



THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

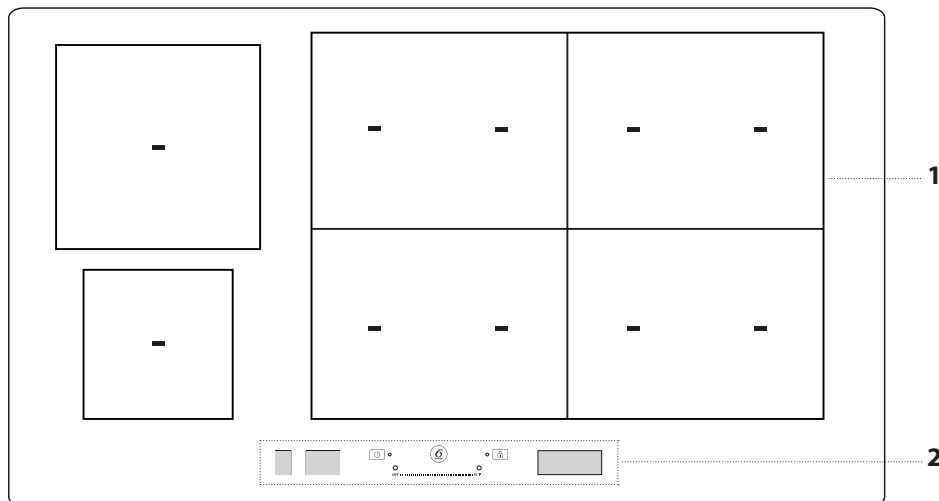
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



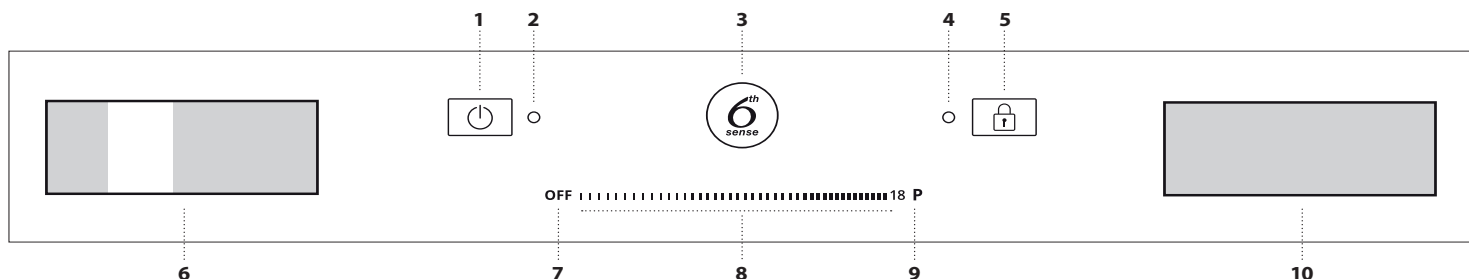
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

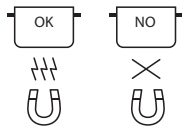
CONTROL PANEL




- 1. On/off button
- 2. Indicator light - hob switched on
- 3. "6th Sense" button (special functions)
- 4. Indicator light - key lock active
- 5. Key lock
- 6. Cooking zone selection display
- 7. Cooking zone off button
- 8. Slide touchscreen
- 9. Quick heat button
- 10. "Manage functions" display

ACCESSORIES

POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs. To determine whether a pot is suitable, check for the symbol  (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic. The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

EMPTY POTS OR POTS WITH A THIN BASE

Do not use empty pots or pans when the hob is on.

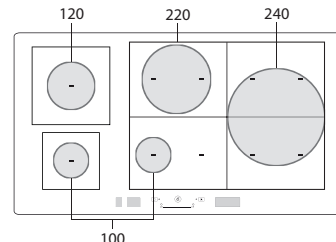
The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may be triggered with a slight delay, damaging the pot or pan. If this occurs, do not touch anything, and wait for all

components to cool down.


If any error messages appear, call the service centre.

MINIMUM DIAMETER OF POT/PAN BASE FOR THE DIFFERENT COOKING AREAS

To ensure that the hob functions properly, the pot must cover one or more of the reference points indicated on the surface of the hob, and must be of a suitable minimum diameter.



FIRST TIME USE

The hob settings can be changed at any time. To change the settings, click on the  symbol that appears on the manage functions display.

From the settings menu, you can:

- select the language;
- adjust the brightness;
- adjust the volume of the sound alerts;
- adjust the button tones;
- adjust the power of the hob;

- restore the factory settings of the hob;
- check the software version installed.

If a power failure occurs, the settings are maintained.

ADJUSTING THE POWER OF THE HOB

The maximum power level of the hob can be set from the settings menu, in accordance with requirements, or with the timer duration.

The power levels available are: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

DAILY USE



SWITCHING THE HOB ON/OFF

To switch the hob on, press the on button for approx. 1 second until the displays light up.

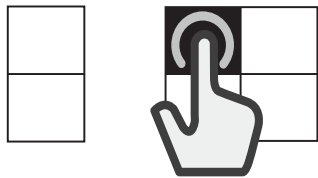
The hob will be automatically deactivated after 30 seconds if you do not select a function within this time.

To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated. The hob turns off if you press any button for more than 10 seconds.

If the hob has been in use, when you switch it off, all cooking zones will be deactivated, and the residual heat indicator "H" will remain lit until the cooking zones have cooled down.

SELECTING THE COOKING ZONE

The desired cooking zone can be selected from the left-hand display, by pressing the corresponding pane. The selected zones are highlighted.

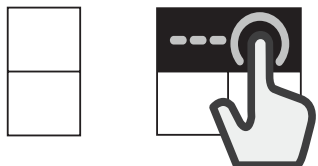


SELECTING THE FLEXIBLE AREA


The flexible area is the area in which several of the cooking zones overlap, and can be used as a single cooking zone.

To create a flexible area:

Select multiple panes or slide your finger across, gradually joining the panes together.

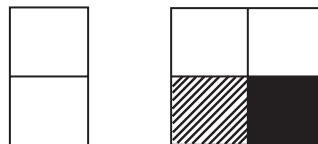


To divide a flexible area:

Press and hold the pane corresponding to the zone that you want to separate for 3 seconds. Alternatively, press the "divide zone" button  that appears in the manage functions display.

When the cooking zone is divided, the same level of power is set for each of the separate zones.

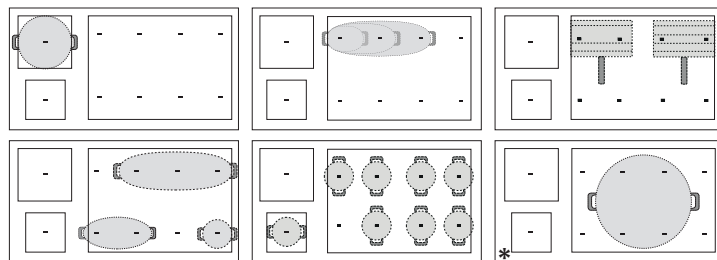
If all the selected cooking zones are not covered by the pot in 30 seconds, a dense striped will appear on the left-hand display. It's possible to reactivate that area with the "Add pot" command using the right-hand display.



ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER

To activate the cooking zones:

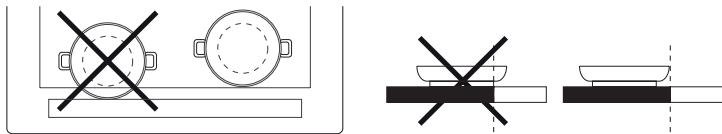
1. Switch on the hob. If a recipient is already in place, the hob automatically detects it. Select the suggested zone to choose the power.
2. Place the pot in the chosen cooking zone, ensuring that it is covering one or more of the reference points on the surface of the hob.



* Using this position will allow you to benefit from maximum power output.

Please note: Do not cover the display or the slide touchscreen with accessories. If a utensil is covering one of the displays, the hob may not function properly. On

the right display, the message "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" will appear. Remove the object and wait until the message disappears. If the problem persists, disconnect and reconnect the power to the cooktop. In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the touchpad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



3. Select the cooking zone or flexible area from the left-hand display.
4. Set the desired power level by pressing or moving your finger horizontally across the slide touchscreen.



The power level set will appear in the pane of the cooking zone selected.

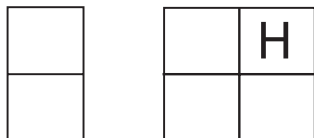


Each cooking zone offers a range of different heat settings, from "1" (minimum power) to "18" (maximum power). Using the slide touchscreen, you can also select the quick heat function, which will appear on the display with the letter "P".

Please note: The cooking zone pane will flash, if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.


To deactivate the cooking zones:

Select the cooking zone in the left-hand display and press the "OFF" button at the top of the slide touchscreen. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator "H" will appear in the corresponding pane.




 **ADD POT**


When using a cooking area composed of several zones, the pot can be placed anywhere on the active area. The hob will automatically recognise the actual positioning of the pot.

If you wish to add an additional pot to the active cooking area, use the "Add pot"  command to allow the hob to detect the new pot.

 **KEY LOCK**

To prevent accidental activation of the hob during cleaning, or to prevent the controls from being changed accidentally whilst cooking, press the "Key lock"  button for 3 seconds: a beep and a warning light indicate that this function has been activated.


The control panel will be locked, with the exception of the off button.

To reactivate the controls, press the "Key Lock"  button again for 3 seconds. The warning light switches off and the hob is active again.


 **TIMER**

When the hob is off, you can use the right-hand display as a timer.

To activate the timer:

1. Switch on the hob.
2. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+"/"-" buttons to set the time.
4. When the set time has elapsed, an acoustic signal sounds.

To change or deactivate the timer:


1. Press the hourglass icon  that appears on the manage functions display.
2. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to turn off the timer.




SETTING THE COOKING TIME

The cooking zones can be programmed to switch off automatically.

To set the cooking time:

1. Select the cooking zone and set the required power level.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+"/"-" buttons to set the time.
4. Once the set time has elapsed, an acoustic signal sounds and the cooking zone switches off automatically.

To change or deactivate the cooking timer:

1. Select the active cooking zone.
2. Press the stopwatch icon  that appears on the manage functions display.
3. Use the "+" and "-" buttons to reset the desired time, or press the "STOP" button to cancel the set cooking time.

A cooking time can be set for each zone or flexible area by following the same steps.

SPECIAL FUNCTIONS



6th SENSE

The 6th Sense button allows users to access a number of special features:

- Assisted Cooking
- Chef Control
- Flexifull

In the right-hand manage functions display, you can navigate between the special functions and select the option you want.

With the arrows, \wedge \vee you can scroll through the available options.

Use the button **OK** to confirm your choice, and the double arrow \ll to return to the previous menu.

ASSISTED COOKING

This function allows you to select one of the pre-set functions which help you to cook a range of different types of food in the best possible manner. The hob assists the user by providing ideal conditions for heating and seasoning the pot. It also provides instructions to be followed during the different stages of cooking, in order to achieve optimum results.

To activate the Assisted Cooking function:

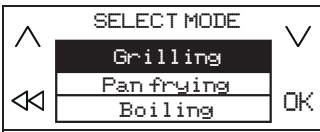
1. Press the 6th Sense button.
2. Select "Assisted Cooking" from the manage functions display and confirm.



3. Select the *category of food* that you plan to cook and confirm.



4. Select the *cooking method* and confirm.



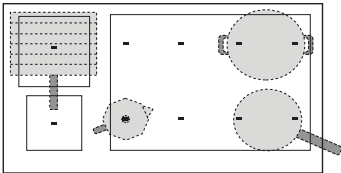
5. Select the *cooking conditions* and confirm.



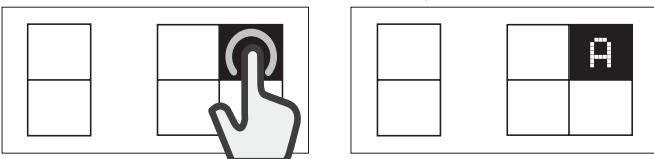
6. Place the pot in position, ensuring that it is covering at least two of the reference points on the surface of the hob.

The "Moka" cooking mode is the only one which allows just one reference point to be covered.

Below is an example of positioning for a number of accessories.



7. Select the desired cooking zone from the left-hand display. An "A" will appear in the selected zone. The available zones that are recommended for positioning the utensil appear on the display.



8. In the right-hand display, the instructions to follow will appear (e.g. "Add Oil" or "Add food"). At the end of each stage, the user must confirm in order to proceed with cooking.
9. If necessary, the pre-set power level can be changed at any time, using the "+" and "-" buttons.
10. When cooking is complete, press the "STOP" button to turn off the cooking zone. If multiple zones have been used during cooking, you must first select the cooking zone you want to switch off.



Please note: The "Assisted Cooking" function can be activated even when one or more cooking zones are already active.

To activate the Assisted Cooking function for more than one cooking zone:

After activating the "Assisted Cooking" function for the first cooking zone, press the 6th Sense button again, and repeat the activation process for a new cooking zone. Zones that are already active cannot be selected.

Please note: You can use up to 6 zones with the "Assisted Cooking" function, provided that the power level setting selected allows for this. The zones cannot be combined to form a larger area.

To cook traditionally when the Assisted Cooking function is active:

When the "Assisted Cooking" function is active, you can select the cooking zone that you wish to activate from the left-hand display, and set the power level for this zone, before proceeding with using this in the normal way.

Selectable options

FOOD CATEGORY		COOKING METHOD
	Meat	Grilling, Pan frying, Boiling
	Fish	Grilling, Pan frying, Boiling
	Vegetables	Grilling, Pan frying, Boiling
	Sauces and soups	Sauces (Tomato, Béchamel) Soups (Searing, Simmering, Creamy soups)
	Dessert	Custard, Panna cotta, Melted chocolate, Pancake, Rice pudding
	Eggs	Fried eggs, Omelette, Boiling (Boiled eggs, Soft-boiled), Frittata, Scrambled
	Cheese	Grilling, Pan frying, Fondue
	Pasta	Boiling, Pan frying, Risotto, Rice pudding
	Beverage	Milk, Water, Moka
	Custom	Boiling, Grilling, Pan frying, Simmering, Melting

MAIN COOKING METHODS

(Each method may include additional options)

MELTING

To bring food to the ideal temperature for melting and to maintain the condition of the food without risk of burning.

This method does not damage delicate foods such as chocolate, and prevents them from sticking to the pot.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.

SIMMERING

For slow-cook dishes and for slowly evaporating liquid, maintaining the condition of the food without risk of burning. This method does not damage food, and prevents it from sticking to the pot.

The quality and type of pot can affect performance or cooking times.

The rate of cooking can be adjusted at any time using the "+" and "-" buttons on the right-hand display.



BOILING*

To efficiently heat water and alert the user when it begins to boil, via an audible and visual signal.

While awaiting confirmation from the user, the system keeps the water at a controlled simmer, preventing spills and wasted energy. Whilst this function is active, an audible alarm warns the user if the pot is empty (no water) or if it has boiled dry.

Only add salt after the boiling alert has sounded.



PAN FRYING*

To preheat or season an empty pot or pan. An audible and visual signal indicates that the ideal temperature has been reached for food to be added to the pot or pan. While awaiting confirmation from the user, the system keeps the accessory at a controlled heat, preventing the pan from reaching damaging temperatures and avoiding energy wastage.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

Dedicated accessories must be used for this function.

Do not use the lid - to protect against splashes, a splash guard is recommended. It is advisable to use oils that are suitable for frying when cooking with this function, such as seed oils of various types. When using different oils, always take extra care to supervise cooking during first use.



GRILLING*

This function allows for optimum grilling of a range of foods, according to their thickness. When the ideal temperature has been reached for food to be added, the hob beeps. The hob then stabilises the temperature throughout cooking, keeping it constant. Once the user has confirmed that food has been added, cooking begins.

It is advisable to prepare the food during the heating stage, adding it as soon as you hear the beep.

For optimum conditions, use this function with pots and seasoning at room temperature.

If you are not using the wire rack designed for this purpose, take extra care when first using the grill function, as the quality of the base may affect heating times. Accessories with very thin bases can reach very high temperatures in a short time.



MOKA*

This function allows "moka" stove-top coffee makers to be heated automatically. The heating cycle can be activated by selecting the function in the menu, and a beep will sound when the coffee is ready. The function is programmed to switch off automatically, preventing spills. When using for the first time, always check that the conditions described are met. For optimum conditions, use this function with the coffee maker and water at room temperature.

*** For these functions, the use of dedicated accessories is recommended:**

- for boiling: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- for pan frying: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- for grilling: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- for Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Please note: Try not to move the pot or pan during the first minute of heating, in order to allow the hob to function optimally.

CHEF CONTROL

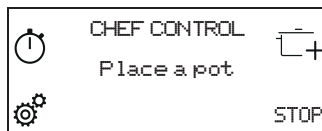
This function divides the hob into four cooking zones, activating these simultaneously at a pre-set power level. It allows you to move pots from one area to another, to allow you to continue cooking at different temperatures.

To activate the Chef Control function:

1. Place the pot in position.
2. Press the 6th Sense button.
3. Select "Chef Control" from the manage functions display and confirm.



4. The four cooking zone panes appear on the left-hand display, with the corresponding power level (low, medium, high).
5. If you wish to add more pots, use the "Add pot" command $\bar{\square}+$.
6. To exit this function, press "STOP".



To change the power of a cooking zone:

1. Select cooking zone.
2. Select the desired power level by dragging your finger across the slide touchscreen, which will remain visible for 1 second.
3. The word corresponding to the power level selected (low, medium, high) reappears.

Please note: The changed settings are saved until you change them again or reset them.

FLEXIFULL

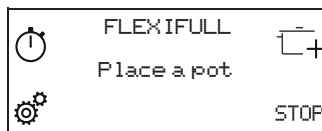
This function allows the four zones to be combined for use as a single cooking area.

To activate the Flexifull function:

1. Place the pot in position.
2. Press the 6th Sense button.
3. Select "Flexifull" from the manage functions display and confirm.



4. Set the desired power level from the slide touchscreen. The power level set appears on the left-hand display.
5. If you wish to add more pots, use the "Add pot" command $\bar{\square}+$.
6. To exit this function, press "STOP".



INDICATORS

H RESIDUAL HEAT

When the letter "H" appears in one of the cooking zone selection display panes, this means that the corresponding cooking zone is still hot. When the cooking zone has cooled, the "H" disappears..

COOKING TABLE

POWER LEVEL		TYPE OF COOKING	RECOMMENDED USE Indicating cooking experience and habits
Max. heat setting	P	Fast heating	Ideal for rapidly increasing the temperature of food to a fast boil (for water) or for rapidly heating cooking liquids.
	14 - 18	Frying, boiling	Ideal for browning, starting to cook, frying deep-frozen products, bringing liquids to the boil quickly.
		Browning, sautéing, boiling, grilling	Ideal for sautéing, maintaining a lively boil, cooking and grilling.
	10 - 14	Browning, cooking, stewing, sautéing, grilling	Ideal for sautéing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling, and preheating accessories.
		Cooking, stewing, sautéing, grilling, cooking until creamy	Ideal for stewing, maintaining a gentle boil, cooking and grilling (for longer periods).
	5 - 9	Cooking, simmering, thickening, creaming	Ideal for slower-cook recipes (rice, sauces, roast, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk), and for creaming pasta.
			Ideal for slow-cook recipes (quantities under 1 litre: rice, sauces, roasts, fish) with liquids (e.g. water, wine, broth, milk).
	1 - 4	Melting, thawing	Ideal for softening butter, gently melting chocolate, thawing small items.
		Keeping food warm, creaming risotto	Ideal for keeping small portions of just-cooked food or serving dishes warm and for creaming risotto.
Zero power	Off	-	Hob in stand-by or off mode (possible end-of-cooking residual heat, indicated by an "H").

