

GUIDE DE PRISE EN MAIN

TABLE INDUCTION SMARTSENSE PREMIUM W COLLECTION



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE®

* Le sens de la différence

Vous venez de faire l'acquisition d'une table induction **W COLLECTION** de Whirlpool et nous vous en remercions.

Ce livret sera votre guide pour une prise en main facile et une utilisation optimale de ce nouvel équipement qui révolutionnera votre cuisine au quotidien.

Nous espérons que votre table induction **W COLLECTION** répondra à toutes vos attentes et deviendra votre meilleure alliée.

Bonne lecture et bon appétit !



Enregistrez votre produit

Avant tout, **enregistrez votre produit en ligne**
sur notre site www.whirlpool.fr sous la rubrique service

OU
en scannant ce flashcode



Bénéficiez ainsi d'avantages exceptionnels :



De savoureuses recettes et de précieux conseils d'utilisation.



Une identification rapide par notre Service Après-Vente.



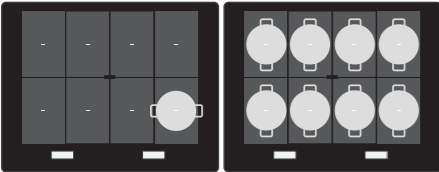
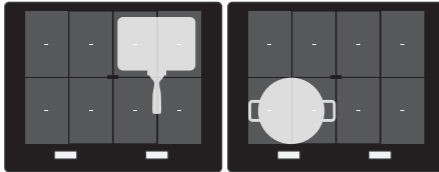
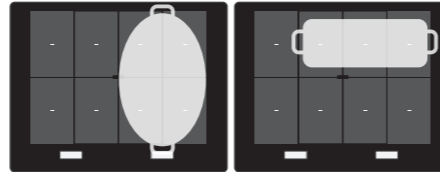
Un accès en avant-première à toutes nos actualités et nouveautés.

Sommaire

Informations pratiques	p.4
Mode manuel	p.6
Fonction Flexifull	p.8
Fonction ChefControl	p.9
Fonction Cuisson Assistée	p.10
Recettes	p.14

Quelques informations pratiques pour débuter

Pour tirer le meilleur parti de votre table de cuisson W Collection, sachez placer vos poêles et casseroles comme il se doit !

PETITS RÉCIPIENTS (base = 10cm de diamètre minimum) centrer sur 1 point	RÉCIPIENTS MOYENS (base = 18cm de diamètre minimum) couvrir 2 points	GRANDS RÉCIPIENTS (base = 24cm de diamètre minimum) couvrir 3 à 4 points
		

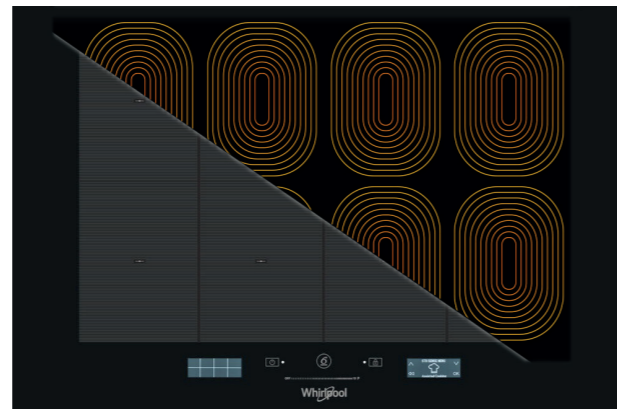
Si un récipient ne couvre que faiblement les points de repère, il vaut mieux le centrer sur un seul point afin d'obtenir une puissance de chauffe plus importante.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La technologie de cuisson par induction utilise les champs magnétiques. Leurs mouvements permettent de chauffer uniquement les récipients métalliques posés sur la table de cuisson, sans que la surface en verre ne chauffe. C'est pourquoi il est essentiel de bien centrer les plats sur les inducteurs !

Plus grande est la zone d'inducteurs recouverte, plus forte sera la puissance restituée.



Découvrez votre poste de pilotage

Une **interface tactile révolutionnaire** vous permettant de contrôler de façon **interactive** tous les réglages.

