



**MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL**

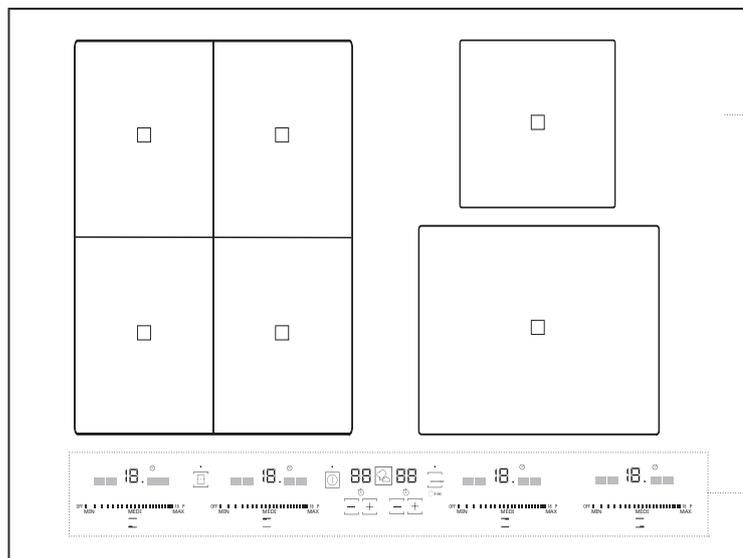
Afin de recevoir une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register).

**VEUILLEZ SCANNER LE CODE QR SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'ACCÉDER À PLUS D'INFORMATIONS**



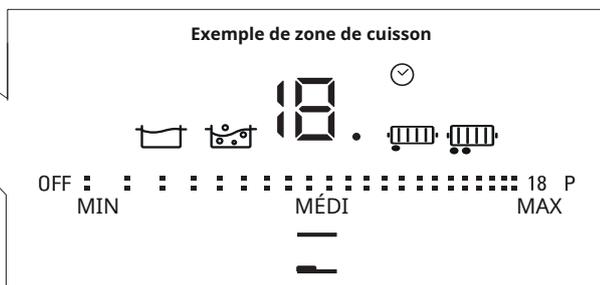
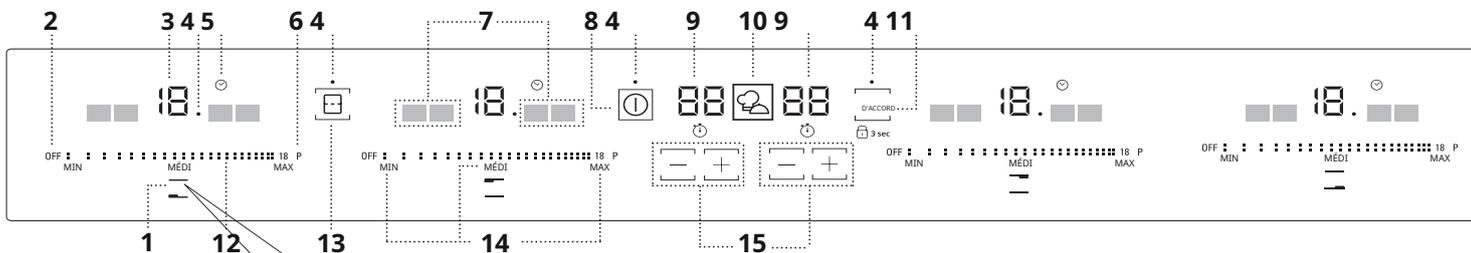
**Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité.**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**



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

**PANNEAU DE CONTRÔLE**



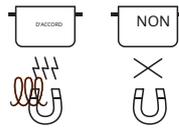
- 1. Identification de la zone de cuisson
- 2. Bouton o de la zone de cuisson
- 3. Niveau de cuisson sélectionné
- 4. Voyant lumineux - fonction active
- 5. Indicateur de minuterie
- 6. Bouton de chauffage rapide

- 7. Indicateurs de fonctions spéciales
- 8. Bouton marche/arrêt
- 9. Indicateur de temps/fonctions
- 10. Bouton de cuisson actif (fonctions spéciales)
- 11. Bouton OK/Verrouillage des touches - 3 secondes
- 12. Écran tactile coulissant

- 13. Bouton de zone flexible verticale
- 14. Préréglages et boutons de réglage
- 15. Minuteur

# ACCESSOIRES

## CASSEROLES ET POÊLES



Utilisez uniquement des casseroles et des poêles en matériau ferromagnétique adaptées aux plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez la symbole (généralement gravé sur le fond). Un aimant peut être utilisé pour vérifier si les pots sont magnétiques.