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

- Do not use steam cleaning equipment.
- Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.

Important:

- Do not use abrasive sponges or scouring pads as they may damage the glass.
- After each use, clean the hob (when it is cool) to remove any deposits and stains from food residue.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).
- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

If the iXelium™ logo appears on the glass, the hob has been treated with iXelium™ technology, an exclusive Whirlpool finish which ensures perfect cleaning results, as well as keeping the surface of the hob shiny for longer.

To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

- Use a soft cloth (microfibre is best) dampened with water or with everyday glass cleaning detergent.
- For best results, leave a wet cloth on the glass hob surface for a few minutes.

TROUBLESHOOTING

- Check that the electricity supply has not been shut off.
- If you are unable to turn the hob off after using it, disconnect it from the power supply.
- If alphanumeric codes appear on the display when the hob is switched on, consult the following table for instructions.

Please note: The presence of water, liquid spilled from pots or any objects resting on any of the hob buttons can accidentally activate or deactivate the control panel lock function.

Error code	Description	Possible causes	Cure
C81, C82	The control panel switches off because of excessively high temperatures.	The internal temperature of electronic parts is too high.	Wait for the hob to cool down before using it again.
F02, F04	The connection voltage is wrong.	The sensor detects a discrepancy between the appliance voltage and that of the mains supply.	Disconnect the hob from the mains and check the electrical connection.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Disconnect the hob from the power supply. Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply. If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display.		

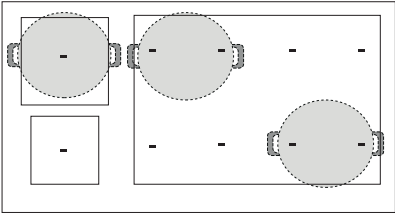
SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

Induction hobs may whistle or creak during normal operation. These noises actually come from the cookware and are linked to the characteristics of the pan bottoms (for example, when the bottoms are made from different layers of material or are irregular).

These noises may vary according to the type of cookware used and to the amount of food it contains and are not the symptom of something wrong.

VERIFIED COOKING

A table below has been created specially to make it possible for inspection bodies to use our products.

Verified cooking	Verified cooking positions
Heat distribution, "Pancakes" test acc. to EN 60350-2 §7.3	
Heat performance, "French fries" test acc. to EN 60350-2 §7.4	
Melting and keep warm, "chocolate"	
Simmering, "rice pudding"	

ECO-DESIGN: The test was carried out in accordance with regulations, by selecting all of the cooking zones on the hob to form a single area, or by using the Flexifull function.

AFTER-SALES SERVICE

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register.

BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

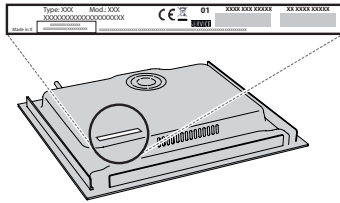
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

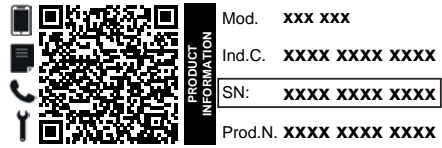
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on www.whirlpool.eu.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the serial number (number after the word SN on the rating plate located under the appliance). The serial number is also indicated in the documentation;



- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorized after-sales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit (if not present).

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628720 (cooktop 60 and 65 cm) or C0062871 (cooktop 77 cm).

If you prefer not to buy the divider kit please ensure that a separator is installed according to the installation instructions.

Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website docs.whirlpool.eu/docs;
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

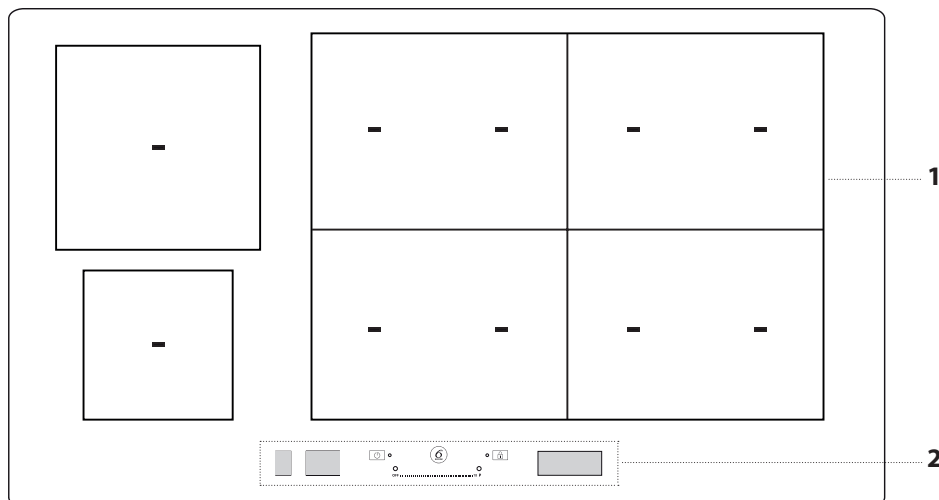
Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register.

BITTE SCANNEN SIE DEN QR-CODE AUF IHREM GERÄT, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN



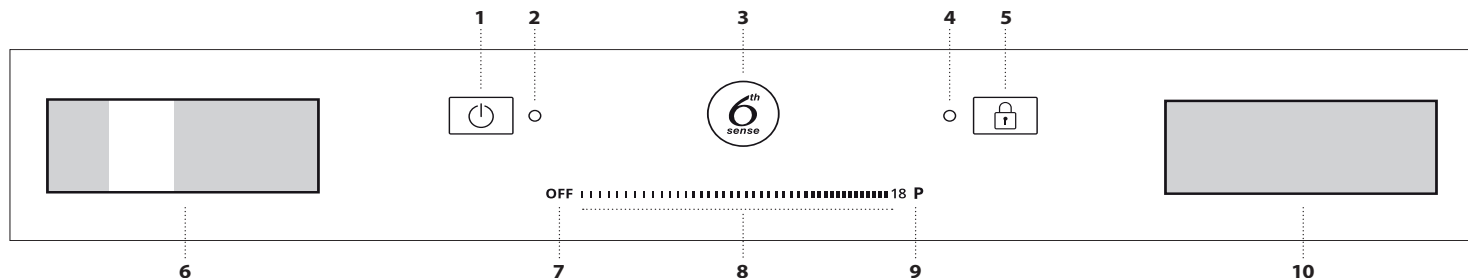
Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Kochfeld
2. Bedienfeld

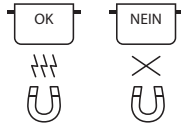
BEDIENFELD




- | | | |
|---|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. An/Aus-Taste 2. Anzeigelicht - Kochfeld eingeschaltet 3. "6th Sense"-Taste (Sonderfunktionen) 4. Anzeigelicht - Tastensperre aktiv | <ol style="list-style-type: none"> 5. Tastensperre 6. Anzeige für die Wahl der Kochzone 7. Aus-Taste Kochzone | <ol style="list-style-type: none"> 8. Schieber-Touchscreen 9. Booster 10. Anzeige für die "Funktionssteuerung" |
|---|--|---|

ZUBEHÖR

KOCHGESCHIRR



Ausschließlich Töpfe und Pfannen aus ferromagnetischem Material verwenden, die für die Verwendung mit Induktionskochfeldern geeignet sind. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, diesen auf das Symbol  überprüfen (normalerweise auf der Unterseite eingestanzt). Es kann ein

Magnet verwendet werden, um zu überprüfen, ob Töpfe magnetisch sind. Die Qualität und die Struktur des Topfboden kann die Kochleistung verändern. Einige Angaben über den Durchmesser des Bodens entsprechen nicht dem tatsächlichen Durchmesser der ferromagnetischen Oberfläche.

LEERES ODER DÜNNBODIGES KOCHGESCHIRR

Lassen Sie niemals leeres Kochgeschirr auf dem Kochfeld stehen, wenn dieses eingeschaltet ist.

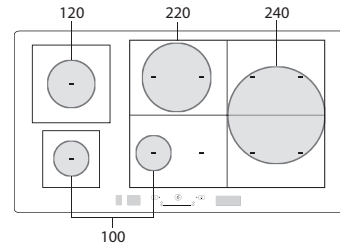
Das Kochfeld besitzt ein integriertes Sicherheitssystem zur kontinuierlichen Temperaturkontrolle, und wenn die Temperatur zu sehr ansteigt, wird eine automatische Abschaltfunktion ausgelöst.

Wird leeres Kochgeschirr oder solches mit sehr dünnem Boden benutzt, könnte das


dazu führen, dass die Temperatur zu schnell ansteigt und der Abschaltmechanismus nicht rechtzeitig ausgelöst werden kann, was Geschirr oder Kochfeld beschädigen könnte. In diesem Fall nichts berühren und warten, bis alle Teile abgekühlt sind. Erscheint eine Fehlermeldung, wenden Sie sich an den Kundenservice.

MINDESTGESCHIRRGRÖSSE JE NACH KOCHZONEN

Damit eine ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds sichergestellt wird, muss der Topf einen oder mehrere der auf der Kochfeldoberfläche angegebenen Bezugspunkte verdecken und einen passenden Mindestdurchmesser aufweisen.



ERSTE INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Die Kochfeldeinstellungen können jederzeit geändert werden. Zum Ändern der Einstellungen das  Symbol antippen, das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.

Im Einstellungsmenü können Sie:

- die Sprachen auswählen;
- die Helligkeit einstellen;
- die Lautstärke der Warntöne einstellen;
- die Tasten-Töne einstellen;
- die Kochfeldleistung einstellen;

- das Kochfeld auf die Werkseinstellungen zurücksetzen;
- die installierte Software-Version prüfen.

Bei einem Stromausfall bleiben die Einstellungen erhalten.

EINSTELLEN DER KOCHFELDLEISTUNG

Die maximale Leistungsstufe des Kochfelds entsprechend den Anforderungen oder mit Zeitdauer eingestellt werden. Folgende Leistungsstufen sind verfügbar: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

TÄGLICHER GEBRAUCH



DAS KOCHFELD AN-/AUSSCHALTEN

Zum Einschalten des Kochfelds halten Sie die An-Taste etwa eine Sekunde lang gedrückt, bis die Anzeigen aufleuchten.

Das Kochfeld wird automatisch nach 30 Sekunden deaktiviert, wenn Sie innerhalb dieser Zeit keine Funktion auswählen.

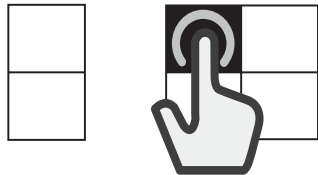
Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn Sie irgendeine Taste länger als 10 Sekunden drücken.

Drücken Sie zum Ausschalten dieselbe Taste, bis alle Anzeigen erlöschen. Alle Kochzonen sind abgeschaltet.

Falls das Kochfeld verwendet wurde, während Sie ausschalten, werden alle Kochzonen deaktiviert und die Restwärmeanzeige "H" leuchtet weiter, bis die Kochzonen abgekühlt sind. entsprechenden Bereich.

AUSWAHL DER KOCHZONE

Die gewünschte Kochzone kann auf der linken Anzeige durch Drücken des entsprechenden Bereichs ausgewählt werden. Die ausgewählten Zonen sind hervorgehoben.

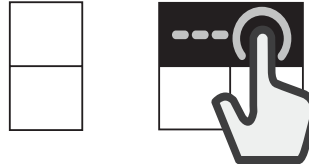


AUSWAHL EINER FLEXIBLEN ZONE


Die flexible Zone ist der Bereich, in dem sich mehrere Kochzonen überlappen und die als eine einzige Kochzone verwendet werden kann.

Erstellen einer flexiblen Zone:

Wählen Sie mehrere Bereiche oder wischen Sie mit ihrem Finger darüber und kombinieren Sie die Bereiche schrittweise miteinander.



Trennen einer flexiblen Zone:

Halten Sie 3 Sekunden lang den Bereich gedrückt, der der Zone entspricht, die Sie trennen möchten. Andernfalls drücken Sie die Taste "Zone trennen" , die auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint. Wenn die Kochzone getrennt ist, wird bei jeder der getrennten Zonen die gleiche Leistungsstufe eingestellt.

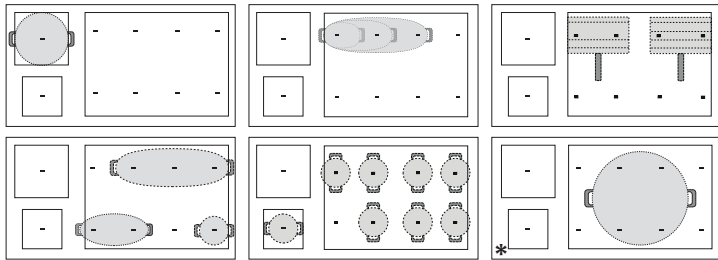
Werden alle ausgewählten Kochzonen nicht innerhalb von 30 Sekunden durch den Topf abgedeckt, erscheint ein dichter Streifen auf dem linken Display. Der Bereich kann wieder mit der Bedienungsanweisung "Topf zugeben" am rechten Display aktiviert werden.



KOCHZONEN EINSCHALTEN/AUSSCHALTEN UND DIE LEISTUNG EINSTELLEN

Einschalten der Kochzonen:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. Wenn bereits ein Gargefäß aufgestellt wurde, wird dieses automatisch vom Kochfeld erkannt. Wählen Sie die empfohlene Zone, um die Leistung auszuwählen.
2. Stellen Sie den Topf in der gewählten Kochzone auf. Stellen Sie sicher, dass er einen oder mehrere der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

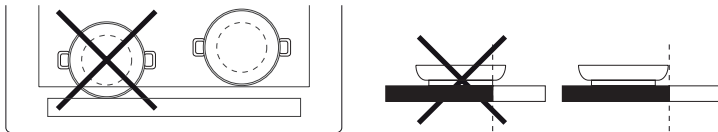


* Bei Verwendung dieser Position können Sie von der maximalen Leistungsabgabe profitieren.

Bitte beachten: Verdecken Sie die Anzeige oder den Schieber-Touchscreen nicht mit Zubehör. Sollte eine der Anzeigen durch Utensilien abgedeckt sein, könnte das Kochfeld nicht richtig funktionieren. Auf der rechten Anzeige erscheint die Meldung "BEDIENFELD PRÜFEN, Gegenstand innerhalb einer Minute entfernen". Entfernen Sie den Gegenstand und warten Sie, bis die Meldung erlischt. Sollte das Problem bestehen bleiben, die Stromzufuhr zum Kochfeld unterbrechen und wieder einschalten.

In den Kochzonen in der Nähe des Bedienfeldes ist es ratsam, Töpfe und Pfannen innerhalb der Markierungen zu halten (dabei sollten sowohl die Unterseite der Pfanne als auch die Oberkante berücksichtigt werden, da diese dazu neigt, größer zu sein).

Dies verhindert eine übermäßige Überhitzung des Touchpads. Zum Grillen oder Braten bitte, wenn möglich, die hinteren Kochzonen verwenden.



3. Wählen Sie die Kochzone oder die flexible Zone auf der linken Anzeige.
4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Drücken oder bewegen Sie Ihren Finger dazu horizontal über den Schieber-Touchscreen.



Die eingestellte Leistungsstufe erscheint im Bereich der gewählten Kochzone.



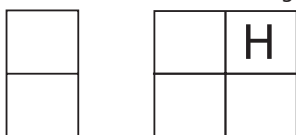
Jede Kochzone bietet verschiedene Leistungsstufen von "1" (niedrigste Stufe) bis "18" (höchste Stufe).

Mit dem Schieber-Touchscreen können Sie auch die Funktion Schnellaufheizen auswählen, die mit dem Buchstaben "P" auf der Anzeige erscheint.

Bitte beachten: Der Kochfeldbereich blinkt, wenn der Topf nicht für Induktionsherde geeignet ist, wenn er nicht richtig aufgestellt ist oder wenn er nicht die passende Größe hat. Wird innerhalb von 30 Sekunden nach Auswahl kein Topf erkannt, so schaltet sich die Kochzone wieder aus.

Ausschalten der Kochzonen:

Wählen Sie die Kochzone auf der linken Anzeige und drücken Sie oben am Schieber-Touchscreen die "AUS"-Taste. Wenn die Kochzone noch heiß ist, erscheint die Restwärmeanzeige "H" im entsprechenden Bereich.



TOPF ZUGEBEN

Wenn ein aus verschiedenen Zonen bestehender Kochbereich verwendet wird, kann der Topf an einer beliebigen Stelle im aktiven Bereich aufgestellt werden. Das Kochfeld erkennt automatisch die gegenwärtige Platzierung des Topfes. Möchten Sie einen zusätzlichen Topf im aktiven Kochbereich hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" damit das Kochfeld den neuen Topf erkennen kann.

TASTENSPERRE

Um eine unbeabsichtigte Aktivierung des Kochfelds während der Reinigung oder eine unbeabsichtigte Änderung der Bedienelemente während des Garvorgangs zu verhindern, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste "Tastensperre" . Ein Piepton und ein Warnlicht zeigen an, dass diese Funktion eingeschaltet wurde. Das Bedienfeld wird mit Ausnahme der Aus-Taste gesperrt.

Zum erneuten Aktivieren der Bedienelemente die Taste "Tastensperre" wieder 3 Sekunden lang drücken. Das Warnlicht erlischt und das Kochfeld ist wieder aktiv.

TIMER

Bei ausgeschaltetem Kochfeld können Sie die rechte Anzeige als Timer verwenden.

Einschalten des Timers:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+" / "-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

Ändern oder Ausschalten des Timers:

1. Drücken Sie auf das Sanduhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
2. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOPP", um den Timer auszuschalten.

EINSTELLEN DER GARZEIT

Die Kochzonen können so programmiert werden, dass sie automatisch abschalten.

Einstellen der Garzeit:

1. Wählen Sie die Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Die Tasten "+" / "-" verwenden, um die Uhrzeit einzustellen.
4. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und die Kochzone schaltet automatisch ab.

Ändern oder Ausschalten der Garzeit:

1. Wählen Sie die aktive Kochzone.
2. Drücken Sie auf das Stoppuhrsymbol , das auf der Anzeige für die Funktionssteuerung erscheint.
3. Verwenden Sie die Tasten "+" und "-", um die gewünschte Zeit neu einzustellen oder drücken Sie die Taste "STOPP", um die eingestellte Garzeit zu löschen.

Mit den gleichen Schritten kann für jede Zone oder flexible Zone eine Garzeit eingestellt werden.

SONDERFUNKTIONEN



6th-SENSE-FUNKTION

Die "6th Sense"-Taste gestattet dem Nutzer den Zugang zu einer Reihe von Sonderfunktionen:

- Kochassistent
- Chef Control
- Flexifull

In der rechten Anzeige für die Funktionssteuerung können Sie zwischen den Sonderfunktionen wechseln und die von Ihnen gewünschte Option auswählen. Mit den Pfeilen \wedge \vee können Sie durch die verfügbaren Optionen blättern. Bestätigen Sie mit der Taste **OK** Ihre Wahl und kehren Sie mit dem Doppelpfeil \leftarrow zum vorhergehenden Menü zurück.