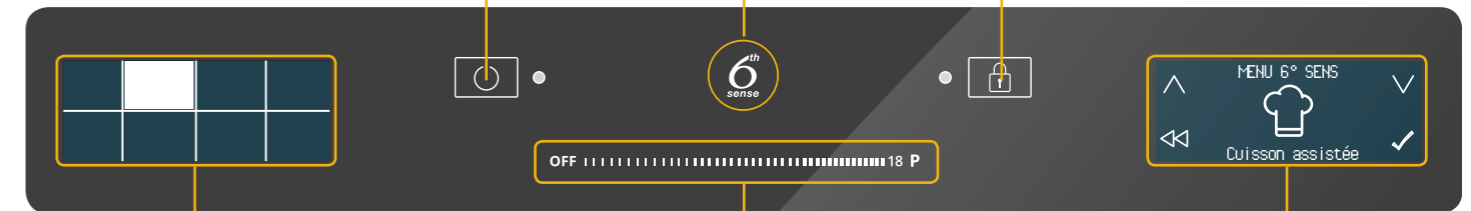
LA TOUCHE 6^{ÈME} SENS

Permet d'activer les fonctions spéciales **FLEXIFULL** et **CHEF CONTROL**, ainsi que l'**ASSISTANT CULINAIRE**.

TOUCHE MARCHÉ/ARRÊT

TOUCHE VERROUILLAGE

Permet de verrouiller la table par sécurité ou le temps de la nettoyer.



L'ÉCRAN DE SÉLECTION

Permet d'activer une ou plusieurs zones de cuisson.

LE SLIDER CENTRAL

Permet de régler la puissance sur 18 niveaux et d'activer la fonction Booster signalée par la lettre P.

L'ÉCRAN TEXTE

vous informe **en toutes lettres** sur chaque étape en cours et vous guide pas à pas.

Utilisation en mode manuel



MISE EN MARCHÉ / ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Allumer la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt pendant environ 1 seconde jusqu'à allumage de l'afficheur. Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des afficheurs.



SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

Pour sélectionner une zone de cuisson, il suffit de poser le doigt sur l'emplacement choisi jusqu'à ce que la zone devienne blanche (aucune pression nécessaire). Puis, faites simplement glisser votre doigt pour activer plusieurs foyers et créer ainsi une zone flexible.



RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Pour régler la puissance de cuisson, posez le doigt sur le slider tactile et faites-le glisser jusqu'au niveau de votre choix. L'écran texte situé à droite du slider vous indique quel type de cuisson correspond à la puissance choisie.



RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Pour programmer l'arrêt automatique des zones de cuisson, appuyez sur le symbole de l'horloge sur l'écran texte et utilisez les touches +/- pour régler la durée. Une fois le temps écoulé, un signal sonore se déclenche et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.



RÉGLAGE DU MINUTEUR

Vous disposez aussi d'une minuterie indépendante. Appuyer sur le symbole du sablier sur l'écran texte et utiliser les touches +/- pour régler la durée. Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal sonore retentit.