La qualité et la structure du fond de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certains indications concernant le diamètre du fond ne correspondent pas au diamètre réel de la surface ferromagnétique.

## POTS VIDES OU À FOND MINCE

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides lorsque la table de cuisson est allumée.

La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui surveille en permanence la température et active la fonction « arrêt automatique » en cas de détection de températures élevées. En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond fin, la température peut augmenter très rapidement et la fonction « arrêt automatique » peut se déclencher avec un léger retard, endommageant la casserole ou la poêle. Si cela se produit, ne touchez à rien et attendez que tous les composants refroidissent.

Si des messages d'erreur apparaissent, appelez le centre de service.

## PREMIÈRE UTILISATION

### CONTRÔLE DE PUISSANCE

Grâce à la fonction « Power control », vous pouvez régler le niveau de puissance maximal de la table de cuisson en fonction de vos besoins ou de la capacité de votre réseau électrique. Une fois la puissance maximale réglée, la table de cuisson ajuste automatiquement la répartition de la charge sur les différentes zones de cuisson et un signal sonore retentit lorsque la limite est atteinte.

Ce réglage peut être utilisé à tout moment et reste inchangé jusqu'à ce qu'il soit modifié. Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée sur la puissance maximale possible (nL). Le niveau de puissance maximale (nL) est imprimé sur la plaque signalétique située sous la table de cuisson.

Pour régler la puissance de la table de cuisson :

Une fois l'appareil connecté au secteur, le niveau de puissance peut être réglé en 60 secondes.

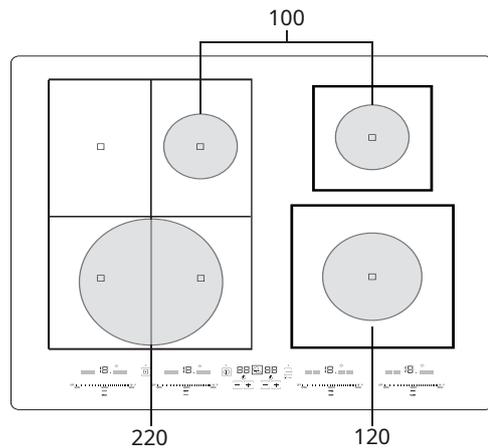
• Appuyez et maintenez enfoncé le « + » pendant 3 secondes. L'écran affiche « PL ».

• Maintenez la commande enfoncée jusqu'à ce que le dernier réglage de puissance s'affiche.

• Utilisez les commandes « + » et « - » pour sélectionner la puissance requise. Les réglages de puissance sont : 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

• Appuyez pour confirmer.

## DIAMÈTRE MINIMUM DU FOND DE LA CASSEROLE/POÊLE POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON



La puissance sélectionnée restera en mémoire, même en cas de coupure de courant. Pour faire varier les niveaux de puissance, débranchez l'appareil du secteur pendant au moins 60 secondes, puis rebranchez-le et répétez les étapes ci-dessus.

En cas d'erreur lors de la séquence de réglage, l'écran affichera le symbole « EE » et un signal sonore retentira. Dans ce cas, vous devrez répéter l'opération.

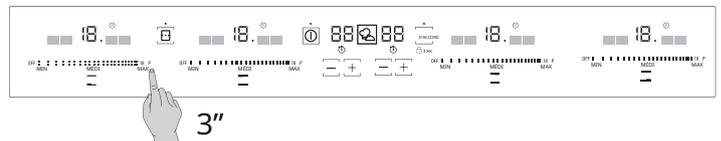
Si l'erreur persiste, contactez le service d'assistance.

