

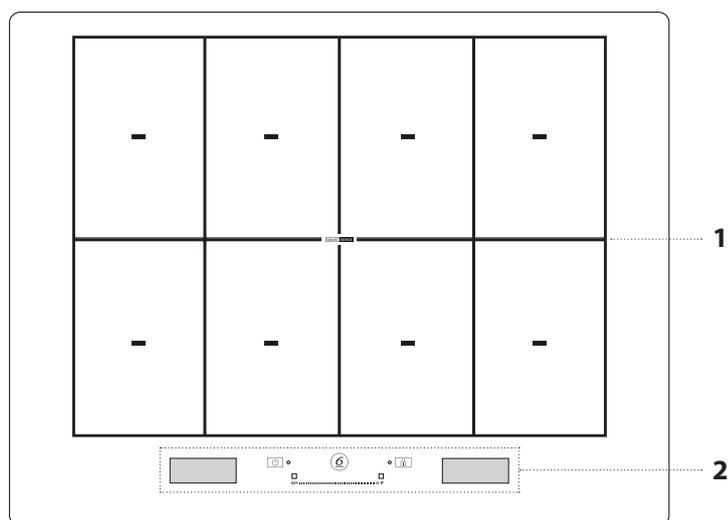


MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
 Pour bénéficier de notre assistance complète,
 veuillez enregistrer votre produit sur
www.whirlpool.eu/register



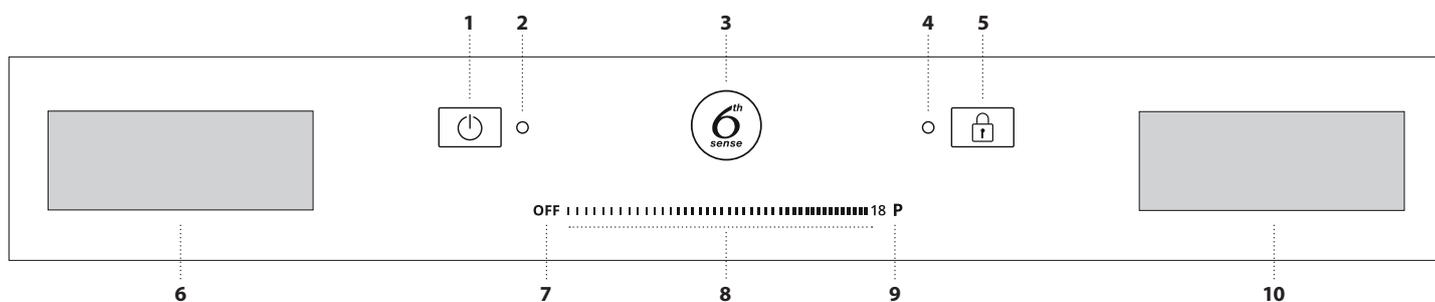
Lire attentivement les instructions avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

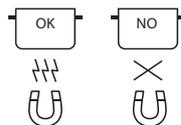
PANNEAU DE COMMANDE



- | | | |
|--|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Touche Marche/Arrêt (On/Off) 2. Voyant lumineux - table de cuisson allumée 3. Bouton "6th Sense" (fonctions spéciales) | <ol style="list-style-type: none"> 4. Voyant lumineux - verrouillage activé 5. Verrouillage 6. Sélection zone de cuisson 7. Bouton d'arrêt zone de cuisson | <ol style="list-style-type: none"> 8. Barre de défilement tactile 9. Touche chauffage rapide 10. Afficheur « Gestion des fonctions » |
|--|--|---|

ACCESSOIRES

RÉCIPIENTS



Utiliser exclusivement des récipients en matériau ferromagnétique prévus pour la cuisson par induction.

Vérifier la présence du symbole  (généralement imprimé sur le fond) pour savoir si le récipient est adapté.

Vous pouvez également utiliser un aimant pour vérifier que les récipients sont magnétiques. La qualité des récipients utilisés peut influencer sur les résultats et la qualité de vos préparations.