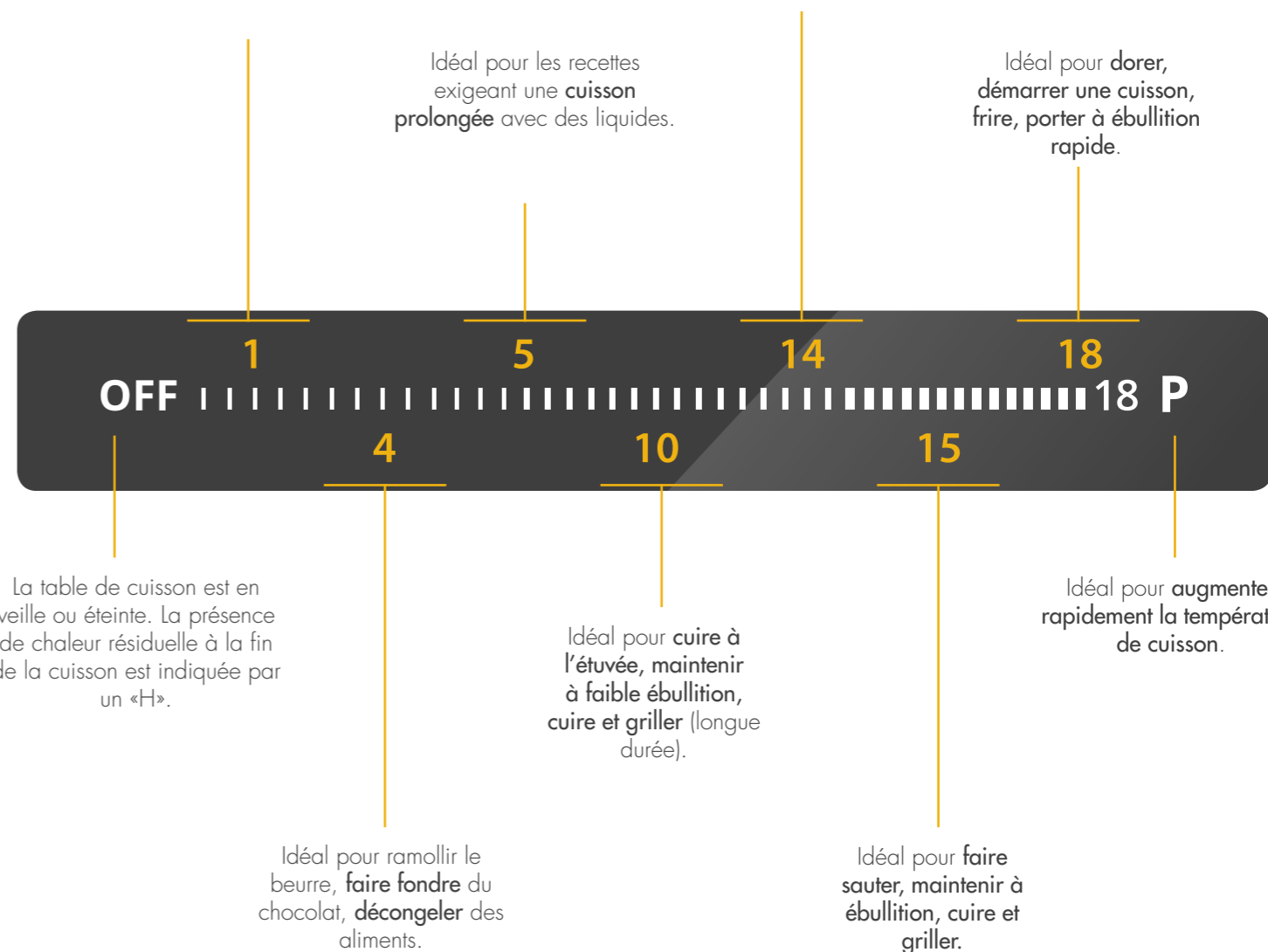
Choisir le niveau de puissance idéal

Idéal pour **garder au chaud** de petites portions ou des plats de service.

Idéal pour **faire sauter, cuire et griller, préchauffer** les récipients.

Idéal pour les recettes exigeant une **cuisson prolongée** avec des liquides.

Idéal pour **dorer, démarrer une cuisson, frire, porter à ébullition rapide.**



Idéal pour **augmenter rapidement la température** de cuisson.



Fonction FlexiFull

La table induction dispose de **8 foyers indépendants et combinables à volonté**.

Avec la fonction **FLEXIFULL**, vous pouvez activer les 8 inducteurs simultanément et obtenir une **zone de cuisson totale** pour accueillir des plats de toutes formes et de toutes dimensions.

C'est la fonction idéale pour maintenir plusieurs plats au chaud ou lancer simultanément plusieurs recettes à même puissance !



COMMENT ACTIVER LA FONCTION FLEXIFULL ?

- 1 - Appuyez sur le bouton «6th SENSE» puis faites défiler les fonctions sur l'écran texte et sélectionnez «FLEXIFULL».
- 2 - Réglez la puissance désirée à l'aide du slider tactile. Le niveau de puissance s'affiche sur l'écran à gauche du slider.
- 3 - Placez vos récipients sur la table de cuisson et profitez d'une zone de cuisson totalement libre !