### SIGNAL ACOUSTIQUE MARCHE/ARRÊT

Pour activer/désactiver le signal sonore :

- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique ;
- Attendre la séquence de mise en marche ;
- Maintenez la commande « P » du premier curseur à gauche enfoncée pendant 3 secondes.

Toutes les alarmes définies resteront actives.



## UTILISATION QUOTIDIENNE



### ALLUMER/ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

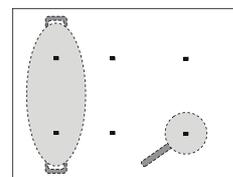
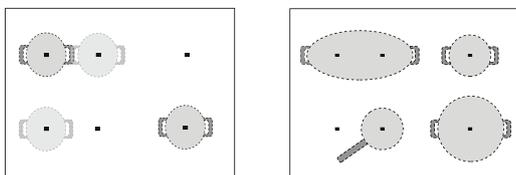
Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 1 seconde, jusqu'à ce que l'affichage de la zone de cuisson s'allume.

Pour éteindre la table de cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton et toutes les zones de cuisson seront désactivées.

Si aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement au bout de 10 secondes. Si la table de cuisson est en cours d'utilisation, son extinction éteint toutes les zones de cuisson et le voyant de chaleur résiduelle « H » reste allumé jusqu'à ce que toutes les zones de cuisson aient refroidi.

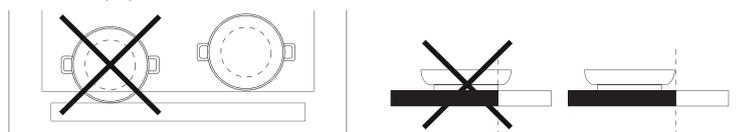
### POSITIONNEMENT

1. Localisez la zone de cuisson souhaitée en vous référant aux symboles de position situés au bas de chaque écran tactile coulissant.
2. Placez la casserole dans la zone choisie en veillant à ce qu'elle recouvre un ou plusieurs repères sur la surface de la table de cuisson.
3. Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la marmite.



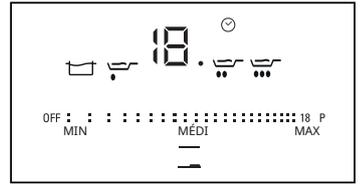
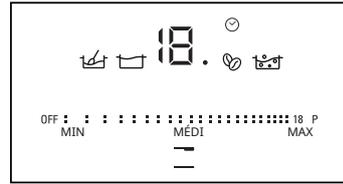
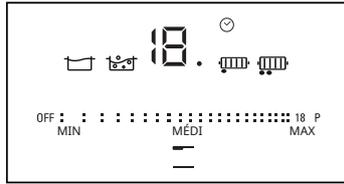
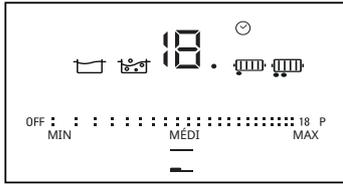
Attention : dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver les casseroles et poêles à l'intérieur des marquages (en tenant compte à la fois du fond de la casserole et du bord supérieur, car celui-ci a tendance à être plus grand).

Cela permet d'éviter une surchauffe excessive du pavé tactile. Lorsque vous faites griller ou frire des aliments, utilisez autant que possible les zones de cuisson arrière.





# FONCTIONS SPÉCIALES



## CUISINE ACTIVE

Avec la commande de cuisson active, vous pouvez démarrer les fonctions spéciales.

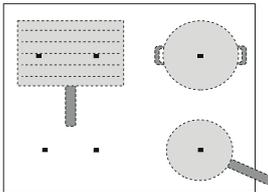
1. Placez la casserole en place, allumez la table de cuisson et sélectionnez la zone de cuisson choisie en touchant le curseur.
2. Appuyez sur la commande « Active cook ». L'écran de la zone de cuisson indique « A » (automatique).
3. L'indicateur de la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
4. Sélectionnez la fonction spéciale requise en appuyant sur la touche « Contrôle « cuisson active » ».
5. Appuyez sur la commande pour confirmer la fonction souhaitée.