KOCHASSISTENT

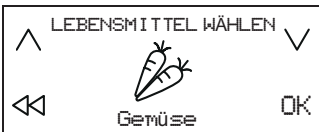
Diese Funktion ermöglicht Ihnen, eine der voreingestellten Funktionen zu wählen, die Ihnen helfen eine Auswahl verschiedener Lebensmittel optimal zu garen. Das Kochfeld bietet ideale Bedingungen zum Erhitzen und Temperieren des Topfes und unterstützt so den Nutzer. Es gibt auch Anweisungen, die während der verschiedenen Garphasen befolgt werden müssen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Einschalten der Funktion Kochassistent:

1. Die "6th Sense"-Taste drücken.
2. Wählen Sie "Kochassistent" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



3. Wählen Sie die *Lebensmittelkategorie*, die Sie zu kochen beabsichtigen und bestätigen Sie.



4. Wählen Sie die *Garmethode* und bestätigen Sie.



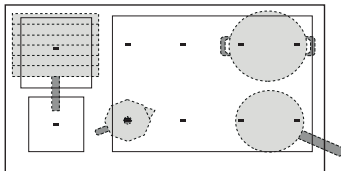
5. Wählen Sie die *Garbedingungen* und bestätigen Sie.



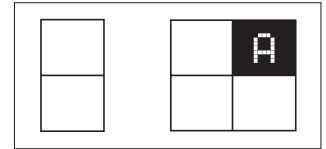
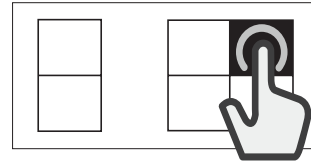
6. Stellen Sie den Topf auf und vergewissern Sie sich, dass er zumindest zwei der Bezugspunkte auf der Kochfeldoberfläche verdeckt.

Der "Moka" Garmodus ist der einzige, bei dem nur ein Bezugspunkt verdeckt sein muss.

Nachstehend ein Beispiel für die Platzierung von verschiedenem Kochgeschirr.



7. Wählen Sie auf der linken Anzeige die gewünschte Kochzone aus. In der gewählten Zone erscheint "A". Die verfügbaren Zonen, die zum Aufstellen des Topfes empfohlen sind, erscheinen auf dem Display.



8. Auf der rechten Anzeige erscheinen die zu befolgenden Anweisungen (z. B. "Öl zugeben" oder "Zugabe von Lebensmitteln"). Am Ende jeder Phase, muss der Bediener bestätigen, um mit dem Garen fortzufahren.
9. Bei Bedarf kann die voreingestellte Leistungsstufe jederzeit mit den "+" und "-" Tasten geändert werden.
10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste "STOP" (STOPP), um die Kochzone auszuschalten. Wurden beim Garen mehrere Zonen verwendet, müssen Sie zuerst die Kochzone auswählen, die Sie ausschalten möchten.



Bitte beachten: Die Funktion "Kochassistent" kann auch aktiviert werden, wenn bereits eine oder mehrere Kochzonen aktiv sind.

Aktivieren der Funktion Kochassistent für mehr als eine Kochzone:

Nachdem die Funktion "Kochassistent" für die erste Kochzone aktiviert wurde, erneut die "6th Sense"-Taste drücken und den Aktivierungsvorgang für eine neue Kochzone wiederholen. Bereits aktive Zonen können nicht ausgewählt werden.

Bitte beachten: Sie können bis zu 6 Zonen mit der Funktion "Kochassistent" nutzen, vorausgesetzt die ausgewählte Einstellung der Leistungsstufen gestattet dies. Die Zonen können nicht kombiniert werden, um einen größeren Bereich zu bilden.

Herkömmliches Garen, wenn die Funktion Kochassistent aktiv ist:

Wenn die Funktion "Kochassistent" aktiv ist, können Sie auf der linken Anzeige die Kochzone wählen, die Sie einschalten möchten. Sie stellen die Leistungsstufe für diese Zone ein, bevor Sie die Zone auf herkömmliche Weise verwenden.

Optionen

LEBENSMITTELKATEGORIE	GARMETHODE
Fleisch	Grillen, Braten, Aufkochen
Fisch	Grillen, Braten, Aufkochen
Gemüse	Grillen, Braten, Aufkochen
Soße, Bratensaft, Suppe	Soße (Tomaten, Bechamelle) Suppe (scharf Anbraten, köcheln, cremige Suppen)
Dessert	Vanillepudding/-soße, Panna cotta, geschmolzene Schokolade, Pfannkuchen, Reispudding
Eier	Spiegelei, Omelette, kochen (gekochte Eier, weiche Eier), Gemüseomelette, Rührei
Käse	Grillen, Braten, Fondue
Nudeln	Kochen, Braten, Risotto, Reispudding
Getränke	Milch, Wasser, Mokka
andere Funktionen	Aufkochen, Grillen, Braten, Köcheln, Schmelzen

HAUPTGARMETHODEN

(Jede Methode kann zusätzliche Optionen umfassen)

SCHMELZEN

Lebensmittel werden auf die ideale Temperatur zum Schmelzen gebracht und bewahren ihren Zustand ohne Gefahr des Anbrennens. Mit dieser Methode werden empfindliche Lebensmittel wie Schokolade nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

KÖCHELN

Zum langsamen Kochen von Gerichten und langsamen Verdampfen von Flüssigkeiten, der Zustand der Lebensmittel wird ohne Gefahr des Anbrennens bewahrt. Mit dieser Methode werden die Lebensmittel nicht beeinträchtigt und setzen sich nicht am Topf fest.

Die Qualität und Art des Topfes können sich auf die Leistung und die Garzeiten auswirken.

Die Garstufe kann jederzeit mit den "+" und "-" Tasten auf der rechten Anzeige angepasst werden.

AUFKOCHEN*

Zum effizienten Erhitzen von Wasser, wenn es zu kochen beginnt, wird der Benutzer durch ein akustisches und ein visuelles Signal verständigt.

Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Wasser bei kontrolliertem Köcheln und vermeidet Überkochen und Energieverschwendung. Solange diese Funktion aktiv ist, warnt ein akustischer Alarm den Benutzer, wenn der Topf leer ist (kein Wasser) oder das Wasser verkocht ist.

Erst Salz zugeben, nachdem das akustische Signal für das kochende Wasser ertönt ist.

BRATEN*

Zum Vorheizen oder Temperieren eines leeren Kochgeschirrs. Ein akustisches und ein visuelles Signal zeigen an, dass die ideale Temperatur erreicht wurde, um Lebensmittel in das Kochgeschirr zuzugeben. Während das System auf die Bestätigung durch den Benutzer wartet, hält es das Kochgeschirr bei kontrollierter Temperatur. Es schützt die Pfanne vor Beschädigung durch zu hohe Temperaturen und vermeidet Energieverschwendung. Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Für diese Funktion muss eigenes Zubehör verwendet werden. Verwenden Sie keinen Deckel. Zum Schutz vor Spritzern wird ein Spritzschutzgitter empfohlen. Es wird empfohlen, beim Garen mit dieser Funktion zum Braten geeignete Öle zu verwenden, wie verschiedene Kernöle. Wenn unterschiedliche Öle verwendet werden, bei der ersten Verwendung den Garvorgang besonders überwachen.

GRILLEN*

Diese Funktion gestattet das optimale Grillen einer Vielzahl von Lebensmitteln nach ihrer Dicke. Wenn die ideale Temperatur zum Zugeben des Lebensmittels erreicht wurde, piept das Kochfeld. Dann stabilisiert das Kochfeld die Temperatur während des Garens auf einem gleichbleibenden Wert. Nachdem der Benutzer bestätigt hat, dass das Lebensmittel zugegeben wurde, beginnt das Garen.

Es ist empfehlenswert, das Lebensmittel während der Aufheizphase vorzubereiten und dieses zuzugeben, sobald der Piepton ertönt.

Töpfe und Gewürze sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

Wenn Sie nicht den für diesen Zweck entworfenen Grillrost verwenden, sollten Sie bei der ersten Verwendung der Grillfunktion besonders vorsichtig sein, da die Qualität des Bodens Auswirkungen auf die Erhitzungszeiten haben kann. Zubehör mit sehr dünnem Boden kann innerhalb kurzer Zeit sehr hohe Temperaturen erreichen.

MOKA*

Diese Funktion gestattet das automatische Erhitzen von "Moka" Kaffeekochern am Kochfeld. Der Erhitzungszyklus kann durch Auswahl der Funktion im Menü aktiviert werden und ein Piepton ertönt, wenn der Kaffee fertig ist. Die Funktion ist so programmiert, dass sie automatisch abschaltet und Überlaufen verhindert. Bei der ersten Verwendung stets prüfen, dass die beschriebenen Bedingungen erfüllt sind. Kaffeekocher und Wasser sollten Raumtemperatur aufweisen, damit optimale Bedingungen für die Verwendung dieser Funktion bestehen.

***Für diese Funktionen wird die Verwendung des in der Bedienungsanleitung angeführten Zubehörs empfohlen:**

- zum Kochen: WMF SKU: 07.7524.6380
- für unter Rühren braten: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillen: WMF SKU: 05.7650.4291
- Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Bitte beachten: Versuchen Sie nicht den Topf oder die Pfanne während der ersten Minute des Aufheizvorgangs zu bewegen, um die optimale Funktion des Kochfelds zu ermöglichen.


CHEF CONTROL

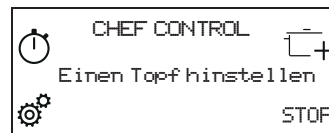
Diese Funktion unterteilt das Kochfeld in vier Kochzonen, die alle gleichzeitig auf voreingestellte Leistungsstufen eingeschaltet werden. Dies ermöglicht Ihnen, Töpfe von einem Bereich zum anderen zu bewegen und Sie können mit dem Garen bei verschiedenen Temperaturen fortfahren.

Aktivieren der Chef Control Funktion:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "6th Sense"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "Chef Control" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Die Bereiche der vier Kochzonen erscheinen auf der linken Anzeige mit der entsprechenden Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch).
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" .
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOP" (STOPP).



Ändern der Leistung einer Kochzone:

1. Wählen Sie die Kochzone.
2. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie mit Ihrem Finger über den Schieber-Touchscreen wischen. Diese bleibt 1 Sekunde lang sichtbar.
3. Es erscheint wieder das der gewählten Leistungsstufe (Niedrig, Mittel, Hoch) entsprechende Wort.

Bitte beachten: Die geänderten Einstellungen werden gespeichert, bis Sie diese erneut ändern oder zurücksetzen.


FLEXIFULL

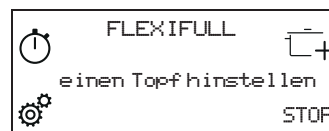
Dies ermöglicht es die vier Zonen zu einem einzelnen Kochbereich zu kombinieren.

Aktivieren der Funktion Flexifull:

1. Stellen Sie den Topf auf.
2. Die "6th Sense"-Taste drücken.
3. Wählen Sie "Flexifull" auf der Anzeige für die Funktionssteuerung und bestätigen Sie.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe über den Schieber-Touchscreen ein. Die eingestellte Leistungsstufe erscheint auf der linken Anzeige.
5. Möchten Sie mehr Töpfe hinzufügen, verwenden Sie die Bedienungsanweisung "Topf zugeben" .
6. Zum Verlassen dieser Funktion drücken Sie "STOPP".



ANZEIGEN

H RESTWÄRME

Wenn der Buchstabe "H" in einem der Bereiche auf der Anzeige für die Wahl der Kochzone erscheint, bedeutet dies, dass die entsprechende Kochzone noch heiß ist. Wenn die Kochzone abgekühlt ist, erlischt das "H".

GARTABELLE

LEISTUNGSSTUFE		ZUBEREITUNGSART	EMPFOHLENE VERWENDUNG
Max. Leistungsstufe	P	Schnelles Erwärmen	Die Angabe ergänzt Ihre Erfahrung und Kochgewohnheiten Ideal zum schnellen Erwärmen von Speisen bis zum Aufkochen (von Wasser) oder schnellen Erhitzen von Garflüssigkeiten.
	14 - 18	Braten, Aufkochen	Ideal zum Andünsten, Ankochen, Braten von Tiefkühlkost, schnellen Aufkochen von Flüssigkeiten.
		Bräunen, Anbraten, Aufkochen, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, sprudelnden Kochen, Garen und Grillen.
	10 - 14	Bräunen, Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen	Ideal zum kurzen Anbraten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen und zum Vorheizen des Zubehörs.
		Garen, Dünsten, Anbraten, Grillen, Weichgaren	Ideal zum Dünsten, leicht am Kochen halten, Garen und Grillen (längere Dauer).
	5 - 9	Garen, leichtes Köcheln, Eindicken, Ziehen lassen	Ideal zum langsamen Kochen (Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z. B. Wasser, Wein, Brühe, Milch) und zum Quellen von Nudeln.
			Ideal zum langsamen Kochen (Menge weniger als 1 Liter: Reis, Saucen, Braten, Fisch) in Flüssigkeit (z.B. Wasser, Wein, Brühe, Milch).
1 - 4	Schmelzen, Auftauen	Ideal zum Zerlassen von Butter, vorsichtigen Schmelzen von Schokolade, Auftauen von Lebensmitteln in kleinen Mengen.	
	Warmhalten, Quellen von Risotto	Ideal zum Warmhalten kleiner Mengen frisch zubereiteter Speisen oder Warmhalten von Geschirr und zum Quellen von Risotto.	
Leistungsstufe Null	Off	-	Kochfeld in Position Standby oder Aus (nach dem Garen kann noch Restwärme vorhanden sein, wird durch „H“ angezeigt).

REINIGUNG UND WARTUNG



WARNUNG

- **Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.**
- **Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass die Kochzonen abgeschaltet sind und dass die Restwärmeanzeige ("H") nicht angezeigt wird.**

Wichtig:

- Keine Scheuerschwämme oder Topfkratzer verwenden, da sie das Glas beschädigen können.
- Das (abgekühlte) Kochfeld nach jeder Verwendung reinigen, um Ablagerungen und Flecken von Speiseresten zu entfernen.
- Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen können das Kochfeld beschädigen und müssen sofort entfernt werden.
- Salz, Zucker und Sand können die Glasoberfläche zerkratzen.
- Ein weiches Tuch, Küchenrolle oder ein spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder verwenden (die Herstellerangaben beachten).
- Verschüttete Flüssigkeiten können dazu führen, dass sich die Töpfe bewegen oder dass diese vibrieren.
- Das Kochfeld nach der Reinigung gründlich trocknen.

Wenn das iXelium™-Logo auf dem Glas erscheint, wurde das Kochfeld mit der iXelium™ Technologie behandelt, eine exklusive Whirlpool-Ausführung, die sowohl perfekte Reinigungsergebnisse gewährleistet als auch die Oberfläche des Kochfelds länger glänzend erhält.

Für die Reinigung von iXelium™ Kochfeldern, die folgenden Empfehlungen befolgen:

- Ein weiches, mit Wasser oder herkömmlichem Glasreiniger angefeuchtetes Tuch (am besten Mikrofasern) verwenden.
- Für optimale Ergebnisse, das feuchte Tuch für einige Minuten auf dem Glas-Kochfeld lassen.

LÖSEN VON PROBLEMEN

- Sicherstellen, dass der Strom nicht ausgefallen ist.
- Lässt sich das Kochfeld nach dem Gebrauch nicht ausschalten, muss es von der Stromversorgung getrennt werden.
- Erscheinen am Display nach dem Einschalten des Kochfelds alphanumerische Codes, prüfen Sie diese und die entsprechenden Anweisungen in der unten aufgeführten Tabelle.

HINWEIS: Wasser, aus Kochgeschirr verspritzte Flüssigkeit oder Gegenstände irgendwelcher Art können die versehentliche Aktivierung oder Deaktivierung der Bedienfeldsperre verursachen.

Fehlercode	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
C81, C82	Das Bedienfeld schaltet wegen Überhitzung ab.	Die interne Temperatur der elektronischen Komponenten ist zu hoch.	Warten Sie vor dem Gebrauch ab, bis sich das Kochfeld abgekühlt hat.
F02, F04	Das Kochfeld ist mit einem falschen Spannungswert angeschlossen.	Der Sensor erfasst eine vom Anschluss abweichende Spannung.	Das Kochfeld vom Stromnetz trennen und die elektrischen Anschlüsse überprüfen.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Trennen Sie den Herd von der Stromversorgung. Einige Minuten warten, anschließend das Kochfeld erneut an die Stromversorgung anschließen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, das Servicezentrum kontaktieren und den Fehlercode angeben, der auf dem Display erscheint.		

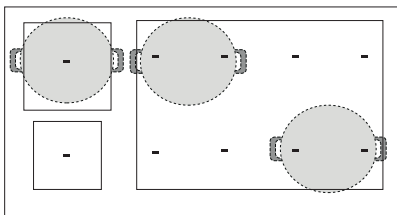
GERÄUSCHE

Während des Normalbetriebs von Induktionskochfeldern können pfeifende oder knarrende Geräusche auftreten. Diese werden vom Kochgeschirr erzeugt und stehen mit dessen Boden in Verbindung (wenn der Boden beispielsweise aus mehreren Materialschichten besteht oder uneben ist).

Diese Geräusche richten sich je nach Art des verwendeten Kochgeschirrs und der darin enthaltenen Nahrungsmittelmenge und weisen nicht auf eine Störung hin.

KONTROLLIERTES GAREN

Die unten aufgeführte Tabelle wurde eigens erstellt, um Prüfstellen die Verwendung unserer Geräte zu ermöglichen.

Überprüfung der Gareigenschaften	Überprüfung der Kochstellen
Hitzeverteilung, „Pfannkuchen“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.3	
Heizleistung, „Pommes Frites“ Prüfung gemäß EN 60350-2 §7.4	
Schmelzen und Warmhalten, „Schokolade“	
Köcheln, „Reispudding“	

ÖKO-DESIGN: Der Test wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien ausgeführt. Es wurden alle Kochzonen ausgewählt, um einen einzigen Bereich zu bilden, oder die Flexifull Funktion verwendet.

KUNDENDIENST

Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter www.whirlpool.eu/register an.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST RUFEN:

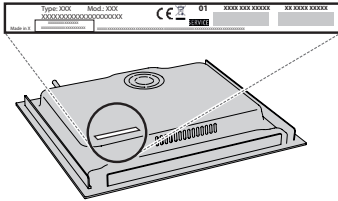
1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **LÖSEN VON PROBLEMEN** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE.

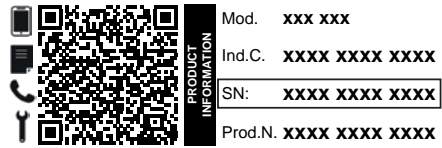
Rufen Sie die Nummer in dem Garantieheft an oder folgen Sie den Anweisungen auf der Internetseite www.whirlpool.eu.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;



- die Seriennummer (Nummer nach dem Wort SN auf dem Typenschild unter dem Gerät). Die Seriennummer ist auch in den Unterlagen angegeben;



- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Bei Unterputz-Installation kontaktieren Sie den Kundendienst, um die Montage des Schraubensatzes anzufordern (sofern nicht vorhanden).