VOICI QUELQUES EXEMPLES DE COMBINAISONS



Fonction ChefControl

Disponible sur les tables induction : SMP6540FBTIXL, SMP658CNEIXL, SMP778CNEIXL

ChefControl, c'est 1 touche pour 3 modes de cuisson : **Saisir, mijoter et maintenir au chaud**. Une fonction idéale pour cuisiner un plat unique nécessitant plusieurs étapes de cuisson, ou pour faire cuire simultanément plusieurs plats sans avoir à régler la puissance.

Étape 1 : SAISIR

Étape 2 : MIJOTER

Étape 3 : MAINTENIR AU CHAUD

À vous les magrets de canard parfaitement grillés et rosés à cœur, les savoureuses ratatouilles longuement mijotées, les currys exotiques ou les boeufs bourguignons !



COMMENT ACTIVER LA FONCTION CHEF CONTROL ?

- 1 - Appuyez sur le bouton «6th SENSE» puis faites défiler les fonctions sur l'écran texte et sélectionnez «CHEFCONTROL».
- Les 4 zones de cuisson et leur niveau de puissance s'affichent sur l'écran à gauche du slider.
- 2 - Placez votre récipient sur la table de cuisson.
- 3 - Vous n'avez plus qu'à faire glisser votre récipient d'une zone à l'autre pour changer de température.

SMP658CNEIXL,
SMP778CNEIXL

Moyen	Fort
Faible	Moyen



LE SAVIEZ-VOUS ?

Inspirée des plaques de cuisson «coup-de-feu» utilisées par les chefs cuisiniers, **ChefControl** est la fonction idéale pour concocter des recettes mijotées. Comme les professionnels, vous ferez glisser le plat de l'intensité la plus forte à la plus faible, et inversement, selon les nécessités de votre recette.



Fonction Cuisson Assistée

Bénéficiez du savoir faire d'un **assistant culinaire intégré** qui vous guidera pas à pas et vous permettra de réaliser facilement une multitude de recettes, grâce aux **63 combinaisons de cuisson** disponibles. Il vous suffit de suivre les instructions affichées sur l'écran texte intégré.

Commencez par choisir une **catégorie d'aliments**, un **mode de cuisson** et c'est votre table **W Collection** qui déterminera la puissance adaptée et le temps de préchauffage du récipient.

L'écran texte vous indique précisément quand sélectionner la zone de cuisson, quand placer votre récipient et, bien sûr, quand incorporer les ingrédients.

Autre avantage : avec l'**assistant culinaire SmartSense**, vous pourrez reproduire sans effort vos meilleures recettes.

CATÉGORIES D'ALIMENTS

Viandes	Poissons	Légumes	Sauces, soupes	Desserts
Griller, rissoler, bouillir	Griller, rissoler, bouillir	Griller, rissoler, bouillir	Sauces (tomate, sauces crémeuses, béchamel) Soupes (cuites à l'étouffée, non précuites)	Crème anglaise, panna cotta, chocolat fondu, crêpes
Oeufs	Fromage	Pâtes et riz	Boissons	Personnaliser
Oeufs frits, pochés, à la coque, brouillés, omelette, tortilla	Griller, frire, fondue	Bouillir, rissoler, risotto, riz au lait	Mijoter (lait), eau (bouillir, mijoter), moka	Bouillir, griller, faire rissoler, mijoter, faire fondre

LE SAVIEZ-VOUS ?

Ce temps de préchauffage peut vous sembler long par rapport à vos habitudes culinaires mais c'est le secret du mode **Cuisson Assistée** ! En effet, grâce à la technologie **6^{ème} Sens**, votre table **W COLLECTION** effectue des paramétrages spécifiques très précis permettant de produire et ajuster en permanence les niveaux de puissance qui garantiront une cuisson parfaite.

COMMENT ACTIVER LA FONCTION CUISSON ASSISTÉE ?

