

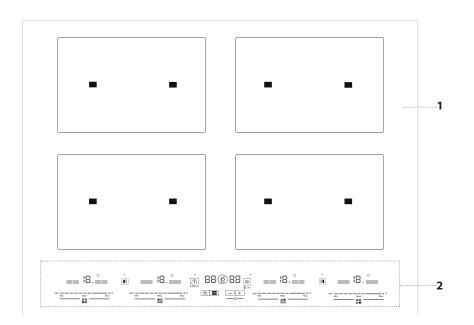
MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur **www.whirlpool.eu/register**



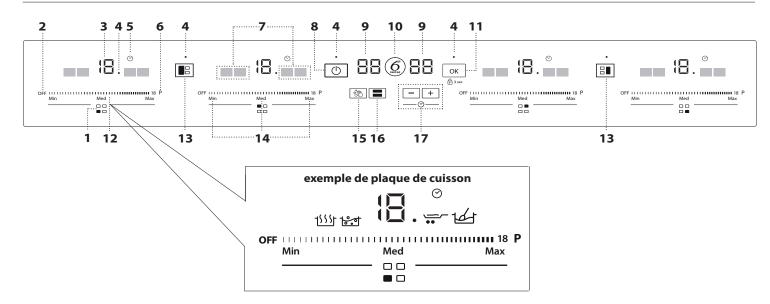
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Table de cuisson
- 2. Panneau de commande

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 spéciaux
- 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



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, vérifier 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	20 cm (max 23)	poissonnière/ gril	poissonnière/ gril	24 cm (max 40)

PROGRAMMATIONS

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

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

En programmant la puissance maximum, le plan 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, le plan de cuisson est programmé 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 du plan de cuisson.

Pour programmer la puissance du plan 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 PL.
- Appuyer sur la touche OK 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 nL (no limit).

• Confirmer avec la touche OK assec

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 E apparaît accompagné d'un signal sonore. Dans ce cas, répéter l'opération.

Si l'erreur persiste, contacter notre service d'assistance.

MARCHE / ARRET DU SIGNAL SONORE

Pour actionner / exclure le signal sonore:

- Allumer le plan de cuisson
- Appuyer sur la touche P du premier clavier à glissement à gauche pendant 3 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives.



USAGE QUOTIDIEN



MARCHE / ARRET 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.

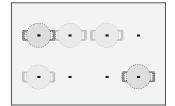
Si on ne sélectionne aucune fonction, au bout de 10 secondes le plan de cuisson s'éteint automatiquement.

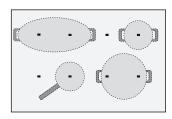
Si le plan de cuisson est utilisé, en l'éteignant, toutes les plaques de cuisson s'éteignent et l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'à ce que les plaques de cuisson se soient refroidies.

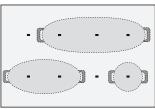


■ □ POSITIONNEMENT

- Localiser la zone de cuisson désirée en se référant aux symboles de position situés au bas de chaque clavier à glissement.
- Positionner la casserole sur la plaque 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 PLAQUES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE



FR

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.



13 sec 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:

- Allumer la plaque de cuisson désirée en appuyant sur un point quelconque de son <u>clavi</u>er à <u>glis</u>sement.
- 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:

- 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 compteminutes.

FONCTIONS

ZONE FLEXIBLE

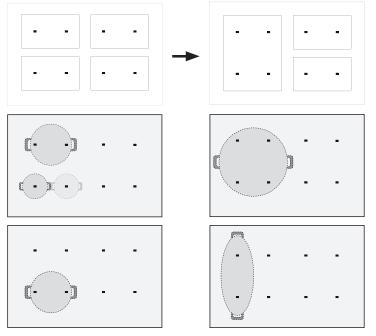
En sélectionnant la touche "Zone Flexible", il est possible de commander deux plaques de cuisson conjointement. Il est possible d'utiliser indifféremment les deux claviers à glissement pour gérer la puissance.

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.
- 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.

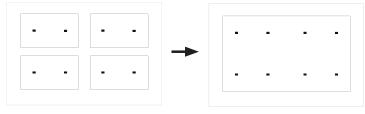


ZONE FLEXI FULL

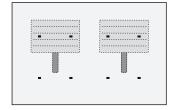
En sélectionnant la touche Zona Flexi Full, il est possible de commander toute la surface du plan avec une puissance unique.

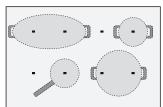
Il est possible d'utiliser indifféremment les deux claviers à glissement pour gérer la puissance. L'emploi de cette fonction est idéale pour agrandir la zone de cuisson avec l'avantage de positionner librement les casseroles à l'intérieur de toute la zone. Idéale aussi pour l'usage de casseroles de grandes dimensions, ovales, rectangulaires ou de grils.

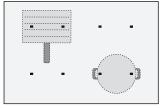
En recouvrant toute la zone actionnée, on peut atteindre la puissance maximum disponible.

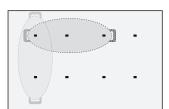


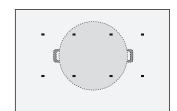


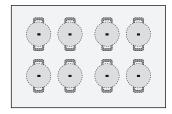




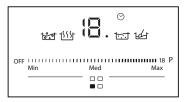






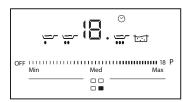


FONCTIONS SPÉCIALES











6th SENSE

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

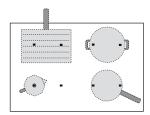
- Positionner la casserole, allumer le plan et sélectionner la zone de cuisson choisie en touchant le clavier à glissement.
- Frapper la touche "6th Sense". L'afficheur de la zone de cuisson visualise "A" (automatique).
- L'indicateur de la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
- Sélectionner la fonction spéciale désirée en frappant de façon répétée sur la touche "6th Sense".
- La fonction démarre après avoir confirmé avec la touche

Chaque fonction spéciale, une fois actionnée, offre la possibilité de programmer le niveau optimal de cuisson 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 est 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.

\sim

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).

\%of

ÉBULLITION*

Fonction qui permet de réchauffer de facon 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 nécessaire.

Dans l'attente d'une confirmation à travers la touche $\frac{|OK|}{m_{2m_s}}$ 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.



Fonction idéale pour obtenir un café rapidement sans problèmes de fuites d'eau. Le système contrôle toutes les phases et maintient la boisson au chaud tant que la fonction est allumée.

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 $\frac{OK}{\Omega_{DM}}$ s'allume et émet un signal sonore. Le plan stabilise alors la température atteinte en la maintenant constante. En appuyant sur la touche $\frac{OK}{\Omega_{DM}}$ 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.

14 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 OK on confirme la volonté d'introduire les aliments à cuire dans la casserole et la fonction spéciale passe à la phase

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

LI I I 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 facon alternée les symboles $\stackrel{\cup}{}_{\square}$.

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 CONSEILLÈE Indique l'expérience et les habitudes de cuisson	
Puissance maximum.	Р	Chauffage rapide	ldéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.	
14 - 18		Frire, porter à ébullition	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide.	
	14 - 18	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.		
	10 - 14	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	5 - 9	Cuire, mijoter, faire épaissir,	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.	
	faire fondre	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	1 - 4	Ramollir, décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.	
		Maintien au chaud, risotto crémeux	ldéal 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, laisser 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.

Veuillez 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		ques secondes, puis rebranchez la table c ervice Après-vente et spécifiez l'erreur qu	

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.



