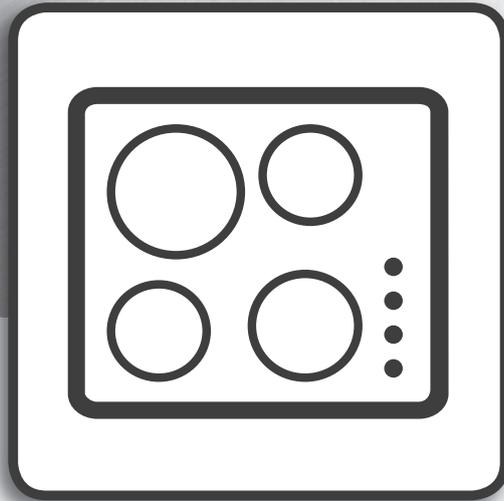


Whirlpool



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.

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
Programmations	7
Usage quotidien	8
Favoris	10
Fonctions spéciales	11
Tableau de cuisson	13
Nettoyage et entretien	14
Wi-Fi FAQ	14
Guide de dépannage	15
Bruits de fonctionnement	16
Cuissons vérifiées	16
Service après-vente	16
GUIDE D'INSTALLATION	17

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.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. 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, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.

⚠ 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

IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.

⚠ 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 DE CONFORMITÉ

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

Le Fabricant, Whirlpool EMEA S.p.A., déclare que le présent I200 Maestro modèle d'appareil électroménager avec équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration de conformité est présent sur le site internet suivant : <https://docs.whirlpool.eu>.

L'équipement radio fonctionne sur la bande de fréquence de 2,4 GHz ISM, la puissance de radio-fréquence maximale transmise ne dépasse pas 20 dBm (p.i.r.e).

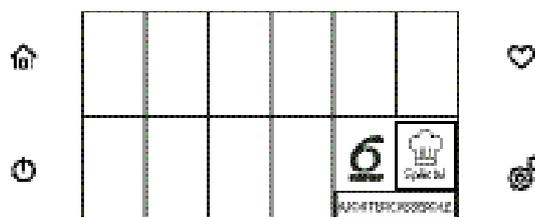
Ce produit comprend un logiciel libre développé par des tiers. La déclaration d'utilisation de la licence libre est disponible sur le site internet suivant : <https://docs.whirlpool.eu>.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

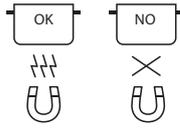
PANNEAU DE COMMANDE



	Allumer/Éteindre la table de cuisson	Bouton dédié pour allumer et éteindre la plaque de cuisson. Le bouton est toujours actif sur n'importe quel écran et quel que soit l'état de la plaque de cuisson.
	Écran principal	Bouton spécifique pour accéder à l'écran initial, peut être sélectionné à tout moment pendant la navigation.
	Favoris	Bouton spécifique pour activer l'écran contenant la liste des fonctions enregistrées ou suggérées de la plaque de cuisson.
	Réglages de la plaque de cuisson	Bouton spécifique pour accéder à tous les réglages et configurations de la plaque de cuisson.

ACCESSOIRES

POÊLES ET CASSEROLES



Utilisez 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 et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

RÉCIPIENTS VIDES OU À FOND MINCE

N'utilisez pas de récipients vides sur la table de cuisson.

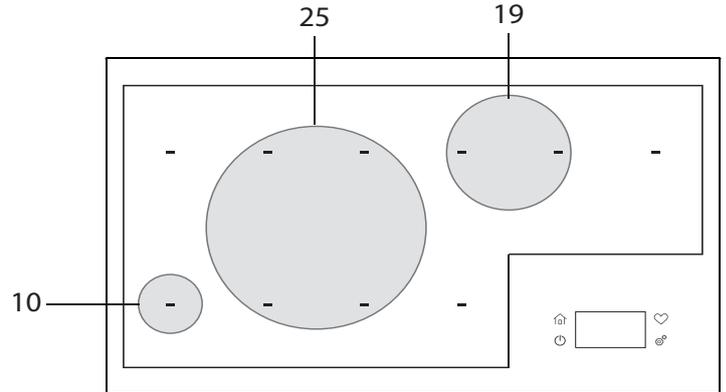
La plaque de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui contrôle constamment la température, en activant la fonction "arrêt automatique" lorsque des températures élevées sont détectées.

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 poêle. Le cas échéant, ne touchez pas les récipients avant leur refroidissement complet.

En cas d'affichage d'un message d'erreur, contactez le centre d'assistance.

DIAMÈTRE MINIMUM DU RÉCIPIENT POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.



(Diamètre de la base de la casserole en centimètres)

COMMENT UTILISER L'APPAREIL

PREMIÈRE UTILISATION

Réglage séquentiel des paramètres requis quand la plaque de cuisson est allumée pour la première fois.

Pour ajuster les réglages ultérieurement, entrez dans le menu Réglages .

1	Langue	Faire défiler la liste pour sélectionner la langue requise puis appuyer pour confirmer.	<p>DÉMO MAGASIN</p> <p>SUIVANT</p>
2	Wi-Fi	Établit la connexion entre l'appareil et le réseau internet domestique (voir fiche détaillée). Si la connexion Wi-Fi est établie maintenant, la date et l'heure seront automatiquement saisies par le système. La connexion Wi-Fi peut également être établie ultérieurement, et la date et l'heure peuvent être réglées manuellement maintenant.	<p>CONFIGURER MAINTENANT</p> <p>IGNORER</p>
3	Durée	Règle l'heure en mm:hh. Le format peut être modifié ultérieurement dans les paramètres du système.	
4	Date	Règle la date en format jj:mm:aaaa. Le format peut être modifié ultérieurement dans les paramètres du système.	
5	Puissance	Règle la puissance maximale de la plaque de cuisson, parmi les valeurs suivantes : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW – 11,0 kW.	

CONSERVER LE MODE DÉMO :
Mode utilisé dans les points de vente au détail pour présenter les principales fonctions du menu. Pour revenir à la séquence de menu originale, appuyer sur le bouton Réglages et désélectionner le mode démo dans la section de menu « Informations ». Après avoir désactivé le mode, appuyer sur le bouton Écran Principal

EN UTILISANT L'ÉCRAN TACTILE

- Pour naviguer dans les menus, touchez simplement l'écran en pointant l'écran avec votre doigt ;
- En fonction de la dureté à laquelle vous touchez l'écran avec votre doigt, la vitesse à laquelle l'écran se déplace peut être ajustée ;
- Pour sélectionner ou confirmer un choix, touchez l'écran selon la valeur choisie ou l'élément du menu ;

- Il est possible d'accéder aux écrans précédents ou suivants en appuyant sur les boutons "Suivant" et "Retourner" ;
- Les boutons qui semblent grisés concernent des fonctions qui ne peuvent pas être actuellement sélectionnées.

PROGRAMMATIONS

Les réglages de la table de cuisson peuvent être modifiés quand vous le désirez. Pour modifier les réglages, appuyez sur le bouton "⚙️".