RÉCIPIENTS VIDES OU À FOND MINCE

N'utilisez pas de récipients vides sur la table de cuisson. La table est équipée d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température et déclenche la fonction d'arrêt automatique en cas de détection d'une température élevée. Si vous utilisez des récipients vides ou à fond mince, la température pourra monter très rapidement

PREMIÈRE UTILISATION

Les réglages de la table de cuisson peuvent être modifiés quand vous le désirez. Pour modifier les réglages, cliquez sur le  symbole qui apparaît sur l'afficheur de gestion des fonctions.

Sur le menu des réglages, vous pouvez :

- sélectionner la langue ;
- régler la luminosité ;
- régler le volume des alertes sonores ;
- régler la tonalité des boutons ;
- régler la puissance de la table de cuisson ;
- rétablir la configuration d'usine de la table de cuisson ;
- vérifier la version logicielle installée.

Les paramètres de référence sont sauvegardés en cas de panne d'électricité.

USAGE QUOTIDIEN

Veillez noter : La sensibilité de la barre de défilement tactile et des afficheurs a été optimisée en fonction de la table de cuisson, et il pourra être nécessaire de la modifier légèrement pour exploiter toutes les fonctions disponibles.



MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche pendant environ 1 seconde jusqu'à allumage de l'afficheur.

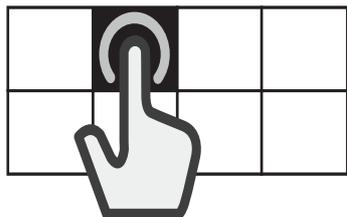
La table de cuisson est automatiquement désactivée après un délai de 10 secondes si aucune fonction n'a été sélectionnée entretemps.

Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des afficheurs. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si la table de cuisson a été utilisée, toutes les zones de cuisson sont désactivées lors de son extinction, et le voyant de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'au refroidissement des zones de cuisson.

SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

Dans l'écran de gauche, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le volet correspondant.



et la fonction "arrêt automatique" être rapidement déclenchée, ce qui endommagera le récipient utilisé. Le cas échéant, ne toucher pas les récipients avant leur refroidissement complet. En cas d'affichage d'un message d'erreur, contacter 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.

| Positionnement de l'accessoire | Diamètre minimum |
|--|--------------------------------|
| centré sur 1 point | 10 cm |
| 2 points recouverts | 18 cm (max 23) |
| 3 points recouverts | poissonnière/grille métallique |
| 4 points recouverts (à l'horizontale) | poissonnière/grille métallique |
| 4 points (2 + 2) recouverts (à la verticale) | 24 cm (max 40) |

RÉGLER LA PUISSANCE DE LA TABLE DE CUISSON

Régler la puissance maximum de la table de cuisson sur le menu des réglages selon vos exigences ou la durée définie.

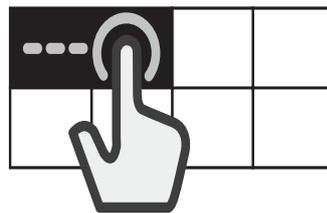
Puissances disponibles: 2,5 kW - 4 kW - 6 kW - 7,2 kW.

SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE

La zone flexible cumule plusieurs zones de cuisson et peut être utilisée comme zone unique.

Pour créer une zone flexible :

Sélectionnez plusieurs panneaux ou faites glisser votre doigt sur ces derniers pour les relier progressivement.



Pour subdiviser une zone flexible :

Maintenir enfoncé durant 3 secondes le panneau correspondant à la zone que vous désirez isoler.

En alternative, appuyez sur le bouton "Subdiviser zone"  sur l'afficheur de gestion des fonctions.

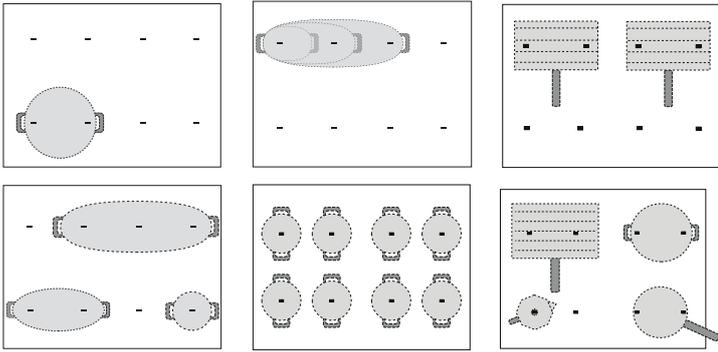
Une fois la zone de cuisson subdivisée, le même niveau de puissance est appliqué à chacune des zones créées.