Erfolgt die Installation nicht über einem Einbaubackofen können Sie den Kundendienst anrufen, um den Trennsatz C00628720 (Kochfeld mit 60 und 65 cm) oder C00628721 (Kochfeld 77 cm) zu erwerben.

Wenn Sie es vorziehen, den Trennsatz nicht zu erwerben, bitte sicherstellen, dass eine Trennung entsprechend den Installationsanweisungen eingebaut wird.

Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:

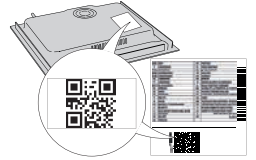
- Verwenden Sie den QR-Code an Ihrem Gerät;
- Besuchen Sie unsere Website docs.whirlpool.eu/docs;
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (siehe Telefonnummer im Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.





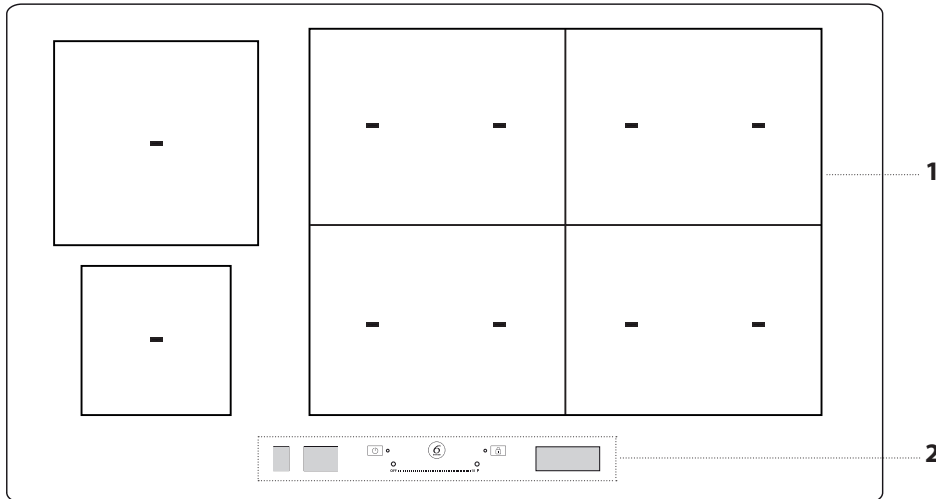
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur www.whirlpool.eu/register.

VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS



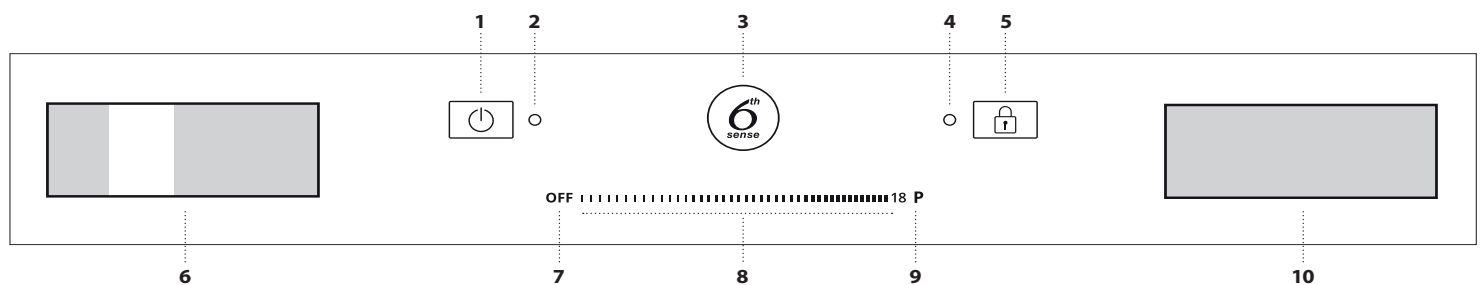
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

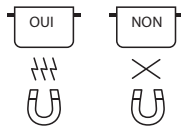
PANNEAU DE COMMANDE




- 1. Touche Marche/Arrêt (On/Off)
- 2. Voyant lumineux - table de cuisson allumée
- 3. Bouton 6th Sense (fonctions spéciales)
- 4. Voyant lumineux - verrouillage activé
- 5. Verrouillage
- 6. Pad de sélection des zones de cuisson
- 7. Bouton d'arrêt zone de cuisson
- 8. Slider central
- 9. Touche chauffage rapide
- 10. Ecran texte "Gestion des fonctions"

ACCESSOIRES

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 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.

CASSEROLES VIDES OU CASSEROLES AVEC UNE BASE FINE

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles vides quand le plan de cuisson est allumé. Le plan est équipé d'un système de sécurité interne qui contrôle constamment la température et actionne la fonction "arrêt automatique" en cas de températures élevées.

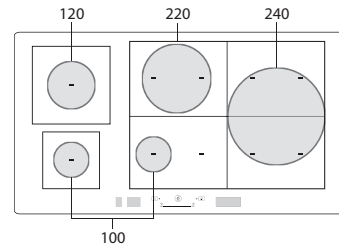
En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la surface du plan

de cuisson. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.


Si des messages d'erreur s'affichent, contactez l'assistance technique après-vente.

DIAMÈTRES MINIMUM DE LA CASSEROLE/POÊLE 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.



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.

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: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

USAGE QUOTIDIEN



MARCHE/ARRÊT DU PLAN 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 30 secondes si aucune puissance n'a été sélectionnée entre-temps.

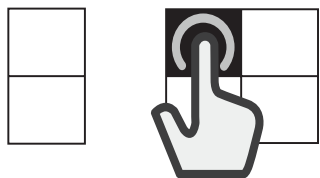
La plaque de cuisson s'éteint si vous appuyez sur un bouton quelconque pendant plus de 10 secondes.

Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des voyants. 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. Les zones sélectionnées sont mises en surbrillance.

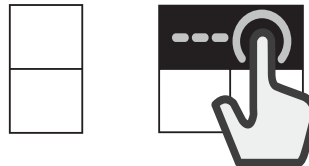


SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE


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

Pour créer une zone flexible:

Sélectionner plusieurs touches tactiles ou glisser votre doigt sur l'écran progressivement pour joindre les touches tactiles ensemble.

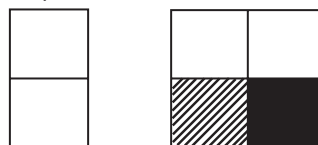


Pour diviser une zone flexible:

Maintenir enfoncé durant 3 secondes le panneau correspondant à la zone que vous désirez isoler. En alternative, appuyez sur le bouton "Diviser zone"  sur l'écran de gestion des fonctions.

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

Si toutes les zones de cuisson sélectionnées ne sont pas couvertes par la casserole dans un délai de 30 secondes, une bande dense apparaît sur l'écran gauche. Il est possible de réactiver cette zone avec la commande "Ajouter un récipient" en utilisant l'écran droit.



FONCTIONS SPÉCIALES



6th SENSE

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

- Cuisson assistée
- Chef Control
- Flexifull

L'écran texte 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 OK 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 :

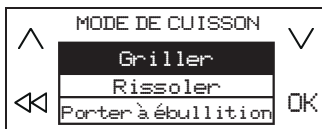
1. Appuyez sur le bouton "6^e Sense".
2. Sélectionnez "Cuisson assistée" sur le pad de gauche des fonctions et confirmez.



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



4. Sélectionnez la méthode de cuisson et confirmez.



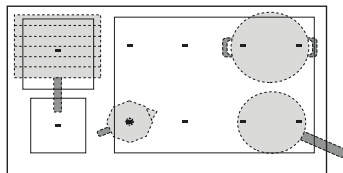
5. Sélectionnez les conditions de cuisson et confirmez.



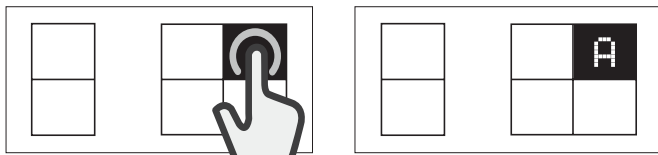
6. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.

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.



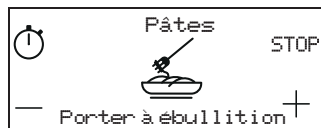
7. Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un "A" s'affiche dans la zone sélectionnée. Les zones disponibles qui sont recommandées pour positionner l'ustensile apparaissent à l'écran.



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 "6^e 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 6 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
Viandes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
Poissons	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
Légumes	Griller, Rissoler, Porter à ébullition
Soupes, sauces	Sauces (Sauce tomate, Sauce béchamel) Soupes (Faire revenir les ingrédients, Mijoter, Soupes (légumes, crème))
Desserts	Crème pâtissière, Panna cotta, Chocolat fondu, Crêpes, Riz au lait
Œufs	Œufs au plat, Omelette, Porter à ébullition (Œufs durs, Œufs pochés), Frittata, Œufs brouillés
Fromage	Griller, Rissoler, Fondue savoyarde
Pâtes	Porter à ébullition, Rissoler, Risotto, Riz au lait
Liquides	Lait, Eau, Cafetière Moka
Manuel	Porter à ébullition, Griller, 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.

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

RISSOLER*

Pour les préparations consistant à faire revenir des aliments. 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.

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 spéciales friture pour cette fonction. 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 vous n'utilisez pas le récipient préconisé, utilisez la fonction grill avec des précautions particulières, la qualité du récipient 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.

* 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
- pour Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Veuillez 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

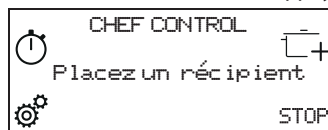
Cette fonction divise la table de cuisson en quatre zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Vous pouvez déplacer les récipients entre deux zones pour pouvoir cuisiner à différentes températures.

Pour activer la fonction Chef Control:

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "6° Sense".
3. Sélectionnez la fonction Chef Control sur l'écran texte et confirmez.



4. Les quatre zones de cuisson sont visualisées sur le pad de sélection ainsi que leur niveau de puissance (faible, moyen et fort).
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajoutez un récipient" $\square+$.
6. Pour sortir de cette fonction, appuyer 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 le slider central, qui reste affichée 1 seconde.
3. Le niveau de puissance sélectionné (faible, moyen, fort) s'affiche à nouveau.

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

FLEXIFULL

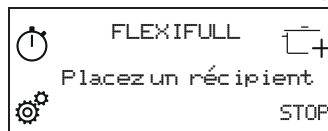
Cela permet de combiner l'utilisation des quatre zones comme une unique zone de cuisson.

Pour activer la fonction Flexifull :

1. Placez le récipient sur la table de cuisson.
2. Appuyez sur le bouton "6° Sense".
3. Sélectionnez "Flexifull" sur l'écran texte et confirmez.



4. Réglez la puissance désirée au moyen du slider central. Le niveau de puissance est visualisé sur le pad de gauche.
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajouter un récipient" $\square+$.
6. Pour sortir de cette fonction, appuyer sur "STOP".



INDICATEURS

H 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
Puissance maximum.	P	Chauffer rapidement	Indique l'expérience et les habitudes de cuisson Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 - 18	Faire frire, porter à ébullition	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire 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, mélanger	Idéal pour cuire à l'étuvée, 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	Faire fondre, 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 »).

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.
- Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.

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.

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.		

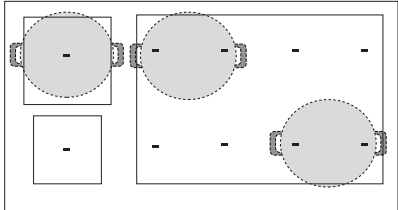
BRUITS DE FONCTIONNEMENT

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 confirmées	Positions de cuisson confirmées
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

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:

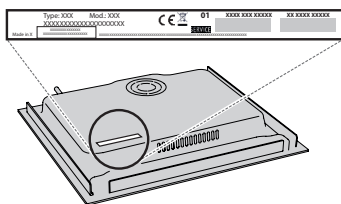
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.

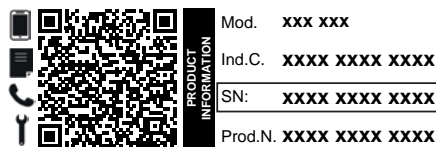
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web www.whirlpool.eu.

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 (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 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).

En cas d'encastrement affleurant, contactez le Service après-vente pour obtenir le kit de vis de montage (si non présent).

Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, 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 séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En utilisant le QR Code dans votre appareil;
- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu/docs;
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.




DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT

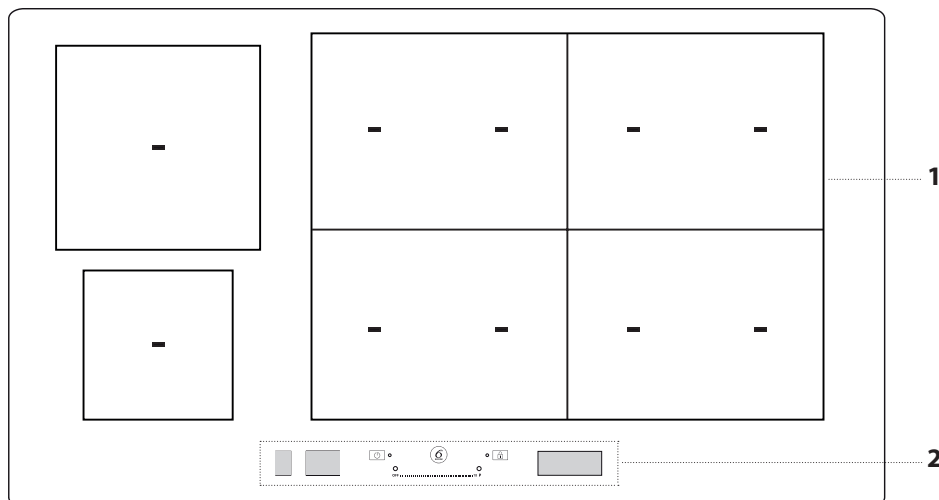
Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.

SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE



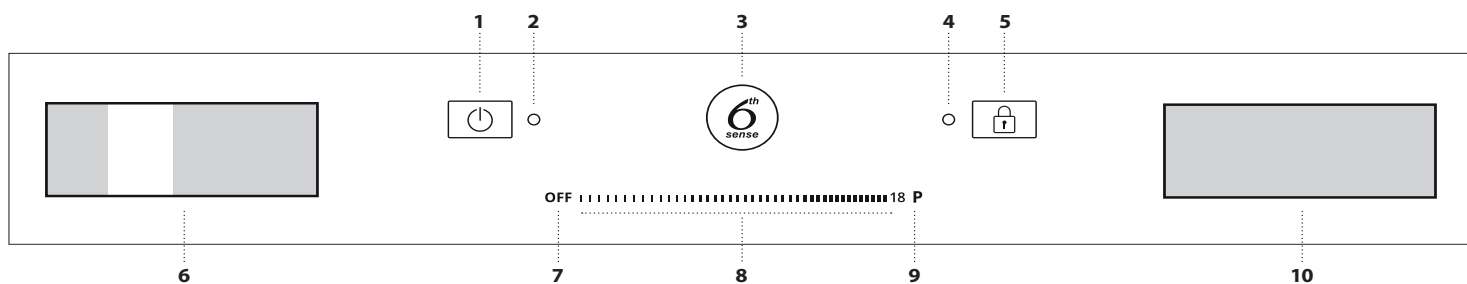
Lees de instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt.

PRODUCTBESCHRIJVING



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel

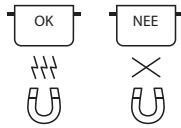
BEDIENINGSPANEEL



- | | | |
|---|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Aan/Uit-knop 2. Controlelampje - kookplaat ingeschakeld 3. "6th Sense" - toets (speciale functies) 4. Controlelampje - toetsvergrendeling actief | <ol style="list-style-type: none"> 5. Vergrendeling 6. Display van keuze van kookzone 7. Toets voor uitschakeling kookzone | <ol style="list-style-type: none"> 8. Touchscreen 9. Quick Heat toets 10. "Functiebeheer" display |
|---|---|--|

ACCESSOIRES

POTTEN EN PANNEN



Gebruik alleen potten en pannen van ferromagnetisch materiaal die geschikt zijn voor gebruik op inductiekookplaten. Controleer op de aanwezigheid van het symbool  (dat meestal op de onderkant gedrukt is) om te bepalen of de pan geschikt is. Er kan een magneet worden gebruikt om te bepalen of de pannen magnetisch zijn.

De kwaliteit en de structuur van de panbodem kunnen de bereidingsprestaties veranderen. Sommige aanduidingen van de diameter van de bodem komen niet overeen met de reële diameter van het ferromagnetische oppervlak.

LEGE PANNEN OF PANNEN MET EEN DUNNE BODEM

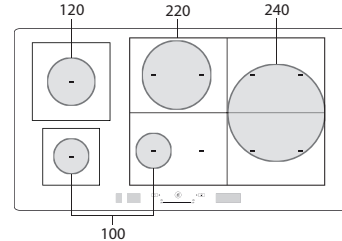
Gebruik geen lege pannen op een ingeschakelde kookplaat.

De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem dat constant de temperatuur controleert en dat de 'automatische uitschakelfunctie' activeert als er hoge temperaturen worden gemeten. Als de kookplaat wordt gebruikt met lege pannen of pannen met een dunne bodem, kan de temperatuur snel toenemen waardoor mogelijk de 'automatische uitschakelfunctie' met een


lichte vertraging wordt ingeschakeld, met schade voor de pannen tot gevolg. Raak niets aan als dit gebeurt en wacht tot alle onderdelen zijn afgekoeld. Neem contact op met het servicecentrum als er een foutbericht verschijnt.

MINIMALE DIAMETER VAN DE ONDERKANT VAN DE PAN VOOR DE VERSCHILLENDE KOOKZONES

Om de kookplaat goed te doen werken moet de kookpot een of meer van de referentiepunten, aangegeven op het oppervlak van de kookplaat, bedekken en een gepaste minimumdiameter hebben.



EERSTE GEBRUIK

De instellingen van de kookplaat kunnen op elk willekeurig moment worden veranderd. Om de instellingen te veranderen klikt u op het symbool  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.

Op het menu van de instellingen kan u:

- de taal kiezen;
- de helderheid afstellen;
- de geluidsterkte van de alarmsignalen afstellen;
- de toetstonen afstellen;
- het vermogen van de kookplaat afstellen;

- de fabrieksinstellingen van de kookplaat herstellen;
- de versie van de geïnstalleerde software controleren.

Als er zich een storing voordoet in de stroomtoevoer, blijven de instellingen behouden.

HET VERMOGEN VAN DE KOOKPLAAT AFSTELLEN

Het maximale vermogensniveau van de kookplaat kan ingesteld worden op het menu van de instellingen in overeenstemming met de vereisten, of met de kookwekkerduur.

De beschikbare vermogens zijn: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

DAGELIJKS GEBRUIK



DE KOOKPLAAT IN-UITSCHAKELLEN (AAN/UIT)

Om de kookplaat in te schakelen houdt u de inschakeltoets circa 1 seconde ingedrukt, tot de displays oplichten.

De kookplaat wordt na 30 seconden automatisch uitgeschakeld als u binnen die tijdsperiode geen functie selecteert.