Une fois activée, chaque fonction spéciale permet de régler le niveau de cuisson optimal en sélectionnant les pré-réglages et les réglages (MIN-MED-MAX).



La fonction propose automatiquement par défaut un niveau intermédiaire. En cours d'utilisation, si nécessaire, il est possible de passer à un niveau inférieur/supérieur en fonction de l'avancement de la cuisson, pour optimiser le temps et les conditions (niveau d'ébullition de l'eau par exemple).

**IMPORTANT :** Placez les accessoires comme indiqué sur la gure ci-dessous, qui montre comment l'accessoire doit être centré en fonction des points marqués sur la surface en verre (la combinaison illustrée n'est qu'un exemple ; les accessoires peuvent également être utilisés dans différentes zones de cuisson).



## CUISISON LENTE

Une fonction spéci que pour amener les aliments à la température idéale de mijotage et de cuisson, et pour maintenir ces conditions sans risque de brûler les aliments.

Il est idéal car il n'abîme pas les aliments et garantit également qu'ils ne collent pas à la poêle.

La qualité et le type de l'ustensile de cuisson, ainsi que son positionnement, peuvent influencer sur les résultats ou le temps de cuisson (centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson activée).



## ÉBULLITION\*

Fonction permettant de chauffer l'eau de manière efficace et d'émettre un signal sonore ou visuel lorsque l'eau commence à bouillir. Pour démarrer la fonction d'ébullition, la casserole doit contenir au moins un litre d'eau. N'ajoutez du sel, si nécessaire, qu'après avoir entendu le signal sonore. Le système maintient l'eau à ébullition lente, ce qui évite les éclaboussures et également tout gaspillage d'énergie.

Durant cette fonction, un signal sonore vous informe si la casserole est vide ou si l'eau s'est évaporée.



## MOKA\*

La fonction idéale pour obtenir du café à partir d'une casserole sur le feu en peu de temps et sans risque d'éclaboussures. Le système contrôle l'ensemble du processus, en gardant la boisson chaude jusqu'à ce que la fonction soit désactivée.

## CUISSON À LA POËLE\*



La fonction idéale pour préchauffer une poêle à vide ou avec une petite quantité quantité de matière grasse. La température atteinte est idéale pour la cuisson d'aliments d'une épaisseur supérieure à 2-3 cm et qui nécessitent une cuisson plus longue, ou pour la cuisson au beurre ou au saindoux.



La fonction idéale pour préchauffer une poêle à vide ou avec une petite quantité quantité de matière grasse. La température atteinte est idéale pour la cuisson d'aliments d'une épaisseur inférieure à 3 cm et nécessitant une cuisson de courte durée.



La fonction idéale pour préchauffer une poêle avec de la matière grasse (huile) jusqu'à une hauteur maximale de 1 cm.

Dans les trois cas, à la fin de la phase de chauffe de la poêle ou de l'huile, la commande s'allume et un signal sonore retentit. La table de cuisson stabilise la température et la maintient à un niveau constant.

En appuyant sur la commande, vous confirmez que l'aliment va être placé dans la poêle et la fonction spéciale passe alors à la phase de cuisson.

Nous vous conseillons de préparer les aliments pendant qu'ils sont en train de chauffer et de les placer dans la poêle dès que le feu est allumé.

La condition optimale est celle qui utilise la fonction en commençant avec la poêle et la graisse à température ambiante.



## FUSION

Il s'agit d'une fonction permettant d'amener les aliments à la température idéale pour fondre et de maintenir cet état sans risque de brûlure.

Il est idéal car il n'abîme pas les aliments délicats comme le chocolat et veille également à ce qu'ils ne collent pas à la poêle.

## GRIL\*



Fonction grillade idéale. Il est possible de choisir entre deux types de fonction grill (1 ou 2 points) selon le niveau de cuisson souhaité.