Veillez noter : Si toute la zone de cuisson flexible n'est pas utilisée dans un délai de 30 secondes, les zones non utilisées apparaissent striées sur l'afficheur gauche. Ces zones peuvent être automatiquement réactivées en plaçant un récipient sur la table de cuisson et en utilisant la commande "Placez un récipient".

ACTIVER/DÉSACTIVER ET RÉGLER LA PUISSANCE DES ZONES DE CUISSON

Pour activer les zones de cuisson :

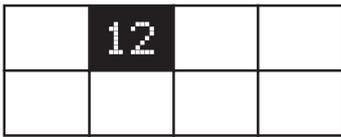
1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.



3. Sélectionnez la zone de cuisson ou la zone flexible sur l'afficheur gauche.
4. Réglez la puissance désirée en appuyant ou en déplaçant horizontalement votre doigt sur la barre de défilement tactile.



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). La barre de défilement tactile offre également une fonction de chauffage rapide, indiquée par la lettre "P" sur l'afficheur.

Veuillez noter : Le panneau de la zone de cuisson clignotera si votre récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou si sa dimension ou son positionnement est incorrect. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Pour activer les zones de cuisson :

Sélectionnez la zone de cuisson sur l'écran gauche et appuyez sur le bouton "OFF" en haut de la barre de défilement tactile. La lettre "H" s'affiche sur le panneau correspondant si la zone de cuisson est encore chaude.



PLACEZ UN RÉCIPIENT

En cas d'utilisation d'une zone de cuisson composée de plusieurs zones, le récipient peut être placé 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 "Placez un récipient"  pour que la table de cuisson détecte le nouveau récipient.



VERROUILLAGE

Pour éviter toute activation accidentelle de la table de cuisson durant son nettoyage, ou toute modification accidentelle des commandes durant la cuisson, appuyez sur le bouton "Verrouillage"  durant 3 secondes : un bip et un voyant indiquent que la fonction est activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton OFF. Pour réactiver les commandes, appuyez à nouveau sur le bouton "Verrouillage"  durant 3 secondes. Le voyant clignote, et la table de cuisson est à nouveau activée.



MINUTERIE

Si la table de cuisson est éteinte, vous pouvez utiliser l'afficheur gauche comme minuterie.

Pour activer la minuterie :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyer sur le  symbole du sablier sur l'afficheur de gestion des fonctions.
3. Utilisez les touches +/- pour régler le temps de cuisson.
4. Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal retentit.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :

1. Appuyer sur le  symbole du sablier sur l'afficheur de gestion des fonctions.
2. Utilisez les boutons + et - pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton « STOP » pour éteindre la minuterie.



RÉGLAGE DU TEMPS 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  symbole du sablier sur l'afficheur de gestion des fonctions.
3. Utilisez les touches +/- pour régler le temps de cuisson.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore se déclenche et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour modifier ou désactiver la minuterie :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Appuyez sur le  symbole du sablier sur l'afficheur de gestion des fonctions.
3. Utilisez les boutons + et - pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton « STOP » pour annuler le temps défini.

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



INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

L'affichage de la lettre "H" sur l'un des panneaux de sélection de la zone de cuisson indique que la zone correspondante est encore chaude. La lettre disparaît après refroidissement de la zone de cuisson.

TABLEAU DE CUISSON

| NIVEAU DE PUISSANCE | | TYPE DE CUISSON | UTILISATION CONSEILLÉE Indique l'expérience et les habitudes de cuisson |
|---------------------|---------|--|---|
| Puissance maximum. | P | 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 | Frir, porter à ébullition | Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frir des produits surgelés, porter à ébullition rapide. |
| | | Dorer, sauter, porter à ébullition, griller | Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller. |
| | 10 - 14 | Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller | Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients. |
| | | Cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller, faire fondre | Idéal pour cuire à l'étouffée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée). |
| | 5 - 9 | Cuire, mijoter, faire épaissir, faire fondre | Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes. |
| | | | Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait). |
| | 1 - 4 | Ramollir, décongeler | Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille. |
| | | Maintien au chaud, risotto crémeux | Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux. |
| Puissance zéro | Off | - | 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 »). |

FONCTIONS SPÉCIALES



6th SENSE

Le bouton "6th Sense" permet d'accéder à plusieurs fonctionnalités particulières :

- Cuisson assistée
- Chef Control
- Flexifull

L'afficheur de gestion des fonctions droit permet de naviguer entre ces dernières et de sélectionner l'option désirée.