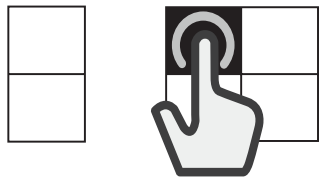
Het kookelement wordt uitgeschakeld als u langer dan 10 seconden op eender welke toets drukt.

Om de kookplaat uit te schakelen, drukt u op dezelfde knop tot de displays uitgaan. Alle kookzones worden uitgeschakeld.

Als de kookplaat eerder gebruikt werd wanneer u hem uitschakelt, worden alle kookzones uitgeschakeld en de restwarmte-indicator "H" blijft actief tot de kookzones zijn afgekoeld.

BEREIDINGSZONE SELECTEREN

De gewenste bereidingszone wordt geselecteerd op het linkerdisplay door op het betreffende paneel te drukken. De geselecteerde zones worden opgelicht.

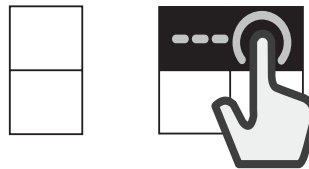


DE FLEXIBELE ZONE KIEZEN


De flexibele zone is de zone waar verschillende bereidingszones elkaar overlappen en kunnen worden gebruikt als een enkele bereidingszone.

Om een flexibele zone te creëren:

Selecteer verschillende panelen tegelijkertijd of verschuif ze met uw vinger, om de panelen samen te voegen.

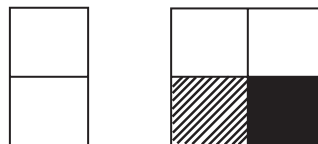


Om een flexibele zone te scheiden:

Druk op het paneel van de zone die u wilt scheiden en blijf 3 seconden lang drukken. Of druk anders op de toets voor "zonescheiding"  dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.

Wanneer de bereidingszone verdeeld is, wordt hetzelfde vermogensniveau ingesteld voor elke afzonderlijke zone.

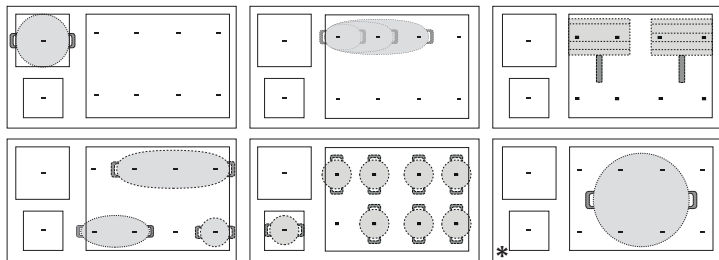
Als alle geselecteerde bereidingszones niet binnen 30 seconden met een kookpot worden bedekt, verschijnt een dikke streep op het linkerdisplay. Die zone kan opnieuw geactiveerd worden met het commando "Pot toevoegen" op het rechterdisplay.



BEREIDINGSZONE IN/UITSCHAKELLEN EN KOOKVERMOGENS REGELEN

De kookzones inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in. Als een recipiënt al op zijn plaats staat, detecteert het kookelement het automatisch. Selecteer de aangeduide zone en kies het vermogen.
2. Zet de kookpot in de gekozen bereidingszone en ga na of het één of meerdere referentietekens op het oppervlak van de kookplaat bedekt.

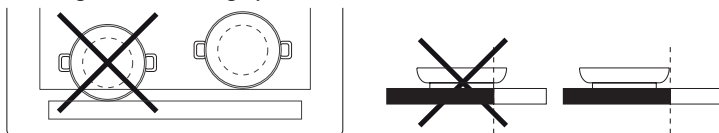


* Als u deze positie gebruikt, verzekert u dat het voordeel van de maximale vermogenoutput.

Let op: Bedek het display of de schuifbediening niet met accessoires. Als er gereedschap op een van de displays ligt, werkt het kookelement mogelijk niet goed. Op het rechterdisplay wordt de melding "CONTROLEER AANRAAKZONE", verwijder het voorwerp binnen de minuut" weergegeven. Verwijder het voorwerp en wacht tot de melding verdwijnt. Als het probleem aanhoudt, koppelt u de kookplaat los van het stroomnet en sluit u het vervolgens terug aan.

In de kookzones in de buurt van het bedieningspaneel is het raadzaam om pannen binnen de markeringen te houden. Dit geldt zowel voor de bodem als voor de bovenrand van de pannen, die vaak breder is.

Hierdoor wordt oververhitting van het touchpad voorkomen. Voor grillen of frituren gebruikt u zo mogelijk de achterste kookzones.



3. Selecteer de bereidingszone of flexibele zone op het linkerdisplay.
4. Stel het gewenste vermogensniveau in door met uw vinger te drukken op of horizontaal te schuiven over de schuifbediening.

OFF ||||| 18 P



Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven op het paneel van de geselecteerde bereidingszone.



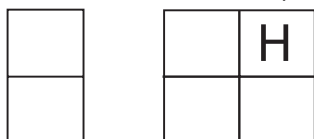
Elke kookzone heeft verschillende verwarmingsinstellingen, die gaan van "1" (minimaal vermogen) tot "18" (maximaal vermogen).

Met de schuifbediening kan ook de snelopwarmfunctie worden gekozen, die met de letter "P" wordt aangegeven op het display.

Let op: Het paneel van de bereidingszone begint te knippen als de pan niet geschikt is voor een inductiekookplaat, als hij niet correct is geplaatst of geen geschikte afmetingen heeft. Als er binnen 30 seconden na de selectie geen pan wordt geregistreerd, dan wordt de kookzone uitgeschakeld.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de bereidingszone op het linkerdisplay en druk op de "OFF" (UIT)-toets bovenaan de schuifbediening. Als de kookzone nog warm is, verschijnt de restwarmte-indicator "H" op het betreffende paneel.



POT TOEVOEGEN

Wanneer een bereidingszone wordt gebruikt die uit verschillende zones bestaat, kan de kookpot op eender welk punt van de actieve zone geplaatst worden. De kookplaat herkent automatisch de positie van de kookpot. Als u nog een kookpot op de geactiveerde bereidingszone wenst toe te voegen, gebruikt u het commando "Pot toevoegen" zodat de kookplaat de nieuwe pot detecteert.

VERGRENDING

Om te voorkomen dat de kookplaat onbedoeld wordt ingeschakeld tijdens het reinigen of dat de bedieningselementen onbedoeld veranderd worden, drukt u 3 seconden op de toets "Toetsvergrendeling" : een geluidssignaal en een waarschuwingslampje geven aan dat de functie is ingeschakeld.

Het bedieningspaneel wordt vergrendeld, met uitzondering van de uitschakeltoets.

Om de bedieningselementen opnieuw te activeren drukt u opnieuw 3 seconden op de toets "Toetsvergrendeling" . Het waarschuwingslampje gaat uit en de kookplaat is weer actief.

KOOKWEKKER

Wanneer de kookplaat uitgeschakeld is, kan de rechterdisplay gebruikt worden als kookwekker.

De kookwekker inschakelen:

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op het pictogram van de zandloper dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+" / "-" toetsen om de tijd in te stellen.
4. Als de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal.

De kookwekker wijzigen of uitschakelen:

1. Druk op het pictogram van de zandloper dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
2. Gebruik de "+" en "-" toetsen om de gewenste tijd opnieuw in te stellen of druk op de "STOP"-toets om de kookwekker uit te zetten.

DE BEREIDINGSDUUR INSTELLEN

De kookzones kunnen geprogrammeerd worden om automatisch te worden uitgeschakeld.

De bereidingstijd instellen:

1. Selecteer de bereidingszone en stel het vereiste vermogensniveau in.
2. Druk op het pictogram van de stopwatch at op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+" / "-" toetsen om de tijd in te stellen.
4. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

De kookwekker wijzigen of uitschakelen:

1. Selecteer de actieve bereidingszone.
2. Druk op het pictogram van de stopwatch dat op het display van het functiebeheer wordt weergegeven.
3. Gebruik de "+" en "-" toetsen om de gewenste tijd opnieuw in te stellen of druk op de "STOP"-toets om de ingestelde bereidingstijd te wissen.

Er kan een bereidingstijd ingesteld worden voor elke zone of flexibele zone met dezelfde procedure.

SPECIALE FUNCTIES



6th SENSE

De "6th Sense"-toets dient om toegang te krijgen tot speciale functies:

- Kookhulp
- Chef Control
- FlexiFull

Het rechterdisplay van het functiebeheer dient om te navigeren tussen de speciale functies en de gewenste optie te selecteren.

Met de pijltjes \wedge \vee verschuift u de beschikbare opties.

Gebruik de toets \square om uw keuze te bevestigen en de dubbele pijl \llcorner om naar het vorige menu terug te gaan.

KOOKHULP

Deze functie dient om een van vooraf ingestelde functies te selecteren die u helpen om verschillende types voedingsmiddelen zo goed mogelijk te bereiden. De kookplaat staat de gebruiker bij door de ideale condities voor verwarmen en voorbereiden van de kookpot te leveren. Hij geeft ook richtlijnen voor de verschillende bereidingsfasen zodat optimale resultaten worden bereikt.

De Kookhulp inschakelen:

1. Druk op de "6th Sense"-toets.
2. Selecteer "Kookhulp" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



3. Selecteer de voedselcategorie die u wilt bereiden en bevestig.



4. Selecteer de bereidingsmethode en bevestig.



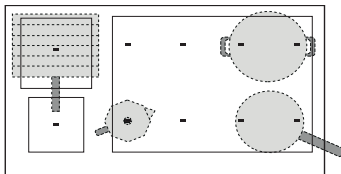
5. Selecteer de bereidingscondities en bevestig.



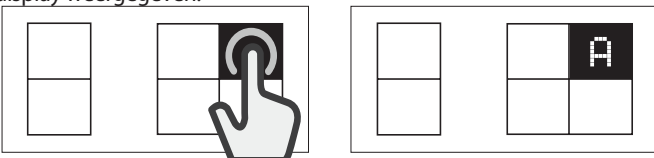
6. Plaats de pan op de juiste plaats en zorg ervoor dat hij tenminste twee van de referentiepunten op het oppervlak van de kookplaat bedekt.

Alleen de "Moka"-bereidingswijze heeft een enkel referentiepunt dat moet worden bedekt.

Wat volgt is een voorbeeld van de positionering van een aantal accessoires.



7. Selecteer de gewenste bereidingszone op het linkerdisplay. Er verschijnt een "A" in de geselecteerde zone. De beschikbare zones die worden aanbevolen voor de positionering van het keukengerei worden op het display weergegeven.



8. Op het rechterdisplay verschijnen instructies die u moet volgen (bijv. "Olie toevoegen" of "Voedsel toevoegen"). Na elke fase moet de gebruiker bevestigen om verder te gaan met de bereiding.
9. Het vooraf ingestelde vermogensniveau kan zo nodig op elk ogenblik veranderd worden met de "+" en "-" toetsen.
10. Wanneer de bereiding klaar is, drukt u op de "STOP"-toets om de bereidingszone uit te schakelen. Als er verschillende zones werden gebruikt voor de bereiding, moet u eerst de bereidingszone selecteren die u wilt uitschakelen.



Let op: De functie "Kookhulp" kan ook geactiveerd worden wanneer een of meer bereidingszone al actief zijn.

De Kookhulpfunctie inschakelen voor meer dan een bereidingszone:

Na de inschakeling van de functie "Kookhulp" voor de eerste bereidingszone, drukt u opnieuw op de "6th Sense"-toets en herhaalt u de inschakelprocedure voor een nieuwe bereidingszone. Zones die al actief zijn kunnen niet geselecteerd worden.

Let op: U kan tot 6 zones gebruiken met de functie "Kookhulp", mits de geselecteerde instelling van het vermogensniveau dat toelaat.

De zones kunnen niet gecombineerd worden om een grotere zone te vormen.

Traditioneel bereiden wanneer de Kookhulpfunctie ingeschakeld is:

Wanneer de functie "Kookhulp" is ingeschakeld, kan u de bereidingszone, die u wilt inschakelen, selecteren op het linkerdisplay, en het vermogensniveau voor deze zone instellen alvorens deze op normale wijze te gebruiken.

Extra functies

VOEDINGSGROEP		BEREIDINGSMETHODE
	Vlees	Grillen, Braden, Koken
	Vis	Grillen, Braden, Koken
	Groenten	Grillen, Braden, Koken
	Sauzen en soepen	Sauzen (Tomatensaus, Béchamel) Soep (Aanbraden, Suddereren, Roomsoep)
	Desserts	Vanillesaus, Panna cotta, Gesmolten chocolade, Pannekoek, Rijstepap
	Eieren	Gebakken eieren/Spiegelei, Omelet, Koken (Gekookte eieren, Zachtgekookte eieren), Frittata, Roerei
	Kaas	Grillen, Braden, Fondue
	Pasta	Koken, Braden, Risotto, Rijstepap
	Dranken	Melk, Water, Koffie
	Aangepaste modus	Koken, Grillen, Braden, Suddereren, Smelten

BELANGRIJKSTE BEREIDINGSMETHODES

(Elke methode kan bijkomende opties hebben)

SMELTEN

Om het voedsel op de ideale smeltemperatuur te brengen en de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Deze methode tast delicate voedingsmiddelen zoals chocolade niet aan en voorkomt dat ze aan de pan blijven plakken.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-" toetsen op het rechterdisplay.

SUDDEREN

Voor langere bereidingen en langzaam verdampende vloeistoffen, en om de toestand van het voedsel te handhaven zonder het risico dat het aanbrandt.

Deze methode tast het voedsel niet aan en voorkomt dat het aan de pan blijft plakken.

De kwaliteit en het type van de gebruikte potten en pannen kan van invloed zijn op de prestatie en de kookresultaten.

De mate van bereiding kan op elk ogenblik worden aangepast met de "+" en "-" toetsen op het rechterdisplay.



KOKEN*

Om efficiënt water te verwarmen en de gebruiker te waarschuwen wanneer het begint te koken, met een hoorbaar en zichtbaar signaal.

Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, laat het systeem het water gecontroleerd sudderen om spatten en energieverstopping te voorkomen. Wanneer deze functie ingeschakeld is, laat een hoorbaar alarm de gebruiker weten dat de kookpot leeg is (geen water) of drooggekookt is.

Voeg eerst zout toe nadat het kookalarm is afgegaan.



BRADEN*

Om een lege kookpot of braadpan op te warmen of klaar te maken. Een hoorbaar en zichtbaar signaal geeft aan dat de ideale temperatuur is bereikt om voedsel in de kookpot of braadpan te doen. Terwijl hij wacht op de bevestiging van de gebruiker, houdt het systeem de temperatuur van het accessoire onder controle om schadelijke temperaturen voor de braadpan en energieverstopping te voorkomen.

Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.

Voor deze functie moeten speciale accessoires worden gebruikt.

Gebruik geen deksel - om te beschermen tegen spatten wordt een antispatzeef aanbevolen.

Het valt aan te raden om olie te gebruiken die geschikt is voor bakken wanneer u deze functie gebruikt, zoals verschillende soorten zaadolie.

Wanneer u verschillende oliën gebruikt, let dan heel goed op en houd toezicht tijdens het eerste gebruik.



GRILLEN*

Deze functie dient voor het optimaal grillen van een variëteit aan voedsel, op basis van hun dikte. Wanneer de ideale temperatuur is bereikt om voedsel toe te voegen, laat de kookplaat een bip horen. De kookplaat stabiliseert de temperatuur tijdens het koken en houdt hem constant. Zodra de gebruiker bevestigt dat voedsel werd toegevoegd, begint het bereiden.

Het valt aan te raden het voedsel voor te bereiden tijdens het opwarmen zodat u het onmiddellijk kan toevoegen zodra u de bip hoort.

Gebruik voor optimale condities deze functie met potten en pannen en kruiden aan kamertemperatuur.

Als u het draadrek, dat voor dit doel is ontworpen, niet gebruikt, let dan heel goed wanneer u de grillfunctie de eerste maal gebruikt, aangezien de kwaliteit van de bodem de verwarmingstijd kan beïnvloeden.

Accessoires met een zeer dunne bodem kunnen op korte tijd zeer hoge temperaturen bereiken.



MOKA*

Deze functie dient om de "mokka"-koffiepotten voor fornuizen automatisch te verwarmen. De verwarmingscyclus wordt ingeschakeld door de functie in het menu te selecteren en er gaat een bip af wanneer de koffie klaar is. De functie is geprogrammeerd om automatisch te worden uitgeschakeld om spatten te voorkomen. Controleer altijd of de beschreven voorwaarden in acht worden genomen wanneer u hem de eerste maal gebruikt. Gebruik voor optimale condities deze functie met koffiepotten en water aan kamertemperatuur.

* Voor deze functies is het gebruik van speciale accessoires aanbevolen:

- voor koken: WMF SKU: 07.7524.6380
- voor braden: WMF SKU: 05.7528.4021
- grillen: WMF SKU: 05.7650.4291
- voor Moka-koffiepot, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Let op: Verplaats de potten en pannen nooit tijdens de eerste minuut van het verwarmen zodat de kookplaat optimaal kan functioneren.

CHEF CONTROL

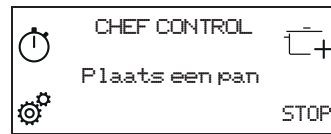
Deze functie verdeelt de kookplaat in vier bereidingszones, die tegelijkertijd worden ingeschakeld aan een vooraf ingesteld vermogensniveau. Dit maakt het mogelijk om potten en pannen van de ene naar de andere zone te verplaatsen, zodat u kunt koken met verschillende temperaturen.

De functie Chef Control inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "6th Sense"-toets.
3. Selecteer "Chef Control" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



4. De vier bereidingszonepanelen worden weergegeven op het linkerdisplay, met het overeenkomende vermogensniveau (laag, gemiddeld, hoog).
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Pot toevoegen"-commando $\square+$.
6. Om de functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



Het vermogen van een bereidingszone veranderen:

1. Selecteer de bereidingszone.
2. Selecteer het gewenste vermogensniveau door met uw vingers over de schuifbediening te gaan, die 1 seconde lang zichtbaar blijft.
3. Het woord dat het geselecteerde vermogensniveau aangeeft (laag, gemiddeld, hoog) wordt opnieuw weergegeven.

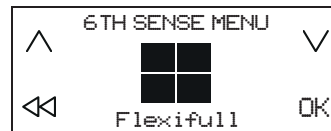
Let op: De veranderde instellingen worden opgeslagen totdat u ze opnieuw verandert of reset.

FLEXIFULL

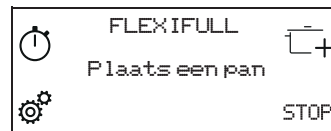
Dat zorgt ervoor dat de vier zones kunnen worden gecombineerd om gebruikt te worden als een enkele bereidingszone.

De functie Flexifull inschakelen:

1. Plaats de pan op de juiste plaats.
2. Druk op de "6th Sense"-toets.
3. Selecteer "Flexifull" op het functiebeheerdisplay en bevestig.



4. Stel het gewenste vermogensniveau in op de schuifbediening. Het ingestelde vermogensniveau wordt op het linkerdisplay weergegeven.
5. Als u pannen wilt toevoegen, gebruikt u het "Pot toevoegen"-commando $\square+$.
6. Om deze functie af te sluiten, drukt u op "STOP".