Pour les aliments épais (> 1 cm), nous vous recommandons d'utiliser un réglage de grill plus léger (1 point) qui cuit plus longtemps.

Pour des aliments plus fins ou pour un réglage de grill plus élevé, nous vous recommandons d'utiliser le réglage à 2 points.

Une fois la température idéale pour ajouter les aliments atteinte, contrôle s'allume et un signal sonore retentit. La table de cuisson stabilise la température et la maintient à un niveau constant.

En appuyant sur la commande, vous confirmez que l'aliment va être placé dans la poêle et la fonction spéciale passe alors à la phase de cuisson.

Nous vous conseillons de préparer les aliments pendant qu'ils sont en train de chauffer et de les placer dans la poêle dès que le feu est allumé.

## \* Pour ces fonctions, l'utilisation d'accessoires dédiés est recommandée :

- pour faire bouillir : **Référence WMF : 07.7524.6380**
- pour Moka, Bialetti : **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTHRACITE**
- pour la cuisson à la poêle : **Référence WMF : 05.7528.4021**
- pour griller : **Référence WMF : 05.7650.4291**

## INDICATEURS

## H CHALEUR RÉSIDUELLE

Si l'écran affiche « H », cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'écran s'éteint lorsque la zone de cuisson est froide.

symboles  . 30 secondes après la sélection, si aucun panoramique n'est détecté, le panoramique correspondant la zone de cuisson s'éteindra.



## INDICATEUR DE MINUTERIE

Cet indicateur indique que la minuterie a été réglée pour la zone de cuisson.

## U POT MAL POSITIONNÉ OU MANQUANT

Si la casserole n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou si elle n'est pas correctement positionnée ou n'a pas la bonne taille pour la zone de cuisson, l'écran affichera le message suivant

## TABLE DE CUISINE

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION RECOMMANDÉE Indiquer l'expérience et les habitudes culinaires
Chaleur max. paramètre	P	Chauffage rapide	Idéal pour augmenter rapidement la température des aliments jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement les liquides de cuisson.
	14 - 18	Friture, ébullition	Idéal pour rissoler, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter rapidement des liquides à ébullition.
		Faire dorer, sauter, bouillir, griller	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition vive, cuire et griller.
	10 - 14	Faire dorer, cuire, mijoter, sauter, griller	Idéal pour sauter, maintenir une ébullition douce, cuire et griller, et préchauffer les accessoires.
		Cuisson, mijotage, sauté, grillage, cuisson jusqu'à consistance crémeuse	Idéal pour mijoter, maintenir une ébullition douce, cuire et griller (pendant des périodes plus longues).
	5 - 9	Cuisson, mijotage, épaissement, crémage	Idéal pour les recettes à cuisson lente (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par exemple eau, vin, bouillon, lait) et pour crémier les pâtes.
			Idéal pour les recettes mijotées (quantités inférieures à 1 litre : riz, sauces, rôtis, sh) avec des liquides (par exemple de l'eau, du vin, du bouillon, du lait).
1 - 4	Fonte, décongélation	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre doucement le chocolat, décongeler de petits objets.	
	Garder les aliments au chaud, crémier le risotto	Idéal pour garder au chaud de petites portions d'aliments fraîchement cuits ou des plats de service et pour crémier le risotto.	
Puissance zéro	O	-	Table de cuisson en veille ou en mode (chaleur résiduelle éventuelle de fin de cuisson, mode "non" indiqué par un "H").

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



## AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas d'équipement de nettoyage à la vapeur.
- Avant le nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes.

et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») ne s'affiche pas.

**Important:**

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de tampons à récurer car ils pourraient endommager le verre.
- Après chaque utilisation, nettoyez la table de cuisson (quand elle est froide) pour éliminer les éventuels dépôts et taches de résidus alimentaires.
- Le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre peuvent endommager la table de cuisson et doivent être immédiatement retirés.

- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, du papier absorbant ou un nettoyant spécial plaques de cuisson (suivez les instructions du fabricant).
- Les déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après avoir nettoyé la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

# DÉPANNAGE

- Vérifiez 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 de l'alimentation électrique.
- Si des codes alphanumériques apparaissent sur l'écran lorsque la table de cuisson est allumée, consultez le tableau suivant pour obtenir des instructions.