 Minuteur	Accède à la fonction Minuterie quand la plaque de cuisson est éteinte.
 Silence	Coupe le son de tous les indicateurs sonores de la plaque de cuisson.
 Verrouillage des commandes	Désactive l'entrée du bouton. Suivre les instructions indiquées à l'écran pour désactiver le mode.
Autres options - Gestion de la consommation d'énergie	Ajuste la puissance de la plaque de cuisson conformément aux préférences individuelles ou à la puissance maximale de votre compteur électrique : 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,2kW – 11,0kW.
Préférences :	
Heure et date	Pour régler les heures de repas, la date, l'heure et les formats.
Volume sonore de l'alerte	Règle le volume des sons d'alerte de la minuterie et des boutons.
Réglages de l'écran - Luminosité	Règle la luminosité de l'écran, avec trois niveaux au choix : élevée, moyenne, basse
Zone géographique - Langue	Pour choisir la langue ;
Wi-Fi	Pour connecter l'appareil à un réseau Wi-Fi (voir le paragraphe correspondant).
Informations	Pour afficher les informations de contact pour le service après-vente, en accédant au Mode Démonstration ou en réinitialisant la plaque de cuisson aux réglages d'usine. Sélectionner le Mode Démonstration et utiliser la fonction Free Play pour apprendre comment naviguer parmi les menus de la plaque de cuisson.

RÉGLAGES WI-FI

Pour établir la connexion Wi-Fi, appuyez sur le bouton "⚙️" et l'inscription " Wi-Fi " apparaît à l'écran.

 Wi-Fi	
Connexion au réseau  >	Télécharger l'application Whirlpool depuis l'app store pour votre smartphone. Lancer l'application pour connecter votre appareil.
Code SAID >	Le code SAID est utilisé pour associer un dispositif intelligent à l'appareil. Contacter le service après-vente en cas de perte de l'étiquette SAID.
Adresse MAC >	L'adresse MAC est indiquée sur l'écran pour le module Wi-Fi.
Wi-Fi Marche	Allumer et éteindre la connexion Wi-Fi avec le bouton marche/arrêt.

USAGE QUOTIDIEN



MARCHE / ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la plaque de cuisson, appuyez sur la touche marche pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que l'écran s'allume.

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

Pour éteindre la plaque de cuisson, appuyez sur la même touche et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que toutes les zones de cuisson soient désactivées.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

La zone de cuisson souhaitée peut être sélectionnée sur l'écran, en appuyant sur le panneau correspondant.

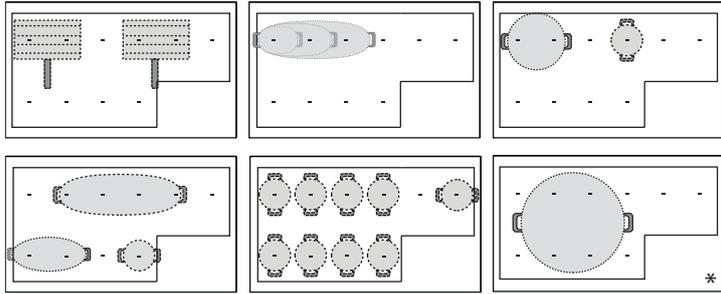


Si la plaque de cuisson ne détecte aucune casserole, le message d'avertissement correspondant apparaît sur l'écran.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Pour activer les zones de cuisson :

1. Allumez la table de cuisson. Si un récipient est déjà positionné, la plaque détecte automatiquement son emplacement. Sélectionnez la zone suggérée pour choisir la puissance.
2. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.



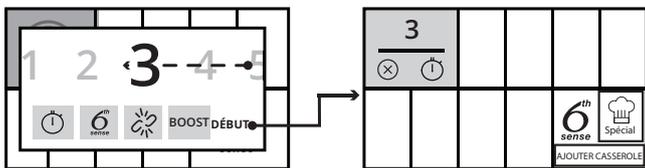
* Cette position permet d'utiliser une puissance optimale.

Veillez noter : Ne couvrez pas l'écran avec des accessoires.

Si un ustensile couvre l'écran, la plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement.

3. Une fois que la zone a été définie, l'écran apparaît, permettant ainsi de choisir le niveau de puissance.
4. Réglez le niveau de puissance souhaité en appuyant ou en déplaçant votre doigt horizontalement et confirmez avec le bouton « DÉBUT ».

La puissance réglée s'affiche sur le panneau de la zone de cuisson sélectionnée.



Chaque zone de cuisson présente différents réglages de chaleur, de « 1 » (puissance minimale) à « 18 » (puissance maximale).

En utilisant l'écran de niveau de puissance, vous pouvez également sélectionner la fonction chauffage rapide, qui s'affiche sur l'écran avec le bouton « Boost » (Optimisation).

Veillez noter : Si la casserole n'est pas adaptée pour la cuisson à induction, ou si elle est mal positionnée ou si elle n'est pas de la dimension appropriée, le message suivant apparaît : « Aucune casserole détectée dans cette zone. » Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

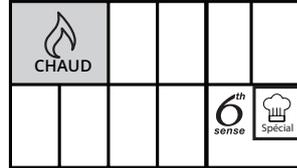
Pour désactiver les zones de cuisson :

Sélectionner la zone de cuisson sur l'écran et appuyer sur le bouton « X ». Si la zone de cuisson est toujours chaude, l'indicateur de chaleur résiduelle « 🔥 » apparaît dans le panneau correspondant.



INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Quand le symbole « 🔥 » apparaît sur une zone de cuisson, cela signifie que la zone correspondante est toujours chaude. Quand la zone de cuisson a refroidi, le symbole « 🔥 » disparaît.



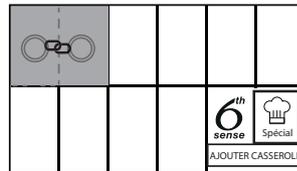
Si certaines zones sont toujours chaudes quand la plaque de cuisson est éteinte, un avertissement visible reste affiché.

SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE

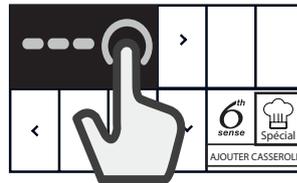
La zone flexible est constituée de multiples zones de cuisson qui sont jointes ensemble, mais sont contrôlées comme une seule et même zone.

Pour créer une zone flexible :

Si la plaque de cuisson présente déjà l'accessoire, l'écran affiche les zones disponibles, appuyez simplement sur le bouton « 🔗 » pour confirmer.

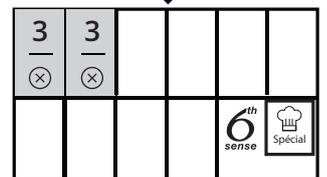
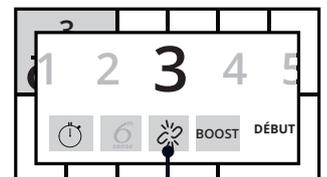
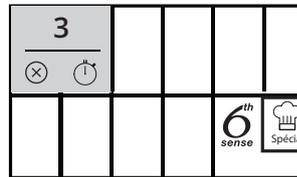


Si vous souhaitez créer la zone manuellement, faites glisser votre doigt le long de la surface et joignez progressivement les zones souhaitées ensemble, guidées par une série de flèches directionnelles. Certaines combinaisons ne sont pas possibles du fait de leur forme ou du fait que d'autres zones sont utilisées.



Pour diviser une zone flexible :

Quand vous appuyez sur la zone, un écran spécifique apparaît, vous pouvez alors sélectionner le symbole « ✂ » qui vous permet de diviser les zones jointes. Les zones peuvent encore une fois être actionnées individuellement, chacune avec le même niveau de puissance.



