CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Ces instructions sont également disponibles sur le site Web : www.whirlpool.eu

VOTRE SECURITE ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MERITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

⚠ AVERTISSEMENT **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le risque potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de blessures, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Assurez-vous de respecter ce qui suit :

- Utilisez des gants de protection pour procéder à toutes les opérations de déballage et d'installation.
- Débranchez l'appareil avant de procéder aux opérations d'installation.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de respecter les instructions du fabricant et les normes locales en vigueur en matière de sécurité. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation.
- L'appareil doit être mis à la masse.
- Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil une fois installé dans son logement.
- Pour que l'installation soit conforme aux réglementations en vigueur en matière de sécurité, l'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni rallonge, ni adaptateur multiple.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- L'appareil a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson des aliments. Aucune autre utilisation n'est autorisée (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte ou de mauvais réglages des commandes.
- L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre une température très élevée en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes. Les enfants en bas âge (0-3 ans) et 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 sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ils ne doivent pas le nettoyer, ni procéder à son entretien sans surveillance.
- Veillez à ne pas toucher les résistances chauffantes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne touchez pas le four avec des chiffons ou autres matériaux inflammables avant que tous les composants n'aient entièrement refroidi.
- Ne placez jamais des produits inflammables sur ou à proximité de l'appareil.
- Lorsqu'elles atteignent une température trop élevée, les huiles et les matières grasses peuvent s'enflammer facilement. Prenez garde lors de la cuisson d'aliments riches en graisse et en huile.
- Un panneau de séparation (non fourni) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

- Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique (uniquement pour les appareils avec surface en verre).
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un dispositif de commande à distance séparé.
- La cuisson sans surveillance d'un plat contenant de la graisse ou de l'huile sur une plaque chauffante peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture anti feu.
  Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir très chauds.
- Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole (uniquement pour les appareils à induction).

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole (♺). Par conséquent, ne les jetez pas dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur contribue à la prévention des impacts nocifs sur l'environnement et la santé.

Le symbole ⌧ sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons en outre :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utiliser exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps ;
- de placer la casserole au centre du foyer dessiné sur la table de cuisson.

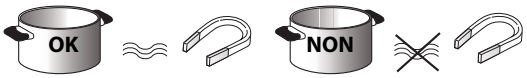
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux normes de sécurité de la directive « Basse tension » 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE telle qu'amendée) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.
- Cet appareil satisfait aux exigences d'éco-conception des réglementations européennes n. 66/2014 conformément à la norme européenne en 60350-2.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

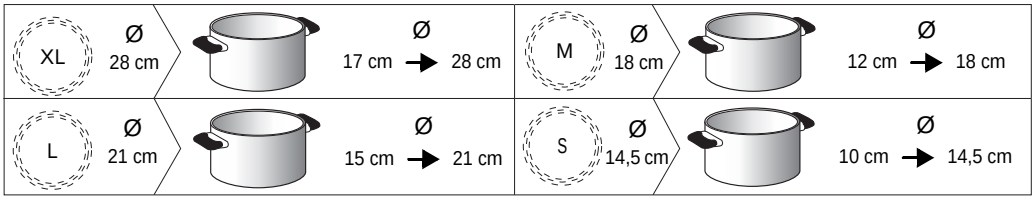
ANCIENS RÉCIPIENTS



Vérifiez avec un aimant que le récipient est bien adapté à la table de cuisson à induction : n'utilisez pas de casseroles contenant du fer.

- N'utilisez pas les casseroles ayant un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles ou les poêles chaudes sur le bandeau de commande de la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager.

DIAMÈTRE CONSEILLÉ POUR LE FOND DES CASSEROLES



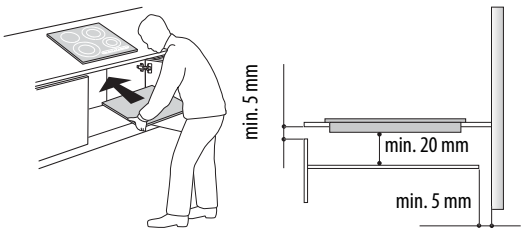
INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit pas être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**



- Respectez les cotes indiquées sur la figure entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour un bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- N'installez pas la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour pas exposer les circuits électroniques à la vapeur ou à l'humidité qui risqueraient de les détériorer.
- Pour retirer la table de cuisson du plan de travail, utilisez un tournevis (non fourni) pour débloquer les ressorts situés sur la partie inférieure de l'appareil."

BRANCHEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

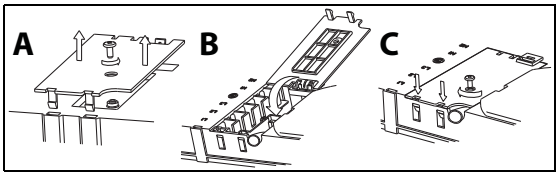
⚠ AVERTISSEMENT

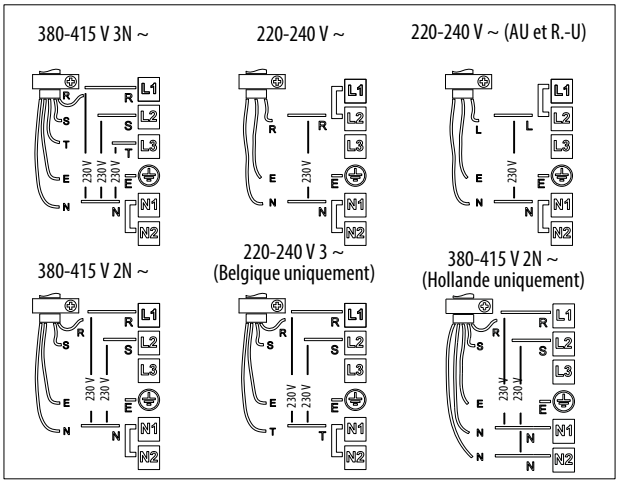
- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**
- **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages aux personnes, aux animaux et aux biens qui pourraient résulter du non-respect des consignes données dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de sortir la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**

Connexion au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

Conducteurs	Nombre x section
220-240 V ~ ⏚	3 x 4 mm^2
220-240 V 3 ~ ⏚	4 x 1,5 mm^2
380-415 V 3N ~ ⏚	5 x 1,5 mm^2
380-415 V 2N ~ ⏚	4 x 1,5 mm^2





Important :

- conservez ou enlevez les pontets métalliques situés entre les vis du bornier L1-L2 et N1-N2 selon le schéma de branchement (voir figure).
- vérifiez le serrage des vis du bornier après la connexion des câbles.

Exemple de pontet conservé (gauche) ou enlevé (droite). Consultez le schéma de branchement pour plus de détails (les pontets peuvent se trouver entre L1-L2 et N1-N2).

Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne qui porte le symbole ⏚.

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en ôtant la vis ; l'introduire dans la charnière (B) du bornier.
2. Introduisez le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils au bornier en suivant les indications du schéma de branchement placé à côté.
3. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
4. Refermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis précédemment enlevée.

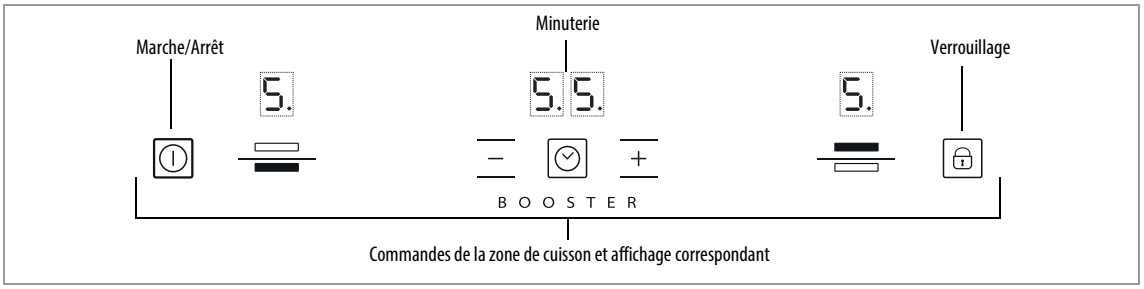
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions fixées au cordon. Effectuez le branchement au secteur avec un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm.

MODE D'EMPLOI

Description du bandeau de commande

Bandeau de commande



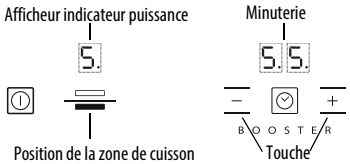
Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez 2 secondes sur la touche ⏻ jusqu'à ce que les afficheurs des foyers s'éclairent. Pour éteindre, appuyez sur cette même touche jusqu'à l'extinction des afficheurs. Tous les foyers sont désactivés.

Si la table de cuisson a déjà été utilisée, l'indicateur de chaleur résiduelle "H" reste actif jusqu'au refroidissement des foyers.

Si on ne sélectionne aucune fonction dans les 10 secondes qui suivent la mise en marche de la table de cuisson, elle se désactive automatiquement

Activation et réglage des foyers



Après avoir allumé la table de cuisson et posé la casserole sur le foyer, réglez la puissance avec la touche +. À l'activation du foyer, la puissance 5 apparaît sur l'afficheur. Chaque foyer de cuisson a plusieurs réglages de puissance commandés par les touches +/- : de "1" minimum à "9" maximum. Certains foyers sont équipés d'une fonction Booster permettant une montée en température ultra rapide. L'activation de cette fonction est signalée par la lettre "P" sur l'afficheur.

Fonction Booster (ébullition rapide)

Cette fonction associée à certains foyers permet d'exploiter au maximum la puissance de la table de cuisson (par exemple, pour faire bouillir de l'eau rapidement). Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche "+" jusqu'à afficher la lettre "P" ou bien, après avoir allumé la table de cuisson, appuyez directement sur la touche "-" correspondant au foyer sélectionné. Dans ce cas également, "P" s'affiche. Dix minutes après l'activation de la fonction Booster, l'appareil règle automatiquement la puissance du foyer sur 9.