INDICATOREN

H RESTWARMTE

Wanneer de letter "H" wordt weergegeven op een van de panelen van het selectiedisplay van de bereidingszone, betekent dit dat de bereidingszone nog heet is. Wanneer de bereidingszone is afgekoeld, verdwijnt de "H".

BEREIDINGSTABEL

VERMOGENSNIVEAU		BEREIDINGSTYPE	AANBEVOLEN GEBRUIK Met aanduiding van kookervaring en -gewoonten
Max. warmte-instelling	P	Snel verwarmen	Ideaal om gauw de temperatuur te verhogen om snel water aan de kook te brengen of om snel vocht te verwarmen.
	14 - 18	Bakken, koken	Ideaal om aan te braden, een bereiding te starten, diepvriesproducten te bakken, water snel aan de kook te brengen.
		Braden, fruiten, koken, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen.
	10 - 14	Braden, koken, stomen, fruiten, grillen	Ideaal om te fruiten, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen, en accessoires voor te verwarmen.
		Koken, stoven, fruiten, grillen, koken tot het smeug is	Ideaal om te stoven, vocht zachtjes aan de kook te houden, koken en grillen (gedurende lange tijd).
	5 - 9	Koken, sudderen, inkoken, smeug maken	Ideaal voor langere bereidingen (rijst, sauzen, braadstukken, vis) met bijbehorend vocht (bijv. water, wijn, bouillon, melk) en pasta smeug maken. Ideaal voor langere bereidingen (hoeveelheden kleiner dan een liter: rijst, saus, braadstukken, vis) met vloeistoffen (bijv. water, wijn, bouillon, melk).
		1 - 4	Smelten, ontdooien
Warmhouden, risotto smeug maken	Ideaal om kleine hoeveelheden voedsel warm te houden die net bereid zijn of om dekschalen op temperatuur te houden en risotto's smeug te maken.		
Geen vermogen	Off	-	Kookplaat in stand-by of uitgeschakeld (mogelijke aanwezigheid van restwarmte na afloop van de bereiding, aangegeven door H).

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD



WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigers.**
- **Controleer voor het reinigen of de kookzones uitgeschakeld zijn en dat de restwarmte-indicatie ('H') niet wordt weergegeven.**

Belangrijk:

- Gebruik geen schuursponsjes of schuurmatjes, omdat hiermee het glas wordt beschadigd.
- Reinig de kookplaat na elk gebruik (wanneer deze is afgekoeld) om aanslag en vlekken door voedselresten te verwijderen.
- Suiker of voedsel met een hoog suikergehalte kan tot beschadiging van de kookplaat leiden en moet direct verwijderd worden.
- Door zout, suiker en zand kan het glasoppervlak bekrast raken.
- Gebruik een zachte doek, absorberend keukenpapier of een speciale kookplaatreiniger (volg de instructies van de fabrikant).
- Gemorste vloeistoffen in de kookzones kunnen ervoor zorgen dat de pannen bewegen of trillen.
- Droog de kookplaat grondig nadat deze gereinigd is.

Als het iXelium™ -logo op het glas verschijnt, dan is de kookplaat behandeld met de iXelium™ -technologie, een exclusieve afwerking van Whirlpool die perfecte reinigingsresultaten garandeert en het oppervlak van de kookplaat langer glanzend houdt.

Volg onderstaande tips om iXelium™-kookplaten te reinigen:

- Gebruik een zachte doek (microvezel is het beste) die is bevochtigd met water of met dagelijks schoonmaakmiddel voor glas.
- Laat voor de beste resultaten een paar minuten een natte doek op het glazen oppervlak van de kookplaat liggen.

PROBLEEMOPLOSSING

- Controleer of er geen stroomuitval is.
- Als u er niet in slaagt de kookplaat na gebruik uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als bij de inschakeling van de kookplaat op het display alfanumerieke codes worden weergegeven, dient u volgens onderstaande tabel te handelen.

Let op: De aanwezigheid van water, gemorste vloeistoffen uit pannen of eventuele objecten op de toetsen van de kookplaat kunnen leiden tot het per abuis activeren of deactiveren van de toetsenblokkeringsfunctie.

Foutcode	Beschrijving	Mogelijke oorzaken	Zorg
C81, C82	Het bedieningspaneel wordt uitgeschakeld door te hoge temperaturen.	De interne temperatuur van de elektronische onderdelen is te hoog.	Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat u hem weer gebruikt.
F02, F04	Het aansluitvoltage is niet goed.	De sensor detecteert een verschil tussen het voltage van het apparaat en het voltage van de netvoeding.	Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet en controleer de aansluiting.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Koppel de kookplaat los van de netvoeding. Wacht een aantal seconden en sluit de kookplaat weer op de netvoeding aan. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem zich blijft voordoen en vermeld de foutcode die op het display verschijnt.		

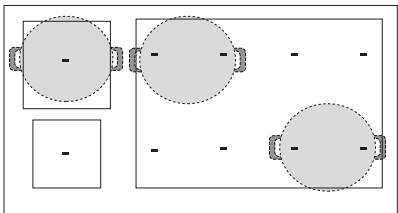
GELUIDEN DIE TIJDENS DE WERKING WORDEN GEPRODUCEERD

Een inductiekookplaat kan sissen of kraken tijdens de normale werking. Deze geluiden zijn afkomstig van het kookgerei en houden verband met de kenmerken van de panbodems (bijvoorbeeld als de bodem uit verschillende lagen bestaat of onregelmatig is).

Deze geluiden kunnen variëren afhankelijk van het type gebruikt kookgerei en van de hoeveelheid voedsel dat het bevat en zijn geen symptoom van een gebrek.

GECONTROLEERD KOKEN

Onderstaande tabel is speciaal opgesteld om het voor inspectiediensten mogelijk te maken om onze producten te gebruiken.

Gecontroleerde bereidingen	Gecontroleerde bereidingsposities
Warmteverdeling, 'Pannenkoekentest' volgens EN 60350-2 §7.3	
Warmteprestatie, 'Fritestest' volgens EN 60350-2 §7.4	
Smelten en warmhouden, 'chocolade'	
Suddereren, 'Rijstebrij'	

ECO-DESIGN: De test is uitgevoerd in overeenstemming met de reglementen door alle kookzones van de kookplaat te selecteren en één zone te vormen of door de Flexifull-functie te gebruiken.

CONSUMENTENSERVICE

Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registreren op www.whirlpool.eu/register.

VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET DE KLANTENSERVICE:

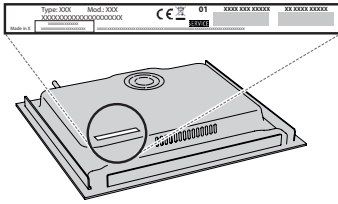
1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE.

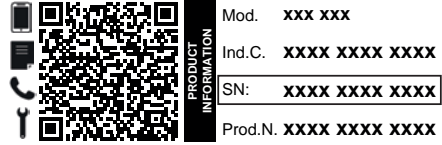
Om assistentie te vragen, bel het nummer aangegeven in het garantieboekje of volg de instructies op de website www.whirlpool.eu.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

- een korte beschrijving van de storing;
- het type en het exacte model van het apparaat;



- het serienummer (nummer na het woord SN op het typeplaatje aan de onderkant van het apparaat). Het serienummer is ook vermeld in de documentatie;



- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

Wend u tot een erkende Whirlpool Consumenten Service indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

Bel bij een verzonken inbouwinstrument de Klantenservice en vraag om een set montageschroeven (indien niet aanwezig).

Als de kookplaat niet boven een ingebouwde oven wordt geïnstalleerd, kunt u contact opnemen met de Klantenservice voor de aankoop van de kit voor scheiding C00628720 (kookplaat van 60 en 65 cm) of C00628721 (kookplaat van 77 cm).

Als u de scheiding liever niet koopt, zorg er dan voor dat een scheiding wordt geïnstalleerd volgens de instructies voor de installatie.

Beleid, standaarddocumentatie en aanvullende productinformatie vindt u:

- Met de QR-code van uw apparaat;
- Op onze website docs.whirlpool.eu/docs;
- Anders, **contacteer onze Klantenservice** (Het telefoonnummer staat in het garantieboekje). Wanneer u contact opneemt met de Klantenservice, gelieve de codes te vermelden die op het identificatieplaatje van het apparaat staan.





GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

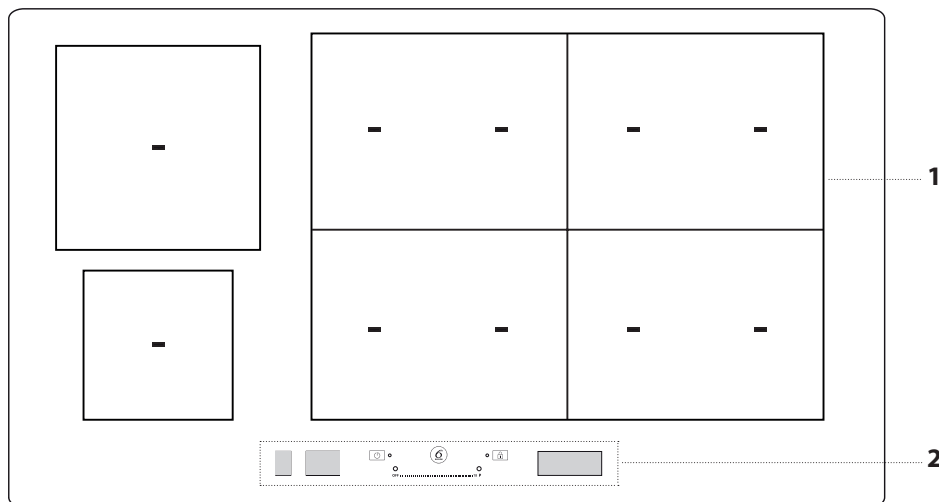
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register.

SI PREGA DI SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



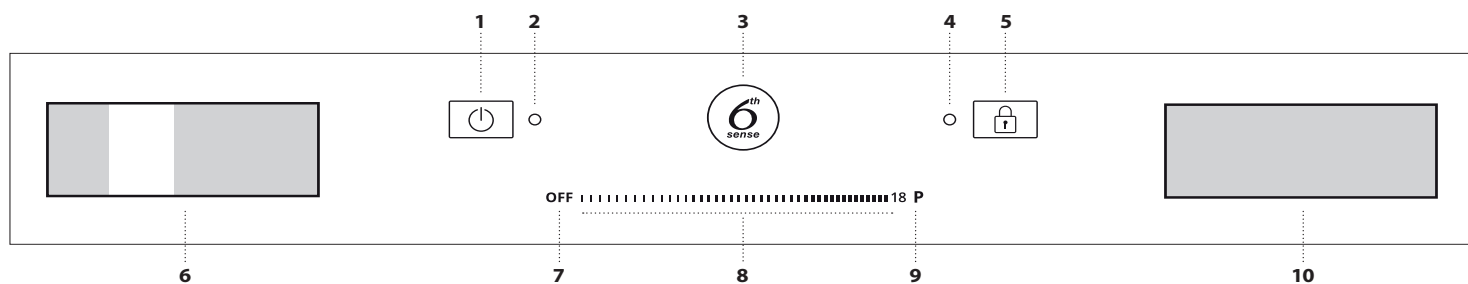
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

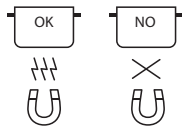
PANNELLO DI CONTROLLO




- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Tasto di accensione/spengimento 2. Spia luminosa piano cottura acceso 3. Tasto 6th Sense (funzioni speciali) 4. Spia luminosa Blocco tasti attivo | <ol style="list-style-type: none"> 5. Blocco tasti 6. Display selezione zona cottura 7. Tasto di spegnimento della zona cottura 8. Tastiera a scorrimento | <ol style="list-style-type: none"> 9. Tasto di riscaldamento rapido 10. Display gestione funzioni |
|--|---|---|

ACCESSORI

PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo  (generalmente impresso sul fondo). E' possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente. La

qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso.

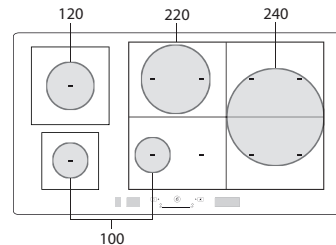
Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate.

In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico intervenga con un


leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte. Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

DIAMETRI MINIMI PENTOLE PER LE DIVERSE AREE DI COTTURA

Per il corretto funzionamento è necessario che la pentola copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano e che abbia un diametro minimo adeguato.



PRIMO UTILIZZO

In ogni momento è possibile cambiare le impostazioni del piano. Per cambiare le impostazioni cliccare sul simbolo  che compare sul display gestione funzioni.

Dal menu impostazioni è possibile:

- selezionare la lingua;
- regolare la luminosità;
- regolare il volume degli avvisi sonori;
- regolare il tono dei tasti;
- regolare la potenza del piano;

- resettare il piano con le impostazioni di fabbrica;
- verificare la versione del software.

In caso di interruzione di corrente le impostazioni vengono mantenute.

REGOLARE LA POTENZA DEL PIANO

Dal menu impostazioni è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

I livelli di potenza disponibili sono: 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW – 11,0kW.

USO DIARIO



ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

Per accendere il piano premere per circa 1 secondo il tasto di accensione finché non si illuminano i display.

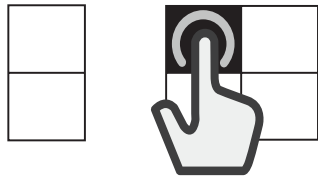
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 30 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente. Il piano di cottura si spegne premendo un qualsiasi tasto per più di 10 secondi.

Per spegnere, premere lo stesso tasto fino a quando i display si spengono. Tutte le zone di cottura vengono disattivate.

Se il piano cottura è in uso, spegnendolo, tutte le zone di cottura si disattivano e l'indicatore di calore residuo "H" rimane acceso fino a quando le zone di cottura si sono raffreddate.

SELEZIONE ZONA COTTURA

Nel display di sinistra è possibile selezionare la zona cottura desiderata premendo il riquadro corrispondente. Le zone selezionate si evidenziano.

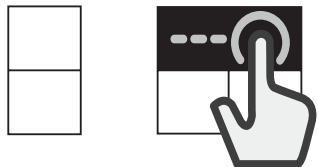


SELEZIONE AREA FLESSIBILE


L'area flessibile è l'unione di più zone cottura che si comportano come un'unica zona.

Per creare un'area flessibile:

Selezionare contemporaneamente più riquadri o scorrere il dito unendoli progressivamente.

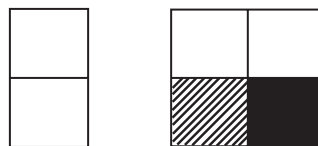


Per dividere un'area flessibile:

Tenere premuto per almeno 3 secondi il riquadro relativo alla zona che si desidera separare. In alternativa premere il tasto "Dividi zona"  che compare nel display gestione funzioni.

Dividendo l'area cottura viene riproposto lo stesso livello di potenza su ognuna delle zone separate.

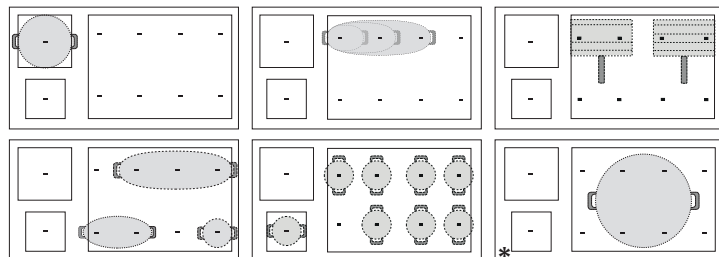
Se sulle zone di cottura selezionate non si appoggia una pentola entro 30 secondi, sul display di sinistra compaiono delle righe ravvicinate. Per riattivare l'area è possibile usare il comando "Aggiungi pentola" dal display di destra.



ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Per attivare le zone cottura:

1. Accendere il piano cottura. Se è già presente un recipiente, il piano cottura lo rileva automaticamente. Selezionare la zona consigliata per scegliere la potenza.
2. Posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta assicurandosi che questa copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

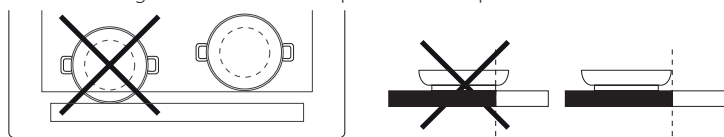


* Sfruttando questa posizione si ottiene la massima erogazione di potenza.

Nota: Evitare di coprire con gli accessori i display e la tastiera a scorrimento. Nel caso un utensile dovesse coprire uno dei display, il piano potrebbe non funzionare correttamente. Sul display di destra apparirà "CONTROLLARE AREA TOUCH, rimuovere oggetto entro un minuto". Rimuovere quindi gli oggetti e attendere che il messaggio sparisca. Se persiste togliere e ridare corrente al piano.

Nelle zone vicine al pannello di controllo si suggerisce di mantenere pentole e padelle all'interno della serigrafia (considerando sia il fondo che il bordo tendenzialmente più largo).

Questo evita eccessivi surriscaldamenti della tastiera. Per cotture tipo grigliatura o frittura si consiglia di utilizzare le zone posteriori dove possibile.



3. Selezionare la zona cottura desiderata o un'area flessibile nel display di sinistra.
4. Impostare il livello di potenza desiderato premendo o muovendo il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento.

OFF  18 P



Nel riquadro della zona cottura selezionata appare il livello di potenza impostato.



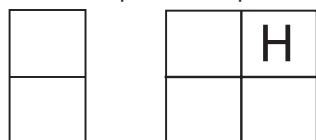
Ogni zona cottura offre diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "18" (potenza massima).

Tramite la tastiera a scorrimento è anche possibile selezionare la funzione di riscaldamento rapido, visualizzata sul display con la lettera "P".

Nota: Il riquadro della zona cottura lampeggia quando la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate. Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.


Per disattivare le zone cottura:

Selezionare la zona cottura nel display di sinistra e premere il tasto "OFF" presente all'inizio della tastiera scorrimento. Se la zona cottura è ancora calda, sul riquadro corrispondente appare l'indicatore di calore residuo "H".





 **AGGIUNGI PENTOLA**

Quando si usa un'area di cottura composta da più zone è possibile posizionare la pentola a piacimento sull'area cottura attiva. Il piano riconosce automaticamente il reale posizionamento.

Qualora si desideri aggiungere un'ulteriore pentola nell'area cottura attiva, usare il comando "Aggiungi pentola"  per permettere al piano di rilevare una nuova pentola.



BLOCCO TASTI


Per prevenire l'attivazione accidentale del piano durante le operazioni di pulizia o la modifica dei comandi durante la cottura, premere per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti"  un segnale acustico e una spia luminosa segnalano l'avvenuta attivazione. Il pannello dei comandi viene bloccato ad eccezione del tasto di spegnimento. Per riattivare i comandi premere nuovamente per 3 secondi il pulsante "Blocco tasti" . La spia luminosa si spegne e il piano è nuovamente attivo.



CONTAMINUTI

Quando il piano cottura non è attivo, è possibile usare il display di destra come contaminuti.

Per attivare il contaminuti:

1. Accendere il piano cottura.
2. Premere l'icona con la clessidra  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Per modificare o disattivare il contaminuti:


1. Premere l'icona con la clessidra  che compare sul display gestione funzioni.
2. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il contaminuti.




IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA

E' possibile programmare lo spegnimento automatico delle zone cottura.