AJOUTER CASSEROLE

En cas d'utilisation d'une zone de cuisson composée de plusieurs zones, la casserole peut être placée n'importe où dans la zone activée. La table de cuisson reconnaît automatiquement le positionnement réel du récipient. Si vous désirez ajouter un récipient sur la zone de cuisson activée, utilisez la commande « Ajouter casserole » pour que la table de cuisson détecte la nouvelle casserole.



VERROUILLAGE DES COMMANDES

Pour prévenir l'activation de la plaque de cuisson pendant le nettoyage ou pour éviter que les commandes ne soient modifiées pendant la cuisson, la plaque de cuisson peut être verrouillée en utilisant la commande «  » dans « Réglages » «  ». Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton OFF. Pour réactiver les commandes, faites glisser votre doigt vers le haut de l'écran.



MINUTERIE

Il existe l'option de régler une minuterie utile adaptée à une gamme complète d'exigences, même quand la plaque de cuisson n'est pas allumée.

Pour activer la minuterie :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton de réglages «  » et sélectionnez la minuterie «  ».
3. Réglez l'heure souhaitée en format hh:mm:ss. Il existe trois valeurs pré-réglées, ce qui facilite le réglage de l'heure requise.
4. Appuyer sur le bouton « Début ».
- Après la sélection, si l'écran n'est pas touché pendant une minute, il devient noir, en laissant le décompte affiché.
5. Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal retentit.

Pour régler la minuterie :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton de réglages «  » et sélectionnez la minuterie «  ».
3. Appuyez au centre de l'écran et réglez les valeurs.

Pour désactiver la minuterie appuyez sur « ANNULATION ».

Une fois que le temps s'est écoulé, une nouvelle heure peut être réglée ou la minuterie peut être éteinte.



RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

Vous pouvez programmer l'arrêt automatique des zones de cuisson.

Réglage du temps de cuisson :

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Appuyez sur le bouton chronomètre «  » qui apparaît sur la zone de cuisson active.
3. Réglez l'heure souhaitée en format hh:mm:ss.
4. Appuyer sur le bouton « Début ».

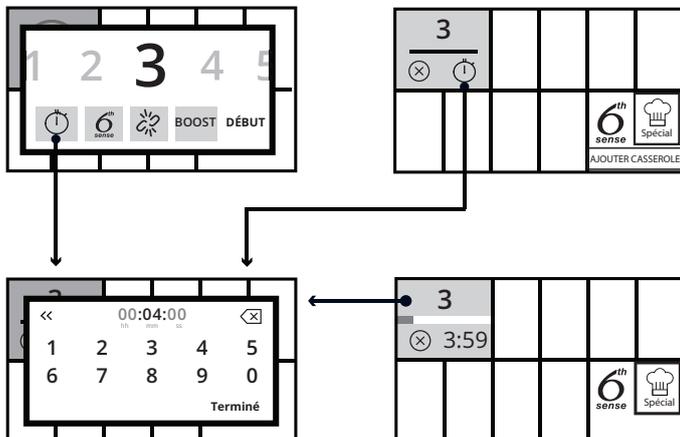
Une barre apparaîtra dans la zone correspondante et se remplira au fur et à mesure que le temps s'écoule progressivement.

Pour régler la durée de cuisson :

1. Appuyez sur le niveau de puissance.
2. Appuyez sur le bouton «  ».
3. Réglez le temps de cuisson.

Pour désactiver le temps de cuisson appuyez sur « ANNULATION ».

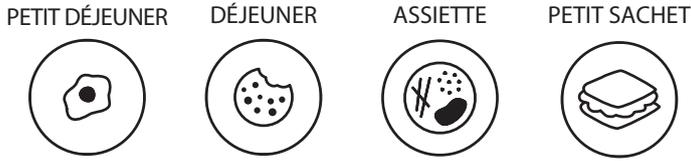
Vous pouvez régler un temps de cuisson pour chaque zone ou zone flexible en effectuant les mêmes opérations.



FAVORIS

À tout moment, lorsque vous utilisez le bouton «♥», vous pouvez enregistrer une recette ou un programme de cuisson préétabli dans les favoris, en choisissant l'heure de la journée requise.

La section des favoris est un espace utile où les programmes de cuisson les plus fréquemment utilisés peuvent être enregistrés dans une ou plusieurs catégories, selon les plats typiques mangés à certaines heures du jour :



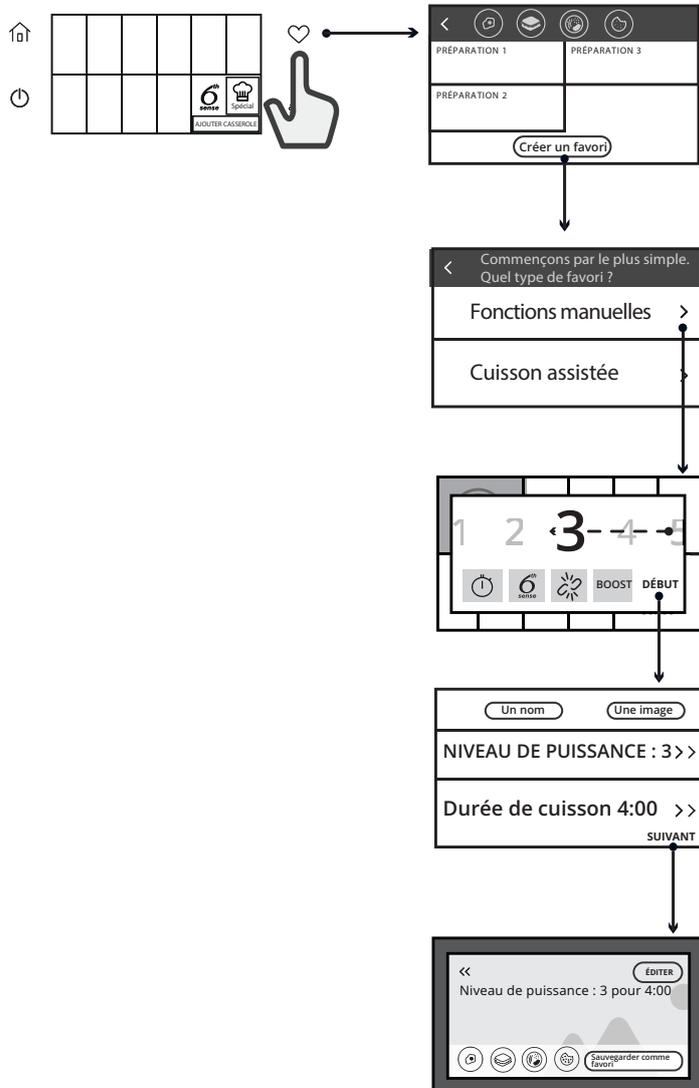
HEURES DES REPAS

Dans «Paramètres» (menu Favoris-Date et Heure), dans «Heures des repas», l'intervalle horaire pour chaque catégorie peut être ajusté (par ex. : petit déjeuner 7-9h, déjeuner 12-14...).

CRÉATION DE FAVORIS

Sur l'écran «favoris» (auquel on peut accéder l'utilisation du bouton direct «♥» sur le verre), une séquence requise (puissance + temps) ou une méthode de cuisson assistée peut être enregistrée dans l'une des quatre catégories suggérées.

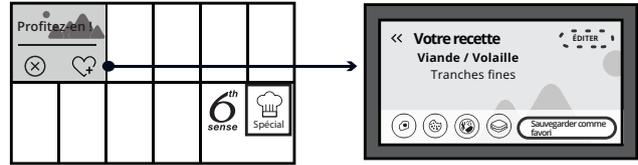
Ce favori peut être ajusté à tout moment.