Désactivation des foyers

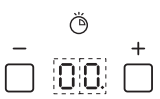
Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche "+" ou "-" (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur).
Appuyez sur la touche "-" jusqu'à ramener la puissance à "0".
Il est également possible de désactiver le foyer en effleurant simultanément les touches "+" et "-". Le foyer s'éteint et l'indicateur "H" de chaleur résiduelle apparaît.

Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction bloque les commandes de la table de cuisson pour éviter qu'elle ne soit mise en marche accidentellement par les enfants. Pour verrouiller les commandes, allumez la table de cuisson et appuyez trois secondes sur la touche : un signal sonore et un indicateur lumineux situé sous le symbole de la clé indiquent que la fonction a été activée. Le bandeau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction Arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.

L'eau restant après le nettoyage, le liquide ayant débordé des casseroles et les objets posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaires de la fonction Sécurité Enfants.

Minuteur



Le minuteur est un interrupteur temporisé qui permet de programmer le temps de cuisson avec un maximum de 99 minutes (1 heure et 39 minutes). Il est associé à un seul foyer.
Sélectionnez le foyer associé au minuteur (un point lumineux s'affiche en bas et à droite de l'indicateur de puissance) puis entrez le temps désiré à l'aide des touches "+" et "-" de la fonction (voir figure ci-dessus). Quelques secondes après la dernière pression sur la touche, le minuteur démarre le compte à rebours (le point de sélection du foyer se met à clignoter). À la fin du temps prédéfini, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.
Pour désactiver le minuteur, appuyez sur la touche "-" jusqu'à l'afficher "0:0" ou appuyez simultanément sur les touches "+" et "-" du minuteur.

Important : le minuteur ne peut être associé qu'à un seul foyer à la fois.

Minuteur

Le minuteur peut être utilisé quand la table de cuisson est éteinte ; il permet de programmer un temps maximum de 99 minutes.
Appuyez sur la touche "+" située sous les indicateurs du minuteur : les minutes apparaissent sur l'afficheur pour le réglage.
Sélectionnez le temps à l'aide des touches + et -.
Au bout de quelques secondes, le minuteur commence le compte à rebours ; à la fin, un signal sonore retentit

Important : la fonction minuteur ne peut être utilisée que lorsque l'appareil est éteint ; lorsqu'on allume la table de cuisson, le minuteur est remis à zéro.

Avis du bandeau de commande

Voyant de chaleur résiduelle

La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer. Cet indicateur signale les foyers dont la température est encore élevée.
L'afficheur indique si le foyer est encore chaud. Quand le foyer présente cette signalisation, il est possible, par exemple, de maintenir un plat au chaud ou de faire fondre du beurre.
Lorsque le foyer a refroidi, l'afficheur s'éteint.

Détection des casseroles

La table de cuisson est équipée d'un système automatique de détection des casseroles sur tous les foyers. Si la casserole n'est pas détectée, le niveau de puissance du foyer clignote sur l'afficheur. Vérifiez que la casserole est correctement positionnée et qu'elle remplit les conditions indiquées dans la section "Avant d'utiliser la table de cuisson".

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle ("H") a disparu.**

IMPORTANT : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer 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 abîment la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section "Mode d'emploi".
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau suivant.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
La table de cuisson s'éteint. Au bout de 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 4 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82	La zone des commandes s'éteint car la température est trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table ait refroidi avant de l'utiliser.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Contactez le Service Après-vente et communiquez le code d'erreur		

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre "Diagnostic des pannes" et assurez-vous que vous ne pouvez pas remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Si le problème persiste après ces contrôles, adressez-vous au Service Après-Vente Whirlpool le plus proche.

Pensez à donner :

- une courte description de la panne ;
- le type et le modèle exacts de la table de cuisson ;
- le code service - numéro qui suit le mot Service sur la plaque signalétique, sous l'appareil (sur la plaque métallique) , le code service figure également dans le livret de garantie - ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Collez ici l'une des deux étiquettes avec les données de l'appareil que vous trouverez dans le livret de garantie en deux exemplaires.

Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un Service Après-vente agréé (qui vous garantira l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation correcte). Les pièces détachées sont disponibles pendant 10 ans.

TABLE DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	**Boost**	Chauffer rapidement	Augmente rapidement la température de cuisson jusqu'à l'ébullition de l'eau ou chauffe rapidement les liquides
	8-9	Frire - bouillir	Faire rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Puissance forte	**7-8**	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson courte, 5-10 minutes).
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires.
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuissons de longue durée. Mélanger les pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Pour les cuissons longues (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes
	2-3		Cuissons longues (volumes inférieurs à 1 litre : riz, sauces, viandes, poisson) d'aliments baignant dans un liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait)
Puissance faible	**1-2**	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments peu volumineux et maintenir à température des aliments qui viennent d'être cuits (par ex.
	1		Garder au chaud de petites portions après cuisson ou des plats de service (avec accessoire pour plaque à induction).
OFF	**Puissance zéro**	Surface d'appui	Table de cuisson en veille ou éteinte (chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)