Les flèches \wedge \vee permettent de faire défiler les options disponibles.

Utilisez le bouton \checkmark pour confirmer votre sélection, et la double flèche \ll pour revenir au menu précédent.

CUISSON ASSISTÉE

Cette fonction permet de sélectionner l'une des fonctions prédéfinies et de cuisiner différents aliments de manière optimale.

La table assiste l'utilisateur en offrant des conditions de chauffage et de préparation idéales. Elle fournit également des instructions durant les différentes phases de cuisson afin d'obtenir des résultats optimaux.

Pour activer la fonction Cuisson assistée :

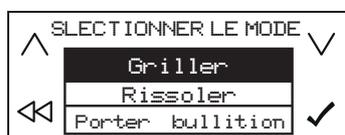
1. Appuyez sur le bouton "6th Sense".
2. Sélectionnez "Cuisson assistée" sur l'afficheur de gestion des fonctions et confirmez.



3. Sélectionnez le type d'aliment que vous devez cuisiner et confirmez.



4. Sélectionnez la méthode de cuisson et confirmez.



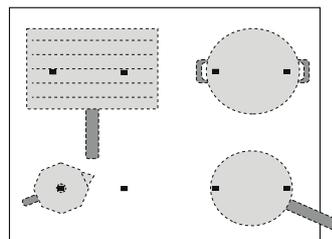
5. Sélectionnez les conditions de cuisson et confirmez.



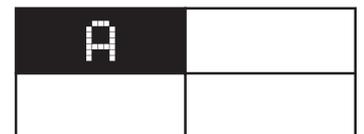
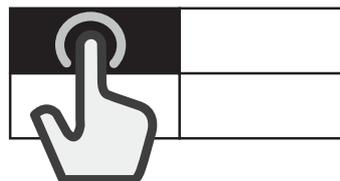
6. Quatre zones de cuisson sont maintenant disponibles. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.

Le mode de cuisson "Moka" est le seul permettant de couvrir un seul point de repère.

On trouvera ci-dessous un exemple de positionnement pour plusieurs accessoires.



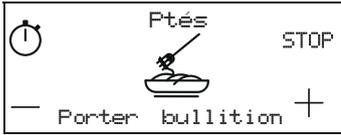
7. Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un "A" s'affiche dans la zone sélectionnée.



8. Les instructions à suivre sont visualisées sur l'afficheur droit (ex. "Ajouter l'huile" ou "Ajouter les aliments"). À la fin de chaque étape, l'utilisateur doit confirmer afin de poursuivre la cuisson.

9. Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons + et -.

10. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la zone de cuisson. Si vous avez utilisé plusieurs zones de cuisson, sélectionnez tout d'abord celle que vous désirez éteindre.



Veillez noter : La fonction "Cuisson assistée" peut être également activée si une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en fonction.

Pour activer la fonction Cuisson assistée pour plusieurs zones de cuisson :

Après avoir activé la fonction "Cuisson assistée" pour la première zone de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton "6th Sense" et répétez la procédure d'activation pour une nouvelle zone de cuisson. Les zones déjà activées ne peuvent être sélectionnées.

Veillez noter : Vous pouvez utiliser un maximum de 4 zones avec la fonction "Cuisson assistée", à condition que le niveau de puissance réglé le permette. Les zones ne peuvent être combinées pour former une zone plus grande.

Pour cuisiner de manière conventionnelle avec la fonction Cuisson assistée :

Si la fonction "Cuisson assistée" est activée, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson que vous désirez activer sur l'afficheur gauche et régler le niveau de puissance de ladite zone avant de l'utiliser normalement.