Exemple d'application : Pièce de boeuf grillée

Appuyez sur la touche «6th Sense» puis sélectionnez «Cuisson assistée» sur l'écran texte à votre droite.

Sélectionnez le type d'aliment.

Sélectionnez le mode de cuisson.

Sélectionnez les conditions de cuisson.

Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un A s'affiche dans la zone sélectionnée.

Placez votre récipient sur une zone de cuisson et assurez-vous qu'il est correctement centré (voir page 5).

La table monte automatiquement le récipient à la température idéale.

Une fois la température idéale atteinte l'écran vous indique d'ajouter les ingrédients.

Le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons + et -
Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton «STOP»

LE SAVIEZ-VOUS ?

Sous chaque inducteur, des **capteurs intelligents 6^{ème} Sens** contrôlent et adaptent automatiquement la température de cuisson en fonction de vos sélections, afin de garantir des **résultats remarquables**, en toute **simplicité**.





Le menu découverte

Entrée

CROSTINI DE JAMBON PATA NEGRA ET SON OEUF POCHÉ

grâce à la fonction « œufs pochés »



Plat

FILET DE CABILAUD SUR ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES PARFUM COCO, VINAIGRETTE MANGUE AVOCAT

grâce à la fonction « porter à ébullition du lait »



Dessert

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

grâce à la fonction « panna cotta »



INGRÉDIENTS

4 tranches de baguette
Quelques feuilles de salade
4 belles tranches de jambon Pata Negra
4 asperges vertes
2 figues fraîches
4 œufs
Huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre
Fleur de sel, piment d'Espelette

Crostini de jambon Pata Negra et son œuf poché

 4 personnes

 25min

 Difficulté moyenne

1. PRÉPARATION

1. Découpez 2 longues tranches de pain pour préparer les Crostini puis faire dorer de chaque côté dans une poêle avec un fond d'huile d'olive et réserver.
2. Portez une casserole d'eau salée à ébullition et plongez les asperges 2 minutes. Refroidir immédiatement dans un récipient d'eau très froide afin de conserver le croquant et la couleur des asperges.
3. Cassez vos œufs à l'avance dans 4 petits ramequins. Préparez une casserole assez large avec environ 2L d'eau et 2 cuillères à soupe de vinaigre.

2. CUISSON DES ŒUFS

1. Allumez la table de cuisson. Appuyez sur la touche «6th Sense» puis sélectionnez la fonction « cuisson assistée » > catégorie «Oeufs» > «Porter à ébullition» > «œufs pochés» > «1-4L»
2. Sélectionnez une zone de cuisson, placez votre récipient et validez . La phase de préchauffage s'enclenche pour porter l'eau à faible ébullition.
3. Dès la fin du préchauffage, l'écran vous indique d'ajouter les aliments : plongez délicatement vos œufs dans l'eau et laissez cuire environ 3 minutes.
4. Retirez les œufs à l'aide d'une écumoire puis plongez-les immédiatement dans de l'eau froide pour arrêter la cuisson et égouttez-les.

3. DRESSAGE

Déposez sur vos Crostini quelques feuilles de salade. Ajoutez les asperges finement coupées en 2, quelques lamelles de figues, des copeaux de jambon et l'œuf poché sur le dessus. Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive ainsi qu'une pincée de fleur de sel et de piment d'Espelette.



ASTUCE DU CHEF :

Le secret d'œufs pochés réussis réside dans leur cuisson : juste avant de déposer vos œufs dans l'eau, créez un petit tourbillon à l'aide de votre spatule. Cela permettra de ramener le blanc de l'œuf sur lui-même et obtenir un résultat élégant !



INGRÉDIENTS

4 portions de filet de cabillaud
2 patates douces
1 pomme de terre
10cl de crème de coco
50g de beurre
1,5 L de lait écrémé
½ mangue
½ avocat
1 tomate
persil
Huile d'olive
Jus de citron
1 bouquet garni
Sel, poivre

Filet de cabillaud sur écrasé de patates douces parfum coco, vinaigrette mangue avocat

 4 personnes

 25-30min

 Difficulté facile

1. PRÉPARATION

1. Placez dans une casserole les patates douces et la pomme de terre préalablement épluchées et coupées en morceaux. Ajoutez de l'eau à hauteur, salez et faites cuire environ 20 minutes sur une position 6/7.