Attention : La présence d'eau, de liquide renversé par des casseroles ou de tout objet posé sur l'un des boutons de la table de cuisson peut activer ou désactiver accidentellement la fonction de verrouillage du panneau de commande.

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Guérir
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures trop élevées.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F02, F04	La tension de connexion est incorrecte.	Le capteur détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle du secteur.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez le raccordement électrique.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Débranchez la table de cuisson du secteur. Attendez quelques secondes puis rebranchez la table de cuisson au secteur. Si le problème persiste, appelez le centre de service et indiquez le code d'erreur qui s'affiche à l'écran.		

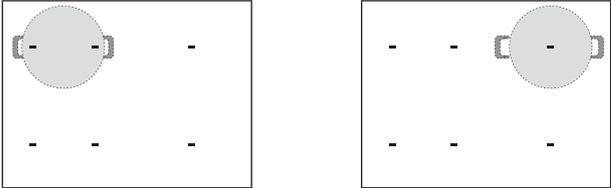
## SONS PRODUITS PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Les plaques à induction peuvent émettre des sifflements ou des grincements lors de leur fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des ustensiles de cuisine et sont liés aux caractéristiques du fond des casseroles (par exemple, lorsque le fond est constitué de différentes couches de matériaux ou est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier en fonction du type d'ustensile de cuisine utilisé et de la quantité de nourriture qu'il contient et ne sont pas le symptôme d'un problème.

## CUISINE VÉRIFIÉE

Un tableau ci-dessous a été créé spécialement pour permettre aux organismes de contrôle d'utiliser nos produits.

Cuisine vérifiée	Positions de cuisson vérifiées
Répartition de la chaleur, essai « Pancakes » selon EN 60350-2 §7.3	
Résistance à la chaleur, test « frites » selon EN 60350-2 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

ECO-CONCEPTION : Le test a été réalisé conformément à la réglementation, en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson pour former une seule zone, ou en utilisant la fonction Flexifull.

## SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de recevoir une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register).

### AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE :

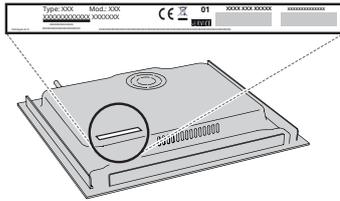
1. Voyez si vous pouvez résoudre le problème par vous-même avec l'aide de **DÉPANNAGE** suggestions.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le défaut persiste.

### SI APRES LES VERIFICATIONS CI-DESSUS LE DEFAUT PERSISTE, CONTACTEZ LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.

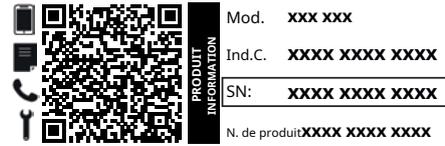
Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro indiqué sur le livret de garantie ou suivez les instructions du site Web sur [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu).

Lorsque vous contactez notre Service Après-Vente Client, précisez toujours :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;



- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation ;



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un service après-vente agréé (afin de garantir que des pièces de rechange d'origine seront utilisées et que les réparations seront effectuées correctement).

En cas d'installation encastrée, appeler le Service Après Vente pour demander le montage du kit visserie 4801 211 00112.

En cas d'installation non au dessus d'un four encastrable, vous pouvez appeler le Service Après Vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit de séparation, assurez-vous qu'un séparateur est installé conformément aux instructions d'installation.

Les politiques, la documentation standard et les informations supplémentaires sur les produits peuvent être trouvées en suivant les instructions suivantes :

- Utilisation du code QR dans votre appareil ;
- En visitant notre site [Webdocuments.point chaud.UE](http://Webdocuments.point chaud.UE);
- Alternativement, **Contactez notre Service Après-Vente** (Voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lors de votre prise de contact avec notre Service Après-Vente, merci de préciser les codes figurant sur la plaque signalétique de votre produit.