Sélectionner une ou plusieurs catégories en mettant en surbrillance les symboles correspondants.

AJOUT D'UN FAVORI

À la fin de chaque fonction de cuisson assistée, le symbole «♥» apparaît, ce qui signifie que la méthode de préparation que vous venez d'utiliser peut être enregistrée et ajoutée à la catégorie de votre choix. Sélectionner une ou plusieurs catégories en mettant en surbrillance les symboles correspondants.



Pendant l'utilisation normale, si un temps de cuisson est réglé, le symbole «♥» apparaît, ce qui signifie que le niveau de puissance que vous utilisiez et le temps que vous aviez précédemment réglé peuvent être tous deux enregistrés.

Cette fonction est utile si vous souhaitez vous référer à une méthode de préparation que vous utilisez fréquemment.

FONCTIONS SPÉCIALES

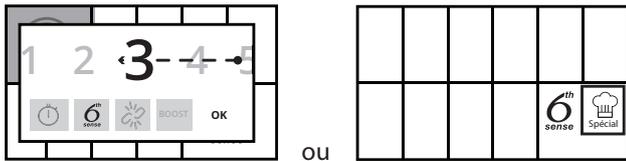
6th sense 6th SENSE

La touche 6th Sense active la cuisson assistée, qui vous permet de sélectionner de nombreuses méthodes de cuisson pour une gamme complète d'aliments.

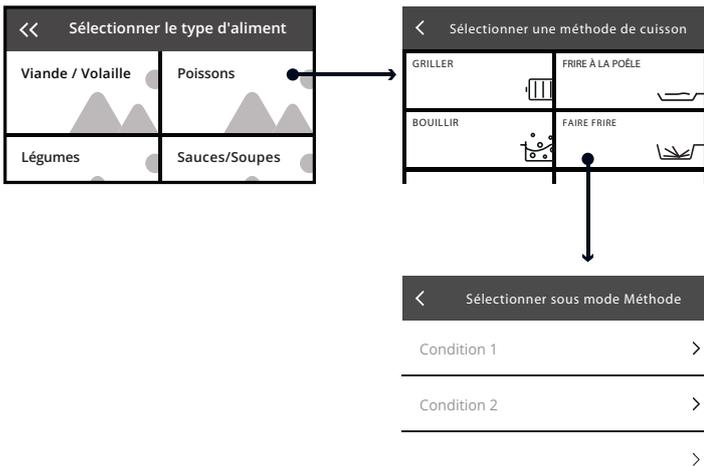
Avec cette fonction, la plaque de cuisson active un système pour aider et gérer toutes les phases de cuisson, du préchauffage de la casserole (avec ou sans assaisonnement) au maintien de la meilleure température pendant la cuisson.

Sur la base de la méthode de préparation sélectionnée, la plaque de cuisson donne des instructions pour chaque étape, suggérant des ingrédients et les meilleurs moments pour les ajouter.

Après avoir sélectionné « 6th sense », vous entrez dans le menu contenant les différentes catégories d'aliments (voir tableau) et le mode « personnalisé », d'où vous pouvez directement sélectionner plusieurs méthodes de cuisson assistée.

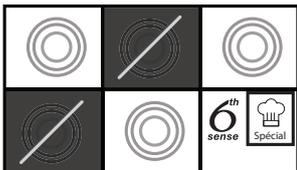


Une fois que vous avez choisi le type d'aliments, vous entrez dans un second écran où vous pouvez choisir parmi l'une des méthodes de cuisson proposées pour la catégorie en question et, si nécessaire, il suggère des conditions pour s'assurer que le système est aussi efficace que possible (par exemple épaisseur de la viande).

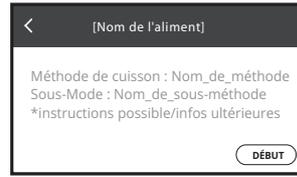


Quand toutes les fonctions requises ont été sélectionnées, les zones disponibles sont affichées à l'écran, vous devez alors choisir sur laquelle vous aimeriez faire la cuisine. Comme indiqué sur la figure, il est important que, pendant la cuisson assistée, la casserole soit toujours positionnée sur deux zones, afin de couvrir les deux cercles. Dans ce but, les zones déjà considérées comme jointes sont affichées à l'écran.

(La seule exception est la fonction Moka, pour laquelle une seule zone sera suggérée pour l'utilisation).



L'écran qui suit affiche un résumé et les éventuels conseils, si nécessaire (par exemple l'utilisation d'un accessoire dédié).

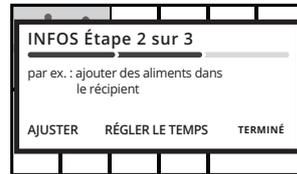


La phase de cuisson est ensuite activée et, si elle est présente, la barre de préchauffage concernant l'accessoire qui est vide ou rempli d'eau ou d'huile, est affichée.



La progression peut être vérifiée à tout moment en appuyant sur la zone active (attention à ne pas appuyer sur « X »).

L'écran affiche l'état de progression et le nombre de phases totales requises pour chaque méthode de préparation.



Ce n'est que si le bouton « TERMINÉ » est enfoncé que le système se déplace à la prochaine phase requise pour chaque méthode de préparation.

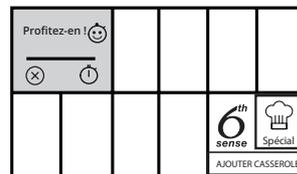
La durée de cuisson peut également être sélectionnée sur le même écran (pas pendant le préchauffage) ou le bouton « X » peut être enfoncé pour mettre fin à la fonction.

Le troisième symbole (Ajuster) offre la possibilité de contrôler et de régler la vitesse de cuisson, idéale si vous souhaitez faire en sorte qu'elle s'adapte à vos goûts personnels.

Sur cet écran, il est également possible de se déplacer à travers les 5 niveaux, (+1, +2 ou -1, -2), de sorte que le système puisse lentement ajuster la puissance et la température.



Quand les différentes étapes ont été complétées, si un temps de cuisson ou le bouton « X » est enfoncé, la fonction est terminée.



Ce tableau résume toute la navigation relative à la cuisson assistée, avec les catégories de produits, les méthodes de cuisson et, si cela s'applique, les méthodes de préparation avec les recettes complètes.

Ce tableau n'inclut pas tous les détails nécessaires relatifs aux quantités, ou autres réglages, qui peuvent être requis lors de la sélection des méthodes de préparation.

Méthodes de préparation possibles

CATÉGORIE D'ALIMENT	MÉTHODE DE CUISSON
Viande / Volaille	Griller, Rissoler, Porter à ébullition, Frire
Poissons	Griller, Rissoler, Porter à ébullition, Frire
Légumes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition, Frire
Soupes, sauces	Sauces (faire revenir, mijotage, béchamel) Soupes (faire revenir, mijotage, soupes crémeuses)
Dessert	Crème anglaise, panna cotta, chocolat fondu, crêpes, riz au lait
Œufs	Oeufs au plat, omelettes, porter à ébullition (oeufs durs, à la coque), tortilla, oeufs brouillés
Fromage	Fromage grillé, Fondue savoyarde, Raclette
Pâtes et riz	Porter à ébullition, rissoler, risotto
Boissons	Mijoter (lait, eau), moka
Manuel	Bouillir, griller, faire rissoler, mijoter, faire fondre

RAMOLLISSEMENT

Méthode de cuisson idéale pour augmenter ou maintenir des températures adaptées pour faire fondre ou décongeler des aliments comme le chocolat, le beurre ou en général des méthodes plus délicates (par ex. crème anglaise, crème) en empêchant que les aliments ne collent au fond de la casserole.