Pendant ce temps, préparez la vinaigrette.

2. Epluchez la mangue, l'avocat et la tomate et taillez-les en petits dés. Ajoutez les dans un récipient, salez, poivrez, ajoutez le jus d'un citron et 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive puis réservez au frais.

2. CUISSON DES ŒUFS

1. Dans un récipient ajouter 1,5 litre de lait ainsi que du sel, du poivre et le bouquet garni. Allumez la table de cuisson.

2. Appuyez sur la touche «6th Sense» puis sélectionnez la fonction «cuisson assistée» > catégorie «Liquide» > «Lait» > «1-2L»

3. Sélectionnez une zone de cuisson, placez votre récipient et validez pour lancer la cuisson assistée. La phase de préchauffage s'enclenche pour porter le lait à frémissement.

4. Ajoutez les filets de cabillaud et laissez cuire ainsi environ 10 minutes. Réservez hors du feu sans retirer les filets du lait.

3. DRESSAGE

Dans un saladier, ajoutez les patates égouttées, le beurre et la crème de coco. Ecrasez à l'aide d'une fourchette et assaisonnez de sel et de poivre. Dressez au centre d'une assiette à l'aide d'un cercle l'écrasé de patates, puis déposez délicatement le filet de cabillaud préalablement égoutté. Nappez généreusement de la sauce vinaigrette et décorez.



ASTUCE DU CHEF :

Pocher le cabillaud dans du lait permet à l'aliment de préserver tout son moelleux et sa saveur grâce à une cuisson à la fois douce et rapide. Vos invités seront épatés !



INGRÉDIENTS

½ L de crème fraîche liquide

100g de sucre semoule

1 gousse de vanille

2 feuilles de gélatine

Fruits rouges
(fraises, framboises,
myrtilles)

Panna cotta aux fruits rouges

 4 personnes

 30min (+2h au frais)

 Difficulté facile

1. PRÉPARATION

1. Découpez les fraises en morceaux et répartir le mélange de fruits rouges uniformément dans 4 beaux verres.
2. Placez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

2. CUISSON DES ŒUFS

1. Appuyez sur la touche «6th Sense» puis sélectionnez la fonction «cuisson assistée» > catégorie «Dessert» > «Panna cotta».
2. Sélectionnez une zone de cuisson, placez votre récipient et validez pour lancer la cuisson assistée. Ajoutez la crème fraîche , le sucre et la vanille égoussée.
3. Remuez régulièrement jusqu'à frémissement et retirez aussitôt du feu.
4. Ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et remuez afin d'obtenir un mélange bien homogène.
5. Laissez tiédir quelques minutes.

3. DRESSAGE

Versez la préparation dans les verres jusqu'à recouvrir les fruits. Disposez les verres au réfrigérateur et laissez prendre 2 heures minimum. Au moment de servir, disposez quelques fruits rouges et feuilles de menthe pour un dessert coloré et frais.



ASTUCE DU CHEF :

Vous pouvez accompagner votre Panna Cotta d'une délicieuse sauce chocolat grâce à la fonction assistée « chocolat fondu » dans la catégorie « Dessert » de votre fonction « Cuisson Assistée »



Encore plus de contenu en ligne sur votre table SmartSense !

Retrouvez de délicieuses recettes et tutoriels vidéos gourmands,
sur nos pages Youtube et Facebook afin de maîtriser
votre table du bout des doigts !



<https://www.facebook.com/WhirlpoolFrance/>



[https://www.youtube.com/channel/
UCpetnUbr2OmQEs_vdtbUwBA](https://www.youtube.com/channel/UCpetnUbr2OmQEs_vdtbUwBA)

Whirlpool France S.A.S.

Siège social : 11-13 Cours Valmy 92977 Paris La Défense Cédex
S.A.S. au capital de 79 903 708 € - RCS Nanterre B 325 041 481

www.whirlpool.fr

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE*

Whirlpool est une marque déposée de Whirlpool USA