allumer le plan 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 "00".
3. Sélectionner la puissance désirée à travers le clavier à glissement.

Pour exclure la fonction Zone Flexible:

Appuyer sur la touche de la Zone Flexible actionnée: les plaques de cuisson recommencent à fonctionner individuellement.

La fonction Zone Flexible s'exclut même avec l'arrêt du plan à la fin de la cuisson.

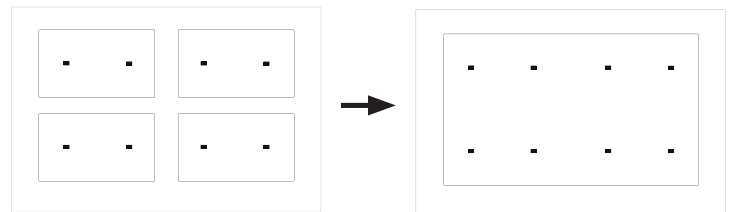
Pour obtenir de meilleurs résultats, il est conseillé de couvrir toujours au moins un ou plusieurs points reportés sur la surface du verre ou à l'intérieur de la Zone Flexible.

**ZONE FLEXI FULL**


En sélectionnant la touche Zona Flexi Full, il est possible de commander toute la surface du plan avec une puissance unique.


Il est possible d'utiliser indifféremment les deux claviers à glissement 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.





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.



FONTE

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 cuise 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**
- per Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

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.



COMPTE-MINUTES

Cet indicateur signale que le compte-minutes a été programmé pour la zone de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION CONSEILLÉE
Puissance maximum.	P	Chauffage rapide	Indique l'expérience et les habitudes de cuisson Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 - 18	Frيره, 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, faire fondre	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	Ramollir, décongeler
	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	-

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 nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

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.		

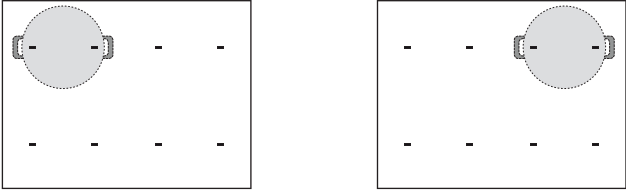
BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans 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	
Performance thermique « Frites » test selon l'EN 60350/50304 §7.4		
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.



Vous pouvez télécharger les Instructions de Sécurité, le Manuel de l'utilisateur et la fiche produit, qui comprend les principales données en matière d'énergie, de la façon suivante :

- En visitant notre site internet à <http://docs.whirlpool.eu>
- En utilisant le code QR
- Autrement, contacter notre **Service après-vente** (dont les coordonnées figurent dans le Livret de Garantie). Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.