MIJOTAGE

Méthode de cuisson idéale pour augmenter ou maintenir des températures adaptées pour cuire et évaporer lentement des liquides, pour des méthodes de préparation qui nécessitent de longues durées de cuisson, les sauces, les soupes, les bouillons et en général, des recettes qui nécessitent que les liquides cuisent à ébullition lente.

Le taux de cuisson peut être ajusté à tout moment en utilisant les boutons «+» et «-» sur l'écran.

La qualité et le type de récipient influent sur les résultats et les temps de cuisson.

BOUILLIR*

Méthode de cuisson idéale pour faire chauffer de l'eau et augmenter jusqu'à une ébullition contrôlée une fois que l'ébullition complète a été atteinte, en évitant des débordements et des gaspillages d'énergie. Quand l'eau a commencé à bouillir, la plaque de cuisson affiche un avertissement et émet un signal d'alarme. N'ajouter le sel et les assaisonnements qu'après déclenchement du signal d'alarme.

Tant que cette fonction est activée, le système vous informe si la casserole est accidentellement vide (sans eau) ou si l'eau s'est évaporée.

Le taux de cuisson peut être ajusté à tout moment en utilisant les boutons «+» et «-» sur l'écran.

La qualité et le type de récipient influent sur les résultats et les temps de cuisson.

FRIRE À LA POÊLE*

Méthode de cuisson idéale pour augmenter ou maintenir des températures adaptées à toutes les méthodes de préparation nécessitant l'utilisation d'un récipient avec des ingrédients comme des oignons hachés (avec un maximum d'un centimètre d'huile) ou avec un accessoire vide pour cuire rapidement les aliments, viandes et légumes sautés.

Une fois que le récipient, et ensuite les ingrédients, sont en place, la plaque de cuisson commence la phase de préchauffage. Un avertissement est affiché et un signal d'alarme retentit pour indiquer le moment précis où il faut ajouter l'aliment, sur la base de la catégorie d'aliment sélectionnée.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.

Idéalement, la fonction doit être utilisée en démarrant le récipient et les ingrédients à la température ambiante, en utilisant l'accessoire dédié.

Ne pas utiliser le couvercle en phase de préchauffage.

Le taux de cuisson peut être ajusté à tout moment en utilisant les boutons «+» et «-» sur l'écran.

GRILLER*

Méthode de cuisson idéale pour augmenter ou maintenir les températures adaptées à toutes les méthodes de préparation qui nécessitent l'utilisation d'une grille métallique, viandes, poissons, légumes et fromage.

Une fois la grille métallique en place, la plaque de cuisson commence la phase de préchauffage. Un avertissement est affiché et un signal d'alarme retentit pour indiquer le moment précis où il faut ajouter l'aliment, sur la base de la catégorie d'aliment sélectionnée.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe de la grille métallique et perte d'énergie.

Idéalement, cette fonction doit être utilisée avec la grille métallique à la température ambiante.

Le taux de cuisson peut être ajusté à tout moment en utilisant les boutons «+» et «-» sur l'écran.

Si vous n'utilisez pas la grille métallique conçue dans ce but, faites très attention lors de la première utilisation de la fonction gril, car la qualité de la base peut affecter le temps de préchauffage et les accessoires avec une base très fine peuvent atteindre des températures très élevées en un court laps de temps.

FAIRE FRIRE*

Méthode de cuisson idéale pour augmenter ou maintenir des températures adaptées à toutes les méthodes de préparation qui nécessitent que l'aliment soit totalement immergé dans l'huile, que les aliments soient frais ou congelés. Une fois que le récipient est en place et que les ingrédients ont été ajoutés, la plaque de cuisson démarre la phase de préchauffage.

Un avertissement est affiché et un signal d'alarme retentit pour indiquer le moment précis où il faut ajouter l'aliment, sur la base de la catégorie d'aliment sélectionnée.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.

Idéalement, la fonction doit être utilisée en démarrant le récipient et les ingrédients à la température ambiante, en utilisant l'accessoire dédié.

Ne pas utiliser le couvercle en phase de préchauffage.

Il est conseillé d'utiliser des huiles spéciales friture pour cette fonction. En cas d'utilisation d'une huile différente, ayez soin de surveiller la cuisson lors de la première utilisation.

Il est conseillé d'utiliser les zones de cuisson avant, afin de mieux contrôler la vitesse de cuisson.

Le taux de cuisson peut être ajusté à tout moment en utilisant les boutons «+» et «-» sur l'écran.

MOKA*

Cette fonction prépare le café automatiquement. Activez le cycle de chauffage en sélectionnant la fonction sur le menu, un bip est émis une fois que le café est prêt. La fonction est programmée pour s'éteindre automatiquement en vue de prévenir les projections. Lors de la première utilisation, vérifiez que les conditions décrites sont réunies. Idéalement, la fonction doit être utilisée en démarrant le moka et l'eau à la température ambiante, en utilisant l'accessoire dédié.

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

- pour Bouillir : WMF SKU: 07.7524.6380
- pour Frire à la poêle : WMF SKU: 05.7528.4021
- pour Griller : WMF SKU: 05.7650.4291
- pour frire : WMF SKU: 07.7520.6380
- pour Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Veuillez noter : Essayez de ne pas déplacer le récipient durant les premières minutes de cuisson pour permettre un fonctionnement optimal de la table de cuisson.



FONCTIONS SPÉCIALES

En appuyant sur le bouton «», vous pouvez activer les fonctions Flexifull et Chef Control.

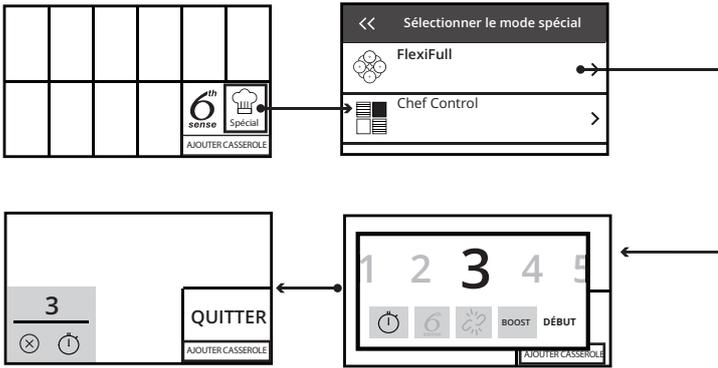


FLEXIFULL

Cette fonction vous permet d'utiliser la totalité de la table de cuisson comme zone de cuisson unique.

Pour activer la fonction Flexifull :

- Placez le récipient sur la table de cuisson. (Il peut également être mis en place ultérieurement).
- Appuyez sur le bouton «» et sélectionnez la fonction Flexifull.
- Réglez le niveau de puissance souhaité.
- Appuyez sur le bouton «Début».
- Le niveau de puissance réglé apparaît à l'écran.
- Pour ajouter des récipients, utilisez la commande «Ajouter casserole».
- Pour sortir de cette fonction, appuyez sur « QUITTER ».