Per impostare il tempo di cottura:

1. Selezionare la zona cottura e impostare il livello di potenza desiderato.
2. Premere l'icona con il cronometro  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per impostare il tempo desiderato.
4. Allo scadere del tempo impostato viene emesso un segnale acustico e la zona cottura si spegne automaticamente.

Per modificare o disattivare il tempo di cottura impostato:

1. Selezionare la zona cottura attiva.
2. Premere l'icona con il cronometro  che compare sul display gestione funzioni.
3. Usare i tasti "+" e "-" per reimpostare il tempo desiderato o premere il tasto "STOP" per disattivare il tempo di cottura impostato.

E' possibile impostare il tempo di cottura per ogni zona o area flessibile eseguendo la stessa procedura.

FUNZIONI SPECIALI



6th SENSE

Con il tasto "6th Sense" è possibile accedere alle funzioni speciali:

- Cottura assistita
- Chef Control
- Flexifull

Nel display gestione funzioni di destra è possibile navigare all'interno delle funzioni speciali e selezionare l'opzione desiderata.

Con le frecce \wedge \vee si scorrono le opzioni disponibili.

Con il tasto OK si conferma la scelta e con la doppia freccia \llcorner si torna al menu precedente.

COTTURA ASSISTITA

Consente di selezionare una tra le funzioni preimpostate che permettono di cucinare al meglio diverse tipologie di cibo.

Il piano assiste l'utente fornendo le condizioni ideali per gestire il riscaldamento della pentola e del condimento. Fornisce inoltre le istruzioni da seguire per i diversi passaggi durante la cottura, che permettono di ottenere risultati ottimali.

Per attivare la funzione Cottura assistita:

1. Premere il tasto 6th Sense.
2. Selezionare nel display gestione funzioni "Cottura assistita" e confermare.



3. Selezionare la categoria di cibo che si intende cucinare e confermare.



4. Selezionare il metodo di cottura e confermare.



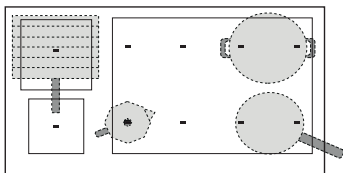
5. Selezionare le condizioni per la cottura e confermare.



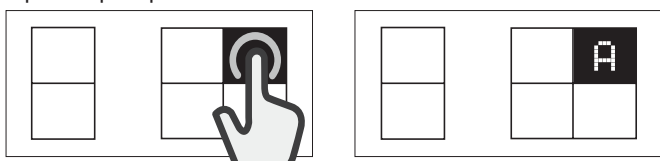
6. Posizionare la pentola facendo attenzione a coprire due punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

Solo per la modalità di cottura "Moka" è possibile coprire un solo punto.

Qui di seguito un'esempio di posizionamento degli accessori.



7. Selezionare nel display di sinistra la zona di cottura desiderata. Sulla zona selezionata compare una "A". Sul display appaiono le zone suggerite e disponibili per il posizionamento dell'utensile.



8. Nel display di destra compaiono le istruzioni da seguire (es. "Aggiungere olio" o "Aggiungere cibo"). Al termine di ogni passaggio confermare per proseguire con la cottura.

9. Se necessario, è possibile modificare in ogni momento la potenza preimpostata del piano usando i tasti "+" e "-".

10. A cottura ultimata premere il tasto "STOP" per spegnere la zona cottura. Se durante la cottura si sono usate più zone, selezionare prima la zona cottura che si desidera spegnere.



Nota: È possibile attivare la funzione "Cottura assistita" anche quando una o più zone cottura sono già attive.

Per attivare la funzione Cottura assistita per più zone cottura:

Dopo aver attivato la "Cottura assistita" per la prima zona cottura, premere nuovamente il tasto 6th Sense e ripetere la procedura di attivazione per una nuova zona cottura. La zona già attiva non sarà selezionabile.

Nota: È possibile utilizzare sino a 6 zone con la funzione "Cottura assistita" se la potenza impostata del piano lo permette.

Le zone non si possono unire per formare un'area più grande.

Per usare il metodo di cottura tradizionale quando è attiva la funzione Cottura assistita:

Quando è attiva la "Cottura assistita", è possibile selezionare nel display di sinistra la zona cottura che si desidera attivare e impostare la potenza per usarla in maniera tradizionale.

Opzioni selezionabili

CATEGORIA DI CIBO	METODO DI COTTURA
Carne	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
Pesce	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
Verdure	Grigliare, Saltare in padella, Bollire
Salse, sughii	Salse (Pomodoro, Besciamella) Minestre e zuppe (Rosolare, Sobbollire, Zuppa cremosa)
Dolci	Crema pasticcera, Panna cotta, Cioccolato fuso, Pancake, Budino di riso
Uova	Uova fritte, Omelette, Bollire (Uova sode, À la coque), Frittata, Strapazzate
Formaggio	Grigliare, Saltare in padella, Fonduta
Pasta	Bollire, Saltare in padella, Risotto, Budino di riso
Bevande	Latte, Acqua, Moka
Modalità personalizzata	Bollire, Grigliare, Saltare in padella, Sobbollire, Fondere

METODI DI COTTURA PRINCIPALI

(ogni metodo può prevedere al suo interno ulteriori opzioni)

FONDERE

Per portare l'alimento ad una temperatura ideale allo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature.

Non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.

SOBOLLIRE

Per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di bruciature. Non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura.

In qualsiasi momento è possibile perfezionare l'andamento della cottura utilizzando i tasti "+" e "-" del display di destra.



BOLLIRE*

Per riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare quando questa ha iniziato a bollire, tramite un segnale sonoro e visivo.

In attesa di conferma il sistema mantiene l'acqua ad un sobbollire controllato evitando fuoriuscite e sprechi di energia. Durante questa funzione è attivo un allarme acustico, che avvisa nel caso in cui la pentola sia vuota (senz'acqua) o in caso l'acqua sia evaporata.

Aggiungere il sale solo dopo il segnale acustico del raggiungimento della bollitura.

SALTARE IN PADELLA*

Per preriscaldare l'accessorio a vuoto o con del condimento. Tramite un segnale acustico e visivo viene segnalato il raggiungimento della temperatura ideale all'inserimento del cibo. In attesa di conferma il sistema mantiene l'accessorio ad una temperatura controllata evitando di superare soglie dannose per la pentola oltre che ad evitare sprechi di energia.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Per questa funzione è necessario l'utilizzo dell'accessorio dedicato.

Non utilizzare il coperchio, per proteggere dagli schizzi è consigliato l'utilizzo di una protezione antispruzzo.

Si consiglia l'utilizzo di oli adatti alla frittura, oli di semi vari. Nel caso di utilizzo di olio differente, sorvegliare sempre la cottura al primo utilizzo.

GRIGLIARE*

Permette di grigliare alimenti in maniera ottimale a seconda del loro spessore. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il piano emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Confermando l'inserimento del cibo, inizia la fase di cottura.

Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo il segnale acustico.

La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

Se non si utilizza la griglia dedicata, fare attenzione al primo utilizzo, la qualità del fondo può incidere sui tempi di preriscaldamento e fondi molto sottili possono raggiungere temperatura molto alte in poco tempo.



MOKA*

Permette di utilizzare la moka in modo automatico. Selezionando la funzione all'interno del menù, è possibile far avviare il ciclo di riscaldamento e un segnale acustico avviserà quando il caffè è pronto. La funzione è programmata per spegnersi automaticamente, evitando fuoriuscite. Controllare sempre al primo utilizzo che le condizioni descritte vengano rispettate. La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con moka e acqua a temperatura ambiente.

*** Per queste funzioni è preferibile e consigliato l'utilizzo degli accessori dedicati:**

- per bollire: **WMF SKU: 07.7524.6380**
- per saltare in padella: **WMF SKU: 05.7528.4021**
- per grigliare: **WMF SKU: 05.7650.4291**
- per Moka, Bialetti: **MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE**

Nota: Cercare di non muovere la pentola o la padella durante il primo minuto di riscaldamento per permettere al piano di funzionare al meglio.

CHEF CONTROL

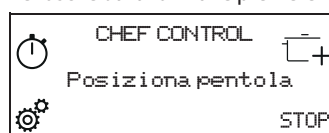
Divide il piano in quattro zone cottura e le attiva contemporaneamente a una potenza predefinita. Con questa funzione è possibile spostare le pentole da una zona all'altra continuando la cottura a temperature diverse.

Per attivare la funzione Chef Control:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto 6th Sense.
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Chef Control" e confermare.



4. Sul display di sinistra vengono visualizzati i quattro riquadri delle zone cottura con il relativo livello di potenza (basso, medio, alto).
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "Aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



Per modificare la potenza di una zona cottura:

1. Selezionare la zona cottura.
2. Selezionare la potenza desiderata trascinando il dito sulla tastiera a scorrimento che rimane visibile per 1 secondo.
3. In base alla potenza riappare la parola corrispondente al livello selezionato (basso, medio, alto).

Nota: Le impostazioni modificate vengono mantenute sino a quando non le si cambia nuovamente o non si resettano le impostazioni.

FLEXIFULL

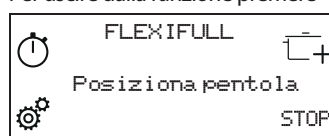
Permette di usare le quattro zone come se fossero un'unica area di cottura.

Per attivare la funzione Flexifull:

1. Posizionare la pentola.
2. Premere il tasto 6th Sense.
3. Selezionare nel display gestione funzioni "Flexifull" e confermare.



4. Impostare il livello di potenza desiderato sulla tastiera a scorrimento. Il livello di potenza impostato appare sul display di sinistra.
5. Se si desiderano aggiungere ulteriori pentole, usare il comando "Aggiungi pentola" $\square+$.
6. Per uscire dalla funzione premere "STOP".



INDICATORI

H CALORE RESIDUO

Quando in un riquadro del display selezione zona cottura compare la lettera "H" significa che la relativa zona cottura è ancora calda. Quando la zona cottura si raffredda, la "H" scompare.

TABELLA DI COTTURA

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO L'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura
Potenza massima	P	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	14 - 18	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.
		Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	10 - 14	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	5 - 9	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte), mantecare la pasta.
			Ideale per cotture prolungate (volumi inferiori al litro: riso, sughi, arrostiti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
1 - 4	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.	
	Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.	
Potenza zero	Off	-	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

PULIZIA E CURA



AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**

Importante:

- Non utilizzare spugne abrasive o pagliette in quanto possono rovinare il vetro.
- Dopo ciascun utilizzo, pulire il piano di cottura (una volta raffreddato) per rimuovere eventuali depositi e macchie dovuti a residui di cibo.
- Lo zucchero e gli alimenti ad elevato contenuto di zuccheri danneggiano il piano di cottura e devono essere immediatamente rimossi.
- Sale, zucchero e sabbia possono graffiare la superficie in vetro.
- Utilizzare un panno morbido, carta assorbente da cucina o uno specifico detergente per piani di cottura (seguire le istruzioni del produttore).
- Le fuoriuscite di liquidi sulle zone di cottura possono causare spostamenti o vibrazioni delle pentole.
- Dopo aver pulito il piano cottura, asciugarlo accuratamente.

Se sul vetro è presente il logo iXelium™, il piano di cottura è stato trattato con la tecnologia iXelium™, una finitura esclusiva di Whirlpool che garantisce una perfetta pulizia e preserva a lungo la brillantezza della superficie.

Per la pulizia dei piani cottura iXelium™ attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Usare un panno morbido (meglio se in microfibra) inumidito con acqua o con un detergente per vetri di uso quotidiano.
- Per un risultato migliore, lasciare il vetro a contatto con un panno umido per un paio di minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Controllare che non ci siano interruzioni nella fornitura di energia elettrica.
- Se dopo avere utilizzato il piano di cottura, non si riesce a spegnerlo, staccare il piano dalla rete elettrica.
- Se, quando il piano di cottura è acceso, sul display appaiono i codici alfanumerici, consultare la seguente tabella per le istruzioni.

Nota: La presenza di acqua, liquido fuoriuscito dalle pentole o oggetti di qualsiasi genere posati su un qualsiasi tasto del piano possono provocare l'attivazione o la disattivazione involontaria del blocco del pannello comandi.

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C81, C82	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.		

RUMORI

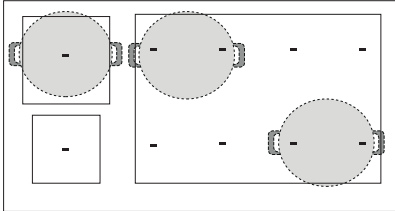
I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

Questi rumori provengono in realtà dalle pentole e sono legati alle caratteristiche dei fondi (ad esempio, quando i fondi sono fatti di diversi strati di materiale o sono irregolari).

Questi rumori possono variare a seconda delle pentole e dei tegami utilizzati e dalla quantità di alimenti che contengono, e non segnalano alcun tipo di difetto.

COTTURE VERIFICATE

Di seguito una tabella creata appositamente per facilitare gli enti di controllo all'uso dei nostri prodotti.

Cotture verificate	Posizioni verificate
Distribuzione del calore, "Frittelle" test secondo EN 60350-2 §7.3	
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test secondo EN 60350-2 §7.4	
Scioglimento, "cioccolato"	
Sobbollire, "riso e latte"	

ECO-DESIGN: il test è stato eseguito seguendo la normativa e impostando il piano selezionando tutte le zone a formare un'unica area oppure usando la funzione FlexiFull.

SERVIZIO ASSISTENZA

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register.

PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

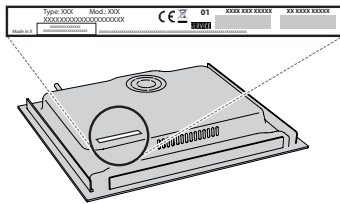
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

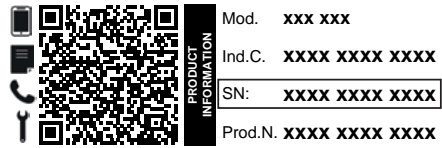
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web www.whirlpool.eu.

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatti del prodotto;



- il numero di serie (è il numero che si trova dopo la parola SN sulla targhetta matricola posta sotto l'apparecchio); Il numero di serie è indicato anche nella documentazione;



- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Nel caso di installazione a incasso, contattare il Servizio Assistenza per richiedere il kit di viti (se non presente).

In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628720 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628721 (piano cottura 77 cm). Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web docs.whirlpool.eu/docs;
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.




GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

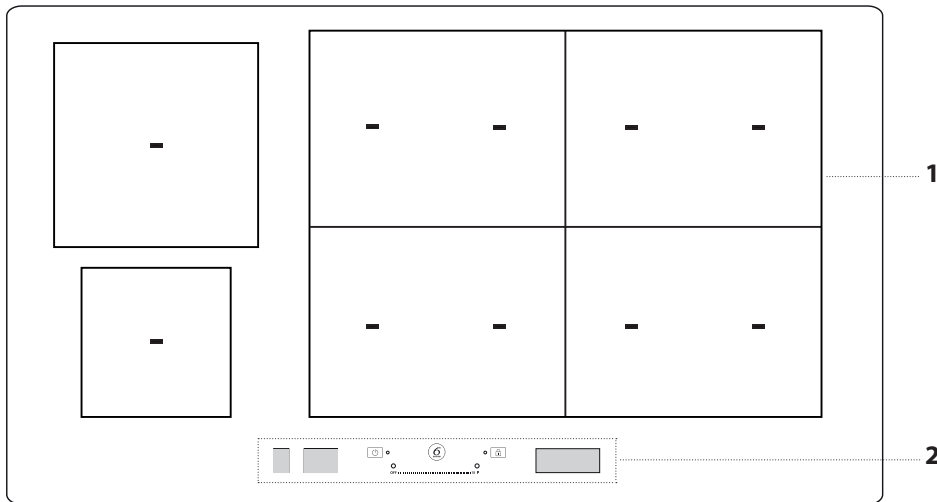
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



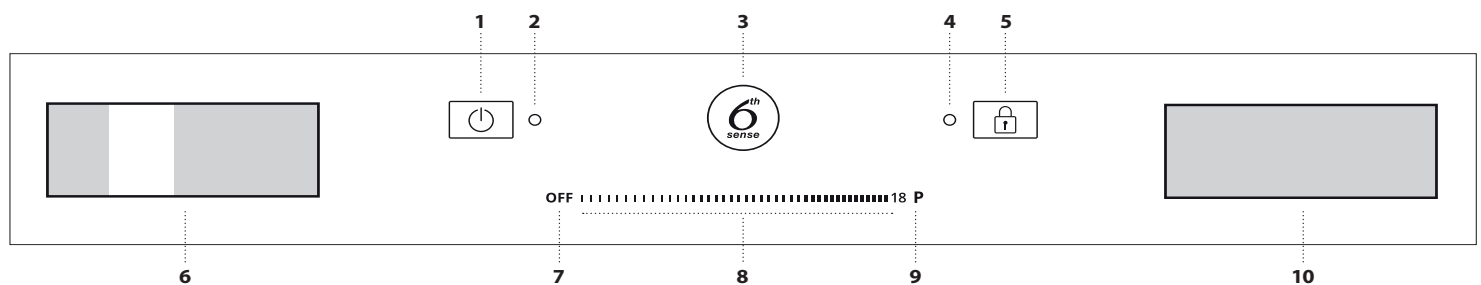
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

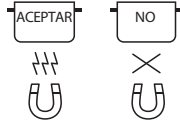
PANEL DE CONTROL




- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Botón de encendido 2. Luz del indicador: placa encendida 3. Botón 6th Sense (funciones especiales) 4. Luz del indicador: bloqueo de teclas activo | <ol style="list-style-type: none"> 5. Cierre 6. Pantalla de selección de zona de cocción 7. Botón de apagado de la zona de cocción | <ol style="list-style-type: none"> 8. Pantalla táctil de deslizamiento 9. Botón de calentamiento rápido 10. Pantalla "Administrar funciones" |
|--|---|---|

ACCESORIOS

OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta, busque el símbolo  (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas.

La calidad y la estructura del fondo de la olla pueden alterar el rendimiento de la cocción. Algunas de las indicaciones del diámetro del fondo no se corresponden con el diámetro real de la superficie ferromagnética.

OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

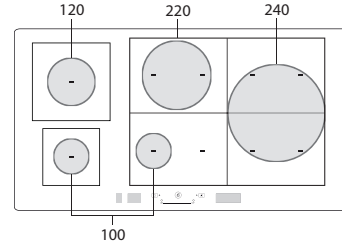
No utilice ollas o sartenes vacías cuando la placa esté encendida.

La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto


sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfríen. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

DIÁMETRO MÍNIMO DE LA BASE DE LA OLLA/SARTÉN PARA LAS DISTINTAS ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa, la olla debe cubrir al menos uno de los puntos de referencia indicados en la superficie de la placa y debe tener un diámetro mínimo apropiado.



PRIMER USO

Puede cambiar los ajustes de la placa en cualquier momento. Para cambiar los ajustes, haga clic en el símbolo  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

En el menú de ajustes puede:

- seleccionar el idioma;
- ajustar el brillo;
- ajustar el volumen de las alertas de sonido;
- ajustar los tonos de los botones;

- ajustar la potencia de la placa;
- restaurar los ajustes de fábrica de la placa;
- comprobar la versión de software instalada.

Si se produce un corte de corriente, los ajustes se mantienen.

