



**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](http://www.whirlpool.eu/register)



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

## DESCRIPTION DU PRODUIT

### UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

#### RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale (nL). La puissance maximale (nL) est imprimée sur la plaque d'identification sous la table de cuisson.

#### Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes. Appuyez sur le **+** bouton pendant au moins 3 secondes. Sur l'écran, le symbole **P** sera affiché.

Appuyez sur le bouton **OK** jusqu'à ce que le dernier niveau de puissance sélectionné apparaisse.

Utilisez les boutons **+** et **-** pour sélectionner le niveau de puissance souhaité. Les niveaux de puissance disponibles sont : 2,5 kW - 4,0 kW - 6,0 kW - nL (aucune limite).

Confirmer avec la touche **OK**.

Le niveau de puissance sélectionné restera en mémoire même si le courant est coupé.  
Pour changer le niveau de puissance, débrancher l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis le rebrancher et répéter les étapes ci-dessus.

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole **EE** apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération.

Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

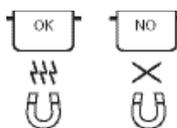
#### ALLUMAGE/EXTINCTION DU BIP

Pour activer/désactiver le bip :

Allumer la table de cuisson

Appuyer sur le bouton **OK** sur le premier écran tactile à gauche pendant 3 secondes.

### POÊLES ET CASSEROLES



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

Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

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

#### Casseroles vides ou casseroles avec une base fine

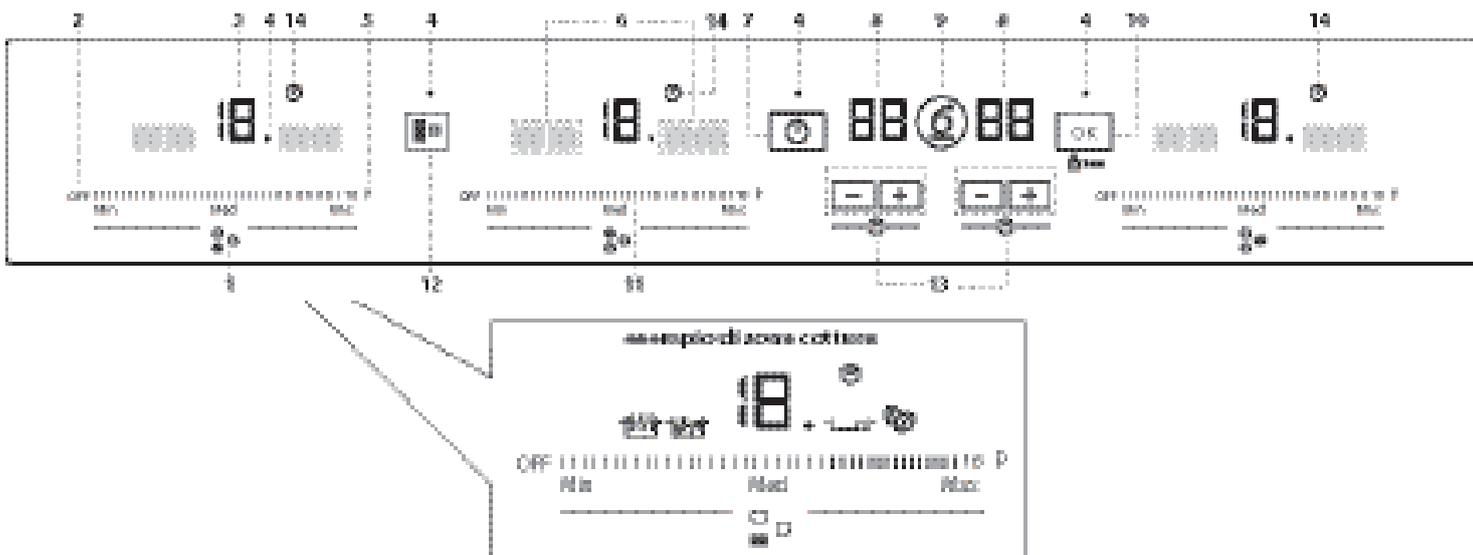
N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand la table de cuisson est allumée. La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température, en activant la fonction « arrêt automatique » où des températures élevées sont

détectées. Lors de l'utilisation de casseroles vides ou de casseroles avec des bases fines, la température peut augmenter très rapidement et la fonction « arrêt automatique » peut ne pas être enclenchée immédiatement, endommageant ainsi la poêle ou la surface de la plaque. Si cela se produit, ne touchez à rien, et attendez que tous les composants refroidissent.

Si des messages d'erreur apparaissent, appelez le service après-vente.