CHEF CONTROL

Cette fonction divise la table de cuisson en trois zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Elle vous permet de déplacer les récipients d'une zone à une autre, en vous permettant de continuer la cuisson à des températures différentes, sans interférer avec le niveau de puissance sélectionné.

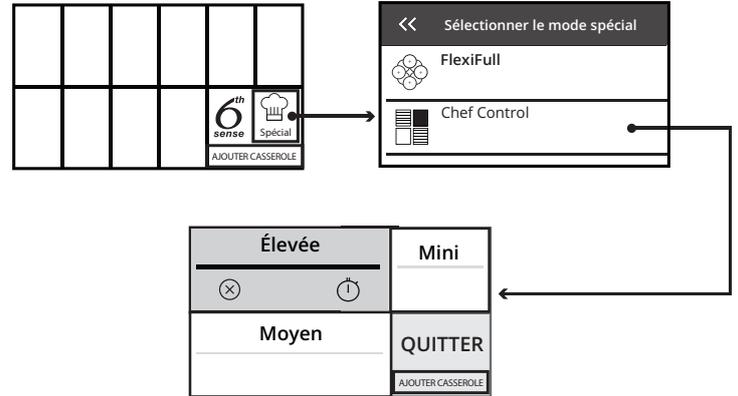


TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION RECOMMANDÉE
			Astuces pour compléter l'expérience et les préférences de cuisson
Puissance max.	Boost	Chauffage rapide	Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 - 18	Frيره, bouillir	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
		Dorer, sauter, bouillir, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	10 - 14	Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, sauter, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire, étuver, sauter, griller, cuir jusqu'à obtention d'une sauce	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée)
	5 - 9	Cuire, mijoter, épaissir, préparer la sauce	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.	
	Garder 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		-	Plaque de cuisson en mode veille ou éteinte (la plaque de cuisson peut rester chaude avec de la chaleur résiduelle provenant de la cuisson, comme indiqué par le symbole «  »).

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 "🔥" 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 plaque de cuisson a été traitée avec la technologie iXelium™, une finition exclusive Whirlpool qui assure des résultats de nettoyage parfaits, ainsi que le maintien d'une surface brillante plus longtemps.

Pour nettoyer les plaques de cuisson iXelium™, il convient de suivre ces recommandations :

- 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.

FAQ Wi-Fi

Quels protocoles Wi-Fi sont pris en charge ?

L'adaptateur Wi-Fi installé prend en charge la Wi-Fi b/g/n pour les pays européens.

Quels réglages faut-il configurer dans le logiciel de routeur ?

Les réglages de routeur suivants sont requis : 2,4 GHz activés, Wi-Fi b/g/n, DHCP et NAT activés.

Quelle version de WPS est prise en charge ?

WPS 2.0 ou plus. Vérifiez la documentation du routeur.

Y-a-t-il des différences entre l'utilisation d'un smartphone (ou d'une tablette) avec Android ou iOS ?

Vous pouvez utiliser le système d'exploitation que vous préférez, cela ne fait aucune différence.

Puis-je utiliser l connexion 3G mobile au lieu d'un routeur ?

Oui, mais les services cloud sont conçus pour des dispositifs connectés en permanence.

Comment puis-je vérifier si ma connexion Internet à la maison fonctionne et si la fonctionnalité sans fil est activée ?

Vous pouvez rechercher votre réseau sur votre dispositif intelligent. Désactivez les autres connexions de données avant d'essayer.

Comment puis-je vérifier si l'appareil est connecté à mon réseau sans fil domestique ?

Accédez à la configuration de votre routeur (voir le manuel du routeur) et vérifiez si l'adresse MAC de l'appareil est énumérée sur la page des dispositifs connectés sans fil.

Où puis-je trouver l'adresse MAC de l'appareil ?

Appuyez sur "Réglages" puis appuyez sur l'icône Wi-Fi ou regardez votre appareil : Il existe une étiquette montrant le SAID et les adresses MAC. L'adresse MAC est constituée d'une combinaison de chiffres et de lettres, débute par "88:e7".

Comment puis-je vérifier si la fonctionnalité sans fil de l'appareil est activée ?

Utilisez votre dispositif intelligent et l'application 6th Sense Live pour vérifier si le réseau de l'appareil est visible et connecté au cloud.

Y-a-t-il quelque chose qui peut empêcher le signal d'atteindre l'appareil ?

Vérifiez que les dispositifs que vous avez connectés n'utilisent pas toute la largeur de bande disponible. Assurez-vous que vos dispositifs activés par Wi-Fi ne dépassent pas le nombre maximum autorisé par le routeur.

À quelle distance le routeur doit-il être de l'appareil ?

Normalement, le signal Wi-Fi est suffisamment fort pour couvrir deux pièces, mais cela dépend grandement du matériau dont sont faits les

murs. Vous pouvez vérifier la force du signal en plaçant votre dispositif intelligent près de l'appareil.

Que puis-je faire si ma connexion sans fil n'atteint pas l'appareil ?

Vous pouvez utiliser des dispositifs spécifiques pour étendre votre couverture wi-fi domestique, comme des points d'accès, des répéteurs Wi-Fi et des ponts de puissance (non fournis avec l'appareil).

Comment puis-je trouver le nom et le mot de passe pour mon réseau sans fil ?

Vérifiez la documentation du routeur. Il y a habituellement un autocollant sur le routeur qui indique les informations dont vous avez besoin pour atteindre la page de réglage du dispositif en utilisant un dispositif connecté.

Que puis-je faire si mon routeur utilise le canal Wi-Fi du voisinage ?

Forcer le routeur à utiliser votre canal Wi-Fi domestique.

Que puis-je faire si apparaît à l'écran ou si l'appareil est incapable d'établir une connexion stable avec mon routeur domestique ?

L'appareil peut s'être connecté avec succès au routeur, mais il n'est pas capable d'accéder à Internet. Pour connecter l'appareil à Internet, vous devrez vérifier les réglages du routeur et/ou de la porteuse.

Réglages du routeur : NAT activé, pare-feu et DHCP convenablement configurés. Cryptage de mot de passe pris en charge : WEP, WPA, WPA2. Pour essayer un type de cryptage différent, consultez le manuel du routeur.

Réglages de la porteuse : Si votre fournisseur de service Internet a fixé le nombre d'adresses MAC capables de se connecter à Internet, vous pouvez être dans l'incapacité de connecter votre appareil au cloud. L'adresse MAC d'un dispositif est son identifiant unique. Merci de demander à votre fournisseur de service Internet comment connecter des dispositifs autres que des ordinateurs à Internet.

Comment puis-je vérifier si des données sont en cours de transmission ?

Après le paramétrage du réseau, coupez l'alimentation, attendez 20 secondes puis allumez l'appareil : Vérifiez que l'application indique l'état UI de l'appareil.

Certains réglages prennent plusieurs secondes avant d'apparaître dans l'application.

Comment puis-je changer mon compte Whirlpool tout en conservant mes appareils connectés ?

Vous pouvez créer un nouveau compte mais rappelez-vous d'effacer vos appareils de votre ancien compte avant de les déplacer vers le nouveau.

J'ai changé mon routeur - que dois-je faire ?

Vous pouvez soit garder les mêmes réglages (nom de réseau et mot de passe), soit effacer les réglages précédents de l'appareil et reconfigurer les réglages.

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.

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.		