Options sélectionnables

| CATÉGORIE D'ALIMENT | MÉTHODE DE CUISSON |
|--|--|
|  Viande | Grillée, rissolée, bouillie |
|  Poisson | Grillée, rissolée, bouilli |
|  Légumes | Grillée, rissolée, bouillis |
|  Sauces, fonds, soupes | Sauces (tomate, sauces crémeuses, béchamel) Soupes (cuites à l'étouffée, non précuites) |
|  Desserts | Crème anglaise, panna cotta, chocolat fondu, crêpes |
|  Œufs | Œufs frits, omelettes, bouillis (pochés, à la coque), tortilla, œufs brouillés |
|  Fromage | Grillé, frit, fondue |
|  Pâtes et riz | Bouillis, rissolés, risotto, riz au lait |
|  Boissons | Mijoter (lait), eau (bouillir, mijoter), moka |
|  Personnaliser | Bouillir, griller, faire rissoler, mijoter, faire fondre |

Principales méthodes de cuisson

(chaque méthode peut comprendre des options supplémentaires)

FAIRE FONDRE

Consiste à amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent. Cette méthode respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons + et - sur l'afficheur droit.

MIJOTER

Pour les préparations qui exigent du temps et les liquides à évaporation lente, permet de maintenir les conditions des aliments en évitant qu'ils ne brûlent. Cette méthode respecte les aliments délicats et leur évite d'attacher.

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

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons + et - sur l'afficheur droit.



PORTER À ÉBULLITION*

Fait chauffer l'eau et avertit l'utilisateur en début d'ébullition via signal sonore et visuel.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient l'eau à ébullition contrôlée en évitant toute projection et perte d'énergie. Tant que cette fonction est activée, un signal d'alarme sonore avertit l'utilisateur si le récipient est vide (sans eau) ou si l'eau s'est évaporée.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons + et - sur l'afficheur droit.

N'ajouter le sel qu'après déclenchement du signal d'ébullition.



RISSOLER*

Pour préchauffer ou préparer un récipient vide. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Si nécessaire, le niveau de puissance peut être modifié au moyen des boutons + et - sur l'afficheur droit.

Cette fonction exige d'utiliser des accessoires spéciaux.

N'utilisez pas le couvercle - un couvercle anti-éclaboussures est recommandé. Il est conseillé d'utiliser des huiles de friture spéciales pour cette fonction, comme de l'huile de graines de différents types. En cas d'utilisation d'une huile différente, ayez soin de surveiller la cuisson lors de la première utilisation.



GRILLER*

Cette fonction permet de faire griller différents aliments en fonction de leur épaisseur. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. La table de cuisson stabilise ensuite la température et la maintient constante durant la cuisson. Une fois que l'utilisateur a confirmé l'ajout des aliments, la cuisson démarre.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de chauffage et de les ajouter dès émission du bip.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Si nécessaire, le niveau de puissance peut être modifié au moyen des boutons + et - sur l'afficheur droit.

Si vous n'utilisez pas la grille métallique prévue, utilisez la fonction grill avec des précautions particulières, la qualité de la base influant sur les temps de chauffage. Les accessoires présentant un fond très mince atteignent très rapidement une température élevée.



MOKA*

Cette fonction permet de faire chauffer automatiquement les cafetières "Moka". Activer le cycle de chauffage via sélection de 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. Pour un fonctionnement optimal, utilisez cette fonction avec la cafetière et l'eau à température ambiante.

* Veuillez noter : 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**

Veillez noter : Essayez de ne pas déplacer le récipient durant les premières minutes de cuisson en vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson.

FONCTION CHEF CONTROL

Cette fonction subdivise la table de cuisson en quatre zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Vous pouvez déplacer les récipients entre deux zones pour pouvoir cuisiner à différentes températures.

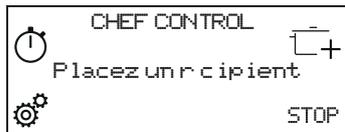
Pour activer la fonction Chef Control:

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "6th Sense".
3. Sélectionnez la fonction Chef Control sur l'afficheur de gestion des fonctions et confirmez.



Les quatre zones de cuisson sont visualisées sur l'afficheur gauche ainsi que leur niveau de puissance (faible, moyen et fort).

4. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Placez un récipient", $\square +$
5. Pour sortir de cette fonction, appuyez sur "STOP".