#### Diamètre minimum de la base de la casserole/poêle pour les différentes zones de cuisson

### PANNEAU DE COMMANDE



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identification de la zone de cuisson</li> <li>2. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson</li> <li>3. Niveau de cuisson choisi</li> <li>4. Témoin indicateur - fonction active</li> <li>5. Touche CHAUFFAGE RAPIDE</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Indicateurs de fonction spéciaux</li> <li>7. Touche Marche/Arrêt</li> <li>8. Indicateur de temps de cuisson</li> <li>9. Bouton 6<sup>th</sup> Sense (fonctions spéciales)</li> <li>10. Bouton OK/verrouillage - 3 sec</li> <li>11. Barre de défilement tactile</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>12. Bouton de zone flexible vertical</li> <li>13. Minuteur</li> <li>14. Indicateur de temporisateur</li> </ol> |
|---|---|---|

## MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyer sur le bouton marche pendant environ 1 seconde.. Pour arrêter la table de cuisson, appuyer sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

## POSITIONNEMENT

Localiser la zone de cuisson souhaitée en se référant aux symboles de position à côté de chaque écran tactile.  
Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

## ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTAGE DES NIVEAUX DE PUISSANCE



### Pour activer les zones de cuisson :

Déplacer votre doigt horizontalement à travers l'écran tactile (PATIN) du foyer que vous avez choisi. Au-dessus de l'écran tactile, le niveau de puissance correspondant apparaîtra. En utilisant l'écran tactile, vous pouvez également choisir la fonction de chauffage rapide .

### Pour désactiver les zones de cuisson :

Sélectionner le bouton « OFF » sur le haut de l'écran tactile.



## BLOCAGE CLAVIER

Pour nettoyer la table de cuisson, bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/verrouillage pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction « off ». Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.



## MINUTERIE

Il existe deux minuteries - l'une commande les zones de cuisson à gauche, tandis que l'autre commande les zones de cuisson à droite.

### Pour activer la minuterie :

Appuyer sur le bouton  ou  pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

La durée peut être modifiée à tout moment.

### Pour désactiver la minuterie :

Appuyer sur les boutons  ou  ensemble jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

## ZONE FLEXIBLE

Toute la zone à gauche peut être commandée comme un seul foyer en utilisant le bouton « Zone Flexible ». N'importe lequel des écrans tactiles peut être utilisé. Idéal pour la cuisson avec des casseroles ovales ou rectangulaires ou avec des supports de poêles.

## CHALEUR RÉSIDUELLE

Si l'afficheur indique « H », la zone de cuisson est toujours chaude. Dès que la zone de cuisson a refroidi, l'afficheur s'éteint.



## INDICATEUR DE MINUTERIE

Ce témoin indique que la minuterie a été réglée pour une zone de cuisson.



## CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

Ce symbole apparaît si la casserole n'est pas adaptée pour une cuisson par induction, si elle n'est pas positionnée correctement ou si elle n'est pas de taille appropriée pour la zone de cuisson choisie. Si aucune casserole n'est détectée dans un délai de 30 secondes suivant la sélection, la zone de cuisson s'éteint.



## 6<sup>th</sup> SENSE

Le bouton 6<sup>th</sup> Sense active les fonctions spéciales.

Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson. Appuyer sur le bouton « 6<sup>th</sup> Sense ». Un « A » apparaîtra sur l'écran.

L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.

Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton « 6<sup>th</sup> Sense » une ou plusieurs fois.

La fonction est activée une fois que le  bouton a été enfoncé pour confirmer.



## MAINTIEN AU CHAUD

Cette fonction vous permet de maintenir votre aliment à une température idéale, habituellement une fois que la cuisson est complète, ou lors de la réduction de liquides très lentement. Idéal pour servir des aliments à la température parfaite.



## CUISSON LENTE

Cette fonction est idéale pour maintenir une température de mijotage, vous permettant de cuire vos aliments longtemps sans risque qu'ils ne brûlent. Idéal pour des recettes à cuisson longue (riz, sauces, rôtis) avec des sauces liquides.



## CUISS. A L'EAU

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.

Un minimum de 2 à 3 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole et laissés découverts. Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.



## MOKA



Des accessoires dédiés doivent être utilisés pour cette fonction : Moka, Bialetti MOKA INDUCTION 3TZ ANTRACITE. Placer le moka sur l'une des quatre zones de la zone flexible comme illustré. Activer la fonction et attendre qu'elle s'éteigne automatiquement.



## FONDRE

Cette fonction vous permet d'amener les aliments à la température idéale pour une fusion et pour maintenir l'état de l'aliment sans risque. Cette méthode est idéale car elle n'endommage pas les aliments comme le chocolat et les empêche de coller à la casserole.



## TRIPLE ZONE

Cette fonction divise la zone flexible en trois zones (voir figure) et active un réglage de puissance prédéfini. Elle vous permet de

## TABLEAU DE CUISSON

LIVELLO DI POTENZA	1 - 4	5 - 9	10 - 14	14 - 18	Potenza massima (P)			
METODO COTTURA	Mantenere in caldo, mantecare risotti	Fondere, scongelare	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Friggere, bollire	Riscaldare rapidamente

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### AVERTISSEMENT

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

### Important :

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

provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.

- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

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

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

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

## GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
- Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
- Les plaques à induction peuvent produire des bruits de sifflement ou de craquement pendant le fonctionnement normal. Ces bruits peuvent varier en fonction de la casserole ou poêle utilisée et de la quantité d'aliments qu'elles contiennent et cela n'indique pas un défaut.

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

### TABELLA CODICI ERRORE

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
F81, F82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		



**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.