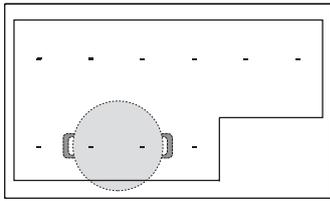
BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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 vérifiées	Positions de cuisson vérifiées
Distribution de chaleur, « Crêpes » test selon l'EN 60350-2 §7.3	
Performance thermique « Frites » test selon l'EN 60350-2 §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:

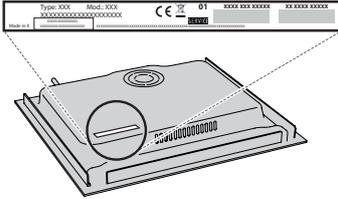
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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;

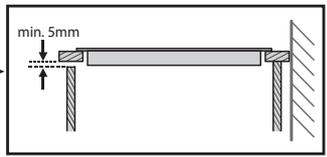
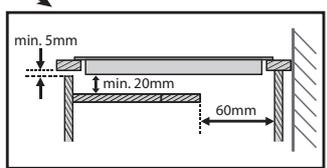
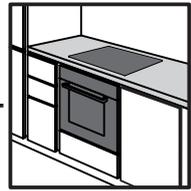
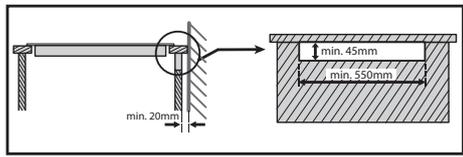
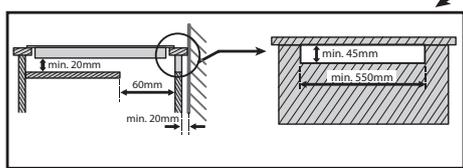
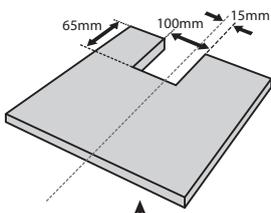
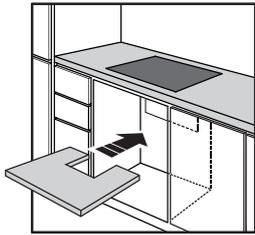
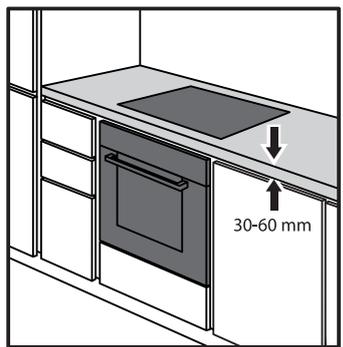
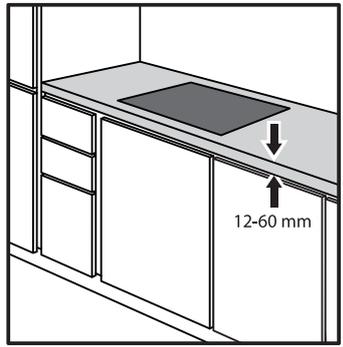
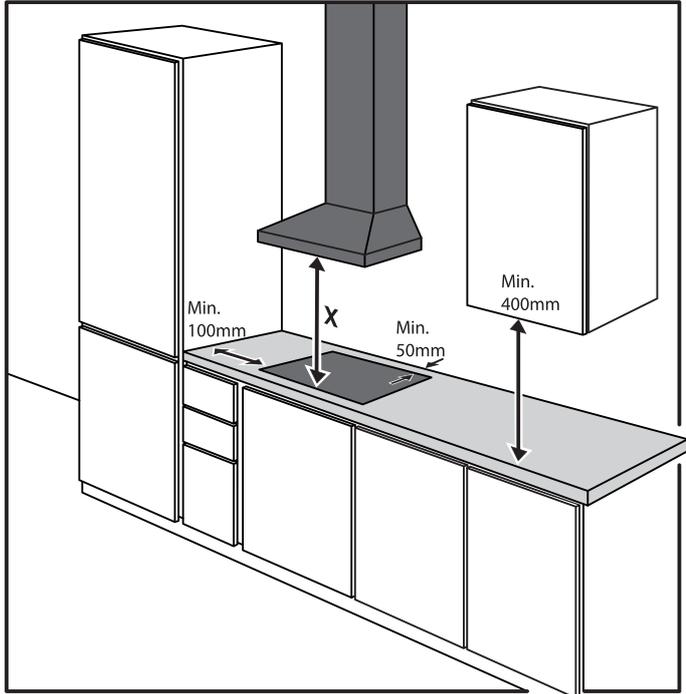
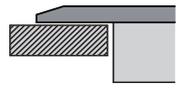
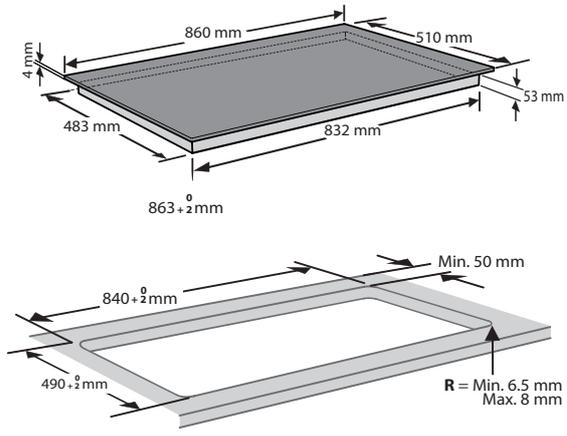