Pour modifier la puissance d'une zone de cuisson :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Réglez la puissance désirée en déplaçant horizontalement votre doigt sur la barre de défilement tactile, qui reste affichée 30 secondes.

3. Le niveau de puissance sélectionné (faible, moyen, fort) s'affiche à nouveau.

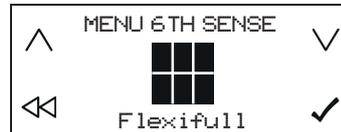
Veillez noter : Les nouveaux réglages sont sauvegardés jusqu'à nouvelle modification ou réinitialisation.

FLEXIFULL

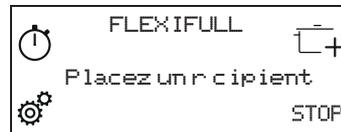
Cette fonction vous permet d'utiliser la totalité de la table de cuisson comme zone de cuisson unique.

Pour activer la fonction Flexifull :

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "6th Sense".
3. Sélectionnez "Flexifull" sur l'afficheur de gestion des fonctions et confirmez.



4. Réglez la puissance désirée au moyen de la barre de défilement tactile. Le niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur gauche.
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Placez un récipient", $\square +$
6. Pour sortir de cette fonction, appuyez sur "STOP".



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les zones de cuisson sont éteintes et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») n'est pas allumé.**

Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer sous peine d'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 endommagent 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, de l'essuie-tout ou un produit nettoyant pour cuisinière (conformez-vous aux consignes du fabricant).
- Les projections de liquide sur les zones de cuisson peuvent entraîner le déplacement ou la vibration des récipients.
- Sécher soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.

Si le logo iXelium™ apparaît sur la vitre, cela signifie que la table de cuisson a été traitée avec la technologie iXelium™, finition exclusive Whirlpool qui garantit un nettoyage parfait et une surface brillante durable de la table de cuisson.

Pour nettoyer les tables de cuisson iXelium™, procéder comme suit :

- Utilisez un chiffon doux (en microfibre, de préférence) imbibé d'eau ou d'un produit de nettoyage courant pour vitres.
- Pour un résultat optimal, posez un chiffon mouillé sur la surface en verre de la table de cuisson durant quelques minutes.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables de cuisson peuvent émettre des bruits durant leur fonctionnement normal.

Durant la phase de reconnaissance du récipient, la table de cuisson émet un clic, et des craquements ou des sifflements peuvent se faire entendre durant la cuisson.

Ces sifflements et craquements proviennent en réalité du récipient et sont dus aux caractéristiques du fond de ce dernier (si le fond est par ex. composé de plusieurs couches ou est irrégulier). Ces bruits peuvent varier en fonction des accessoires utilisés et de la quantité d'aliments contenue, et n'indiquent aucun défaut particulier.

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été sectionnée.
- En cas d'impossibilité d'éteindre la table de cuisson après usage, la débrancher.
- Si des codes alphanumériques s'affichent à l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour information.

Veillez noter : En cas de projection d'eau ou d'autres liquides des récipients ou d'autres objets sur les boutons de la table de cuisson, la fonction de verrouillage du panneau de commande peut être accidentellement activée ou désactivée.

| Code d'erreur | Description | Causes possibles | Solution |
|--|---|---|--|
| F81, F82 | Le panneau de commande s'éteint pour température excessive. | La température interne des pièces électroniques est trop élevée. | Laissez refroidir la table de cuisson avant de l'utiliser à nouveau. |
| F02, F04 | La tension de raccordement est incorrecte. | Le capteur a détecté une différence de tension entre l'appareil et le réseau d'alimentation électrique. | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation secteur et contrôlez 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. Si le problème persiste, contactez notre service Assistance et communiquez le code d'erreur affiché. | | |

CUISSONS CONFIRMÉES

| 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 relatives à la sécurité, le manuel utilisateur, la fiche produit et les données énergétiques de la façon suivante:

- En vous rendant sur notre site web **docs.whirlpool.eu**
- Avec le code QR
- En alternative, **contactez notre service d'assistance** (voir n° de téléphone dans le livret de garantie). Toujours indiquer les codes figurant sur la plaque d'identification du produit au service d'assistance.