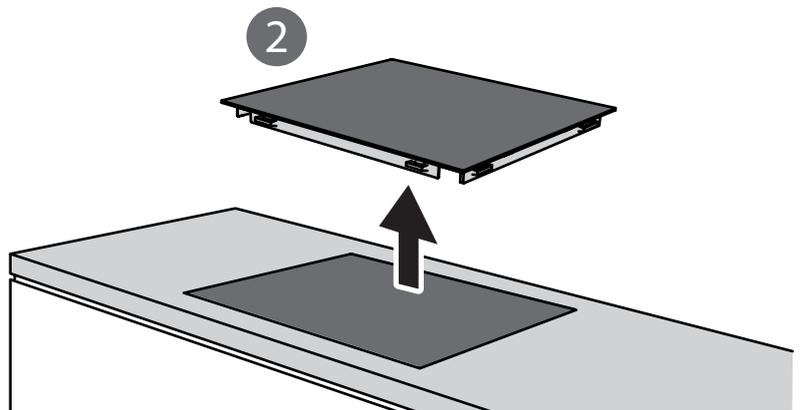
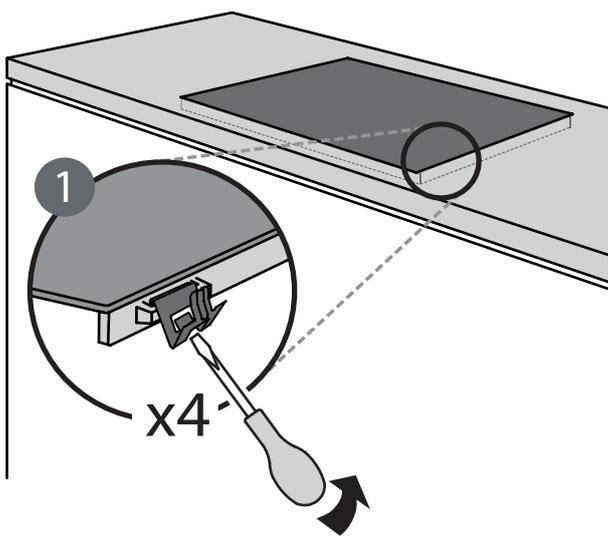
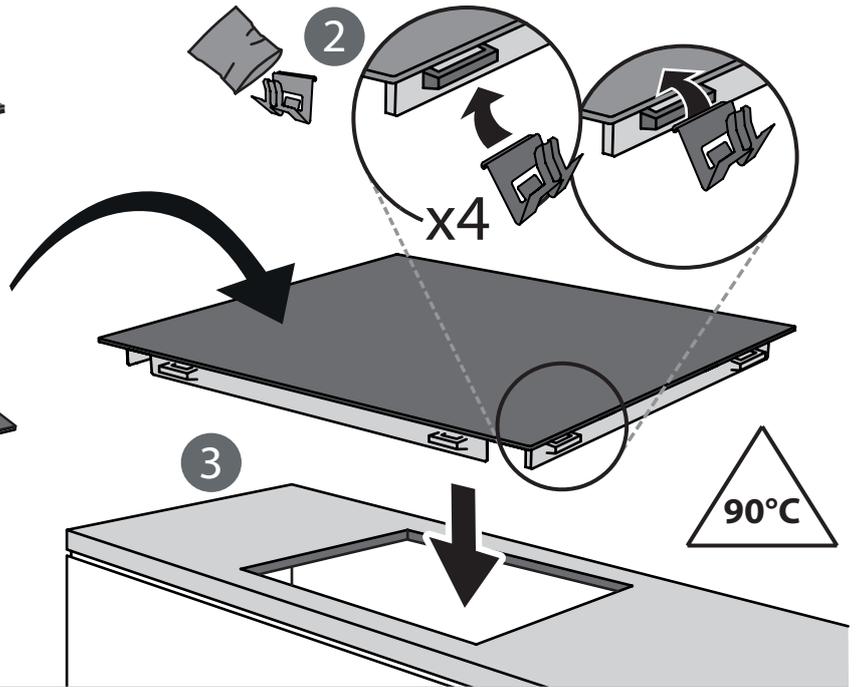
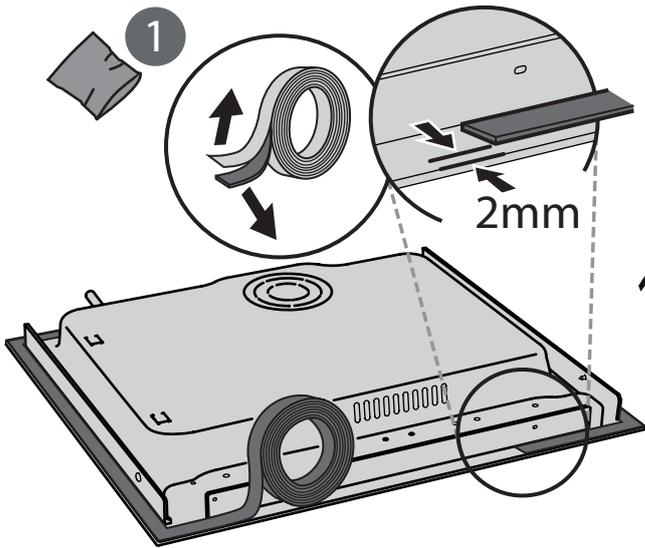
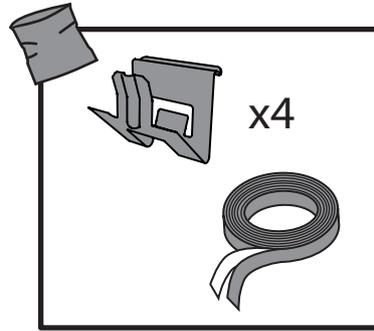
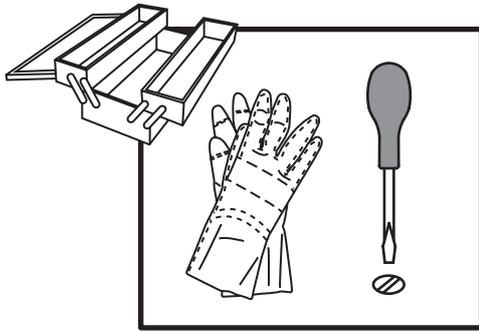
- le numéro de série (le numéro après le mot " Service " sur la plaque signalétique). Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie;

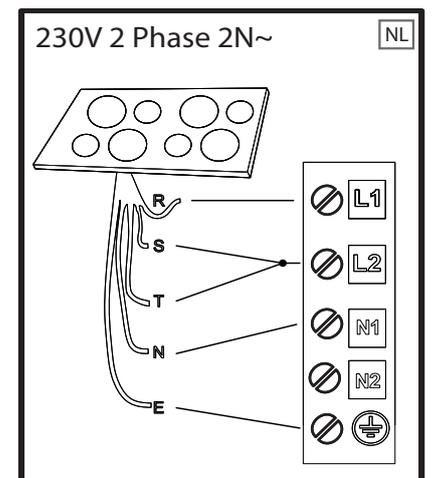
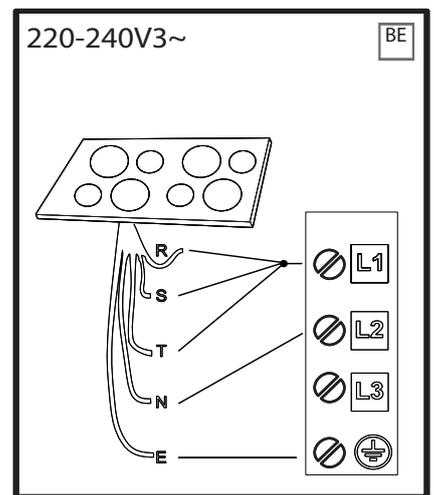
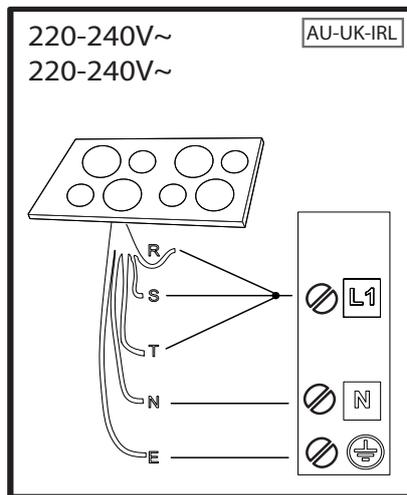
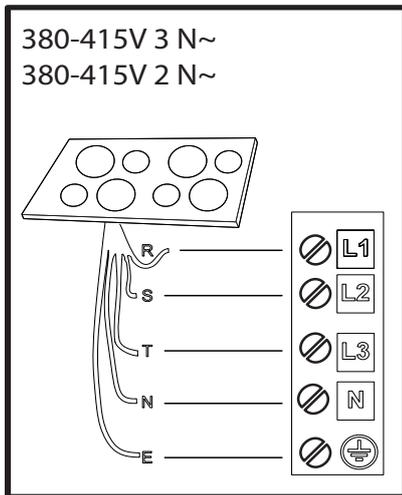


- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-кафэ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-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)
mėlyna(pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)
синьo (сивo)-плава (сивa)-modro(sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (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/verdekίτρο/πράσινο-kollane/roheline
dzeltens/zař-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde
жълто/зелено-жyто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-gul/grønn
жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-keltainen/vihreä
gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buı/glas

N

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



400011390766