AJUSTAR LA POTENCIA DE LA PLACA

El nivel de potencia máximo de la placa puede configurarse en el menú de ajustes, según las necesidades o la duración del temporizador. Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW – 11.0kW.

USO DIARIO



ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, mantenga pulsado el botón de encendido 1 segundo hasta que se enciendan las pantallas.

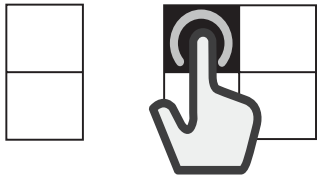
La placa se desactivará automáticamente después de 30 segundos si no selecciona una función durante este tiempo.

La placa se apaga si presiona cualquier botón durante más de 10 segundos. Para apagarla, pulse el mismo botón hasta que las pantallas se apaguen. Todas las zonas de cocción están desactivadas.

Si la placa se ha utilizado, cuando la apague todas las zonas de cocción se desactivarán y el indicador de calor residual "H" permanecerá iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado.

SELECCIONAR LA ZONA DE COCCIÓN

Puede seleccionar la zona de cocción que desee si pulsa sobre el panel correspondiente de la pantalla de la izquierda. Las zonas seleccionadas aparecen resaltadas.

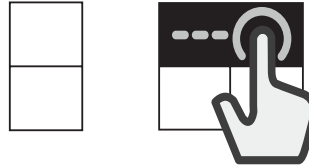


SELECCIONAR LA ZONA FLEXIBLE


La zona flexible es un área en la que se solapan varias zonas de cocción y puede utilizarse como una única zona de cocción.

Para crear una zona flexible:

Seleccione múltiples paneles o deslice su dedo sobre ellos para ir uniendo los paneles.

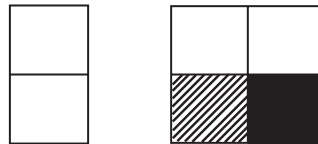


Para dividir una zona flexible:

Mantenga pulsado el panel correspondiente a la zona que desea separar durante 3 segundos. También puede pulsar el botón "dividir zona"  que aparece en la pantalla de administración de funciones.

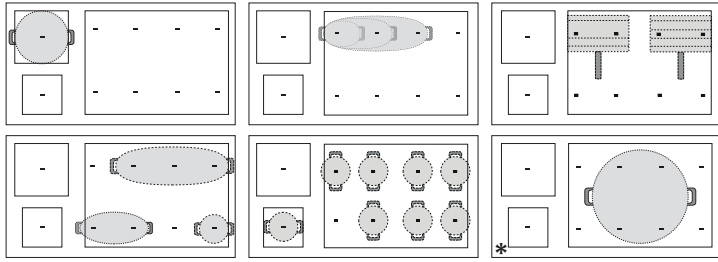
Cuando la zona de cocción se divide, se establece el mismo nivel de potencia para todas las zonas separadas.

Si en 30 segundos todas las zonas de cocción no están cubiertas por una olla, aparecerá una franja opaca en la pantalla de la izquierda. Se puede reactivar esa zona desde la pantalla de la derecha, con el comando "Añadir olla".



ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LA POTENCIA**Para activar las zonas de cocción:**

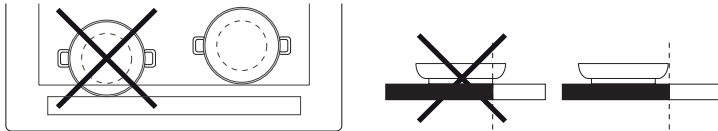
1. Encienda la placa. Si un recipiente ya está colocado, el fogón lo detecta automáticamente. Seleccione la zona sugerida para escoger la potencia.
2. Coloque la olla en la zona de cocción escogida, asegurándose de que cubra al menos uno de los puntos de referencia de la superficie de la placa.



* Si utiliza esta posición podrá aprovechar un rendimiento de potencia al máximo.

Nota: No cubra la pantalla o la pantalla táctil de deslizamiento con accesorios. Si algún utensilio cubre una de las pantallas, el fogón puede no funcionar correctamente. En la pantalla de la derecha, aparecerá el mensaje "COMPROBAR LA ZONA TÁCTIL, retire el objeto en un minuto". Retire el objeto y espere a que desaparezca el mensaje. Si el problema persiste, desconecte y vuelva a conectar la superficie de cocción al suministro eléctrico.

En las zonas de cocción que se encuentran junto al panel de control, se recomienda mantener las ollas y sartenes dentro de las marcas (teniendo en cuenta tanto la base de las sartenes como la parte superior, cuyo diámetro suele ser más grande). Esto evita un sobrecalentamiento excesivo del panel táctil. A la hora de freír o cocinar a la parrilla, use las zonas de cocción traseras siempre que sea posible.



3. Seleccione la zona de cocción o la zona flexible en la pantalla de la izquierda.
4. Establezca el nivel de potencia deseado pulsando o moviendo el dedo horizontalmente por la pantalla táctil de deslizamiento.



El nivel de potencia establecido aparecerá en el panel de la zona de cocción seleccionada.



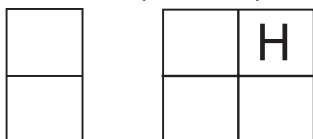
Cada zona de cocción ofrece distintos niveles de potencia, de "1" (potencia mínima) a "18" (potencia máxima).

Utilizando la pantalla táctil de deslizamiento también se puede seleccionar la función de calentamiento rápido, que aparecerá en la pantalla con la letra "P".

Nota: El panel de la zona de cocción parpadeará si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

Para desactivar las zonas de cocción:

Seleccione la zona de cocción en la pantalla de la izquierda y pulse el botón "OFF" (Apagado) en la parte superior de la pantalla táctil de deslizamiento. Si la zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual "H" se mostrará en el panel correspondiente.

**AÑADIR OLLA**

Cuando utilice una zona de cocción compuesta por varias zonas, la olla puede colocarse en cualquier punto de la zona activa. La placa reconocerá automáticamente la posición real de la olla.

Si desea añadir una olla adicional a la zona de cocción activa, utilice el comando "Añadir olla" para que la placa detecte la nueva olla.

BLOQUEO DE TECLAS

Para evitar que la placa se active accidentalmente mientras la limpia o para evitar que los controles se cambien accidentalmente mientras cocina, mantenga pulsado el botón "Bloqueo de teclas" durante 3 segundos: una señal acústica y una luz de advertencia indican que esta función se ha activado. El panel de control se bloqueará, excepto la función de apagado.

Para volver a activar los controles, mantenga pulsado de nuevo el botón "Bloqueo de teclas" durante 3 segundos. La luz de advertencia se apagará y la placa volverá a estar activa de nuevo.

TEMPORIZADOR

Cuando la placa está apagada, puede utilizar la pantalla de la derecha como temporizador.

Para activar el temporizador:

1. Encienda la placa.
2. Pulse el icono del reloj de arena que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" / "-" para configurar el tiempo.
4. Una vez transcurrido el tiempo establecido, suena una señal acústica.

Para cambiar o desactivar el temporizador:

1. Pulse el icono del reloj de arena que aparece en la pantalla de administración de funciones.
2. Utilice los botones "+" y "-" para restablecer el tiempo deseado o pulse el botón "STOP" para apagar el temporizador.

PARA CONFIGURAR EL TIEMPO DE COCCIÓN

Las zonas de cocción pueden programarse para que se apaguen automáticamente.

Para ajustar el tiempo de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción y configure el nivel de potencia deseado.
2. Pulse el icono del cronómetro que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" / "-" para configurar el tiempo.
4. Al cumplirse el tiempo programado, la señal acústica se activa y la zona de cocción se apaga automáticamente.

Para cambiar o desactivar el temporizador de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción activa.
2. Pulse el icono del cronómetro que aparece en la pantalla de administración de funciones.
3. Utilice los botones "+" y "-" para restablecer el tiempo deseado o pulse el botón "STOP" para cancelar el tiempo de cocción configurado.

Puede configurar un tiempo de cocción para cada zona o para la zona flexible siguiendo los mismos pasos.

FUNCIONES ESPECIALES



6th SENSE

El botón "6th Sense" permite a los usuarios el acceso a varias funciones especiales:

- Cocción Asistida
- Chef Control
- Flexifull

En la pantalla de administración de funciones de la derecha puede navegar entre las funciones especiales y seleccionar la opción deseada.

Puede desplazarse con las flechas \wedge \vee por las funciones disponibles.

Pulse el botón \square para confirmar su elección y la flecha doble \triangleleft para volver al menú anterior.

COCCIÓN ASISTIDA

Esta función le permite seleccionar una de las funciones preestablecidas, que le ayudarán a cocinar una variedad de tipos de alimentos distintos del mejor modo posible.

La placa asiste al usuario ofreciéndole las condiciones ideales para calentar y sazonar la olla. También ofrece instrucciones que deberá seguir durante las distintas fases de la cocción para conseguir unos resultados óptimos.

Para activar la función de Cocción asistida:

1. Pulse el botón "6th Sense".
2. Seleccione "Cocción asistida" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



3. Seleccione la categoría de alimento que desea cocinar y confirme.



4. Seleccione el método de cocción y confirme.



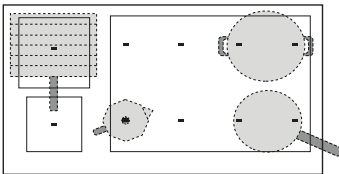
5. Seleccione las condiciones de cocción y confirme.



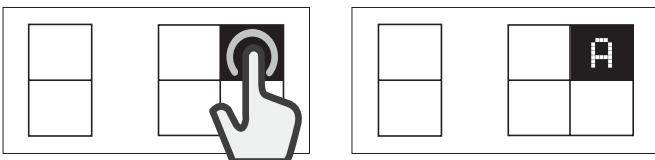
6. Coloque la olla en posición, asegurándose que cubre al menos dos de los puntos de referencia de la superficie de la placa.

El modo de cocción "Moka" es el único que permite cubrir un solo punto de referencia.

A continuación se muestra un ejemplo de posición para varios accesorios.



7. Seleccione la zona de cocción deseada en la pantalla de la izquierda. En la zona seleccionada aparecerá una "A". En la pantalla se muestran las zonas disponibles recomendadas para colocar el utensilio.



8. En la pantalla de la derecha aparecerán las instrucciones que debe seguir (p.ej. "Añadir el aceite" o "Añadir los alimentos"). Al final de cada fase, el usuario debe confirmar para seguir con la cocción.
9. Si es necesario, el nivel de potencia preestablecido puede cambiarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-".
10. Cuando la cocción se haya completado, pulse el botón "STOP" para apagar la zona de cocción. Si se han utilizado varias zonas durante la cocción, primero debe seleccionar la zona de cocción que desea apagar.



Nota: La función "Cocción asistida" puede activarse incluso si una o más de las zonas de cocción ya están activas.

Para activar la función de Cocción asistida en más de una zona de cocción:

Una vez activada la función de "Cocción asistida" en la primera zona de cocción, pulse el botón "6th Sense" de nuevo y repita el proceso de activación en una nueva zona de cocción. No se pueden seleccionar las zonas que ya están activas.

Nota: Puede utilizar hasta 6 zonas con la función "Cocción asistida" siempre que los ajustes seleccionados de nivel de potencia lo permitan.

Las zonas no pueden combinarse para formar una zona de mayor tamaño.

Para cocinar de manera tradicional mientras la función de Cocción asistida esté activa:

Cuando la función de "Cocción asistida" esté activa, puede seleccionar la zona de cocción que desea activar en la pantalla de la izquierda y configurar el nivel de potencia para esta zona antes de seguir utilizándola de forma normal.

Opciones que puede seleccionar

CATEGORÍA DE ALIMENTO		MÉTODO DE COCCIÓN
	Carne	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Pescado	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Vegetales	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hirviendo
	Salsas, salsas, sopas	Salsas (Tomate, Bechamel) Sopas (Abrasando, Hervir a fuego lento, Sopas cremosas)
	Postre	Natillas, Panna cotta, Chocolate derretido, Crepe, Arroz con leche
	Huevos	Huevos fritos, Tortilla francesa, Hirviendo (Huevos cocidos, Pasados por agua), Tortilla, Revuelto
	Queso	Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Fondue
	Pasta	Hirviendo, Sarten para freír, Risotto, Arroz con leche
	Bebida	Leche, Agua, Moka-cafetera
	Personalizado	Hirviendo, Interrogatorio intenso, Sarten para freír, Hervir a fuego lento, Derritiendo

MÉTODOS DE COCCIÓN PRINCIPALES

(Cada método puede incluir opciones adicionales)

DERRETIR

Para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantener este estado sin riesgo de quemarlos.

Este método no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla de la derecha.

COCINAR A FUEGO LENTO

Para los platos de cocción lenta y para evaporar líquidos lentamente, mantiene el estado de los alimentos sin riesgo de quemarlos. Este método no daña los alimentos y evita que se peguen a la olla.

La calidad y el tipo de la olla pueden afectar al rendimiento o a los tiempos de cocción.

La velocidad de cocción puede ajustarse en cualquier momento utilizando los botones "+" y "-" de la pantalla de la derecha.



HIRVIENDO*

Para calentar el agua de forma eficaz y alertar al usuario cuando esta empieza a hervir mediante una señal acústica o visual.

Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el agua en un hervor controlado, evitando derramar el líquido y malgastar energía.

Mientras esta función está activa, una alarma acústica advierte al usuario si la olla está vacía (sin agua) o si el agua se ha evaporado por completo.

No añada la sal hasta que haya sonado la alerta de hervor.

SARTÉN PARA FREÍR*

Para calentar o condimentar una olla o sartén vacía. Una señal acústica y visual indica que se ha alcanzado la temperatura ideal para añadir los alimentos a la olla o a la sartén. Mientras espera la confirmación del usuario, el sistema mantiene el accesorio a una temperatura controlada evitando que la sartén alcance temperaturas peligrosas y evitando malgastar energía. Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Para esta función deben utilizarse accesorios específicos.

No utilice la tapa: para evitar las salpicaduras se recomienda un protector contra salpicaduras.

Se recomienda utilizar aceites apropiados para freír cuando se cocina con esta función, como aceites de semillas de varios tipos. Se utiliza aceites distintos, tenga especial cuidado y supervise la cocción durante su primer uso.

INTERROGATORIO INTENSO*

Esta función permite conseguir un gratinado óptimo para varios alimentos según su espesor. Cuando se alcanza la temperatura ideal para añadir los alimentos, la placa emite un sonido. Luego, la placa estabiliza la temperatura durante la cocción y la mantiene constante. Cuando el usuario confirma que se han añadido los alimentos, comienza la cocción.

Se recomienda preparar los alimentos durante la fase de calentamiento y añadirlos en cuanto suene la señal acústica.

Para alcanzar unas condiciones óptimas, utilice esta función con ollas y condimentos a temperatura ambiente.

Si no está utilizando la parrilla diseñada para este propósito, tenga especial cuidado cuando utilice la función de grill por primera vez, ya que la calidad de la base podría afectar a los tiempos de calentamiento. Los accesorios con bases demasiado finas pueden alcanzar temperaturas muy altas en poco tiempo.



MOKA*

Esta función permite calentar automáticamente las cafeteras "Moka". El ciclo de calentamiento puede activarse seleccionando la función en el menú y cuando el café esté listo se oirá una señal acústica. La función está programada para apagarse automáticamente, evitando las salpicaduras. Cuando la utilice por primera vez, compruebe siempre que se cumplan las condiciones descritas. Para unas condiciones óptimas, utilice esta función con la cafetera y el agua a temperatura ambiente.

*Para estas funciones se recomienda el uso de accesorios específicos:

- para hirviendo: WMF SKU: 07.7524.6380
- para sartén para freír: WMF SKU: 05.7528.4021
- para interrogatorio intenso: WMF SKU: 05.7650.4291
- para Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Nota: Intente no mover la olla o sartén durante el primer minuto de calentamiento para que la placa funcione de un modo óptimo.

CHEF CONTROL

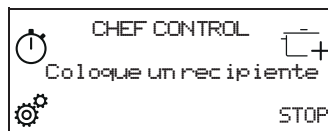
Esta función divide la placa en cuatro zonas de cocción y las activa simultáneamente en el nivel de potencia preestablecido. Le permite mover ollas de una zona a otra para poder seguir cocinando a distintas temperaturas.

Para activar la función de Chef Control:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "6th Sense".
3. Seleccione "Chef Control" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Los paneles de las cuatro zonas de cocción aparecen en la pantalla de la izquierda con el nivel de potencia correspondiente (baja, media, alta).
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" +.
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



Para cambiar la potencia de una zona de cocción:

1. Seleccione la zona de cocción.
2. Seleccione el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por la pantalla táctil de deslizamiento, que permanecerá visible durante 1 segundo.
3. Volverá a aparecer la palabra correspondiente al nivel de potencia seleccionado (baja, media, alta).

Nota: Los ajustes modificados se guardarán hasta que vuelva a cambiarlos o los reinicie.

FLEXIFULL

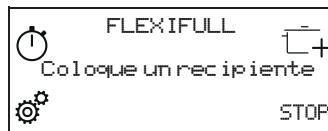
Esto permite combinar las cuatro zonas para usarlas como una sola zona de cocción.

Para activar la función Flexifull:

1. Coloque la olla en posición.
2. Pulse el botón "6th Sense".
3. Seleccione "Flexifull" en la pantalla de administración de funciones y confirme.



4. Configure el nivel de potencia deseado en la pantalla táctil de deslizamiento. El nivel de potencia configurado aparecerá en la pantalla de la izquierda.
5. Si desea añadir más ollas, utilice el comando "Añadir olla" +.
6. Para salir de esta función, pulse "STOP".



INDICADORES

H CALOR RESIDUAL

Si la letra "H" aparece en uno de los paneles de la pantalla de selección de zona de cocción, esto significa que la zona de cocción correspondiente todavía está caliente. Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.

TABLA DE COCCIÓN

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción
Potencia máxima	P	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 - 18	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar, saltear, hervir, gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 - 14	Dorar, cocer, guisar, saltear, gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios.
		Cocer, guisar, saltear, gratinar, cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).
	5 - 9	Cocer, cocinar a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej., agua, vino, caldo, leche).
	1 - 4	Derretir, descongelar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.
		Mantener la comida caliente, cocer arroz	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.
Potencia cero	Off	-	Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalizado con "H").

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ADVERTENCIA

- **No utilice aparatos de limpieza al vapor.**
- **Antes de la limpieza, asegúrese de que las zonas de cocción están apagadas y de que no se muestra el indicador de calor residual ("H").**

Importante:

- No utilice esponjas o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el cristal.
- Después de cada uso, limpie la placa (cuando esté fría) para eliminar cualquier resto o mancha de comida.
- El azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar pueden dañar la placa y deben eliminarse inmediatamente.
- La sal, el azúcar y la arena podrían rayar la superficie de cristal.
- Utilice un paño suave, papel de cocina absorbente o un limpiador especial para placas (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

Si aparece el logo de iXelium™ en el cristal, la placa está tratada con tecnología iXelium™, un acabado exclusivo de Whirlpool que asegura unos resultados de limpieza perfectos y mantiene la superficie de la placa brillante durante más tiempo.

Para limpiar placas con iXelium™, siga estas recomendaciones:

- Utilice un paño suave (la microfibra es lo mejor) humedecido con agua o con un detergente limpiacristales normal.
- Para obtener unos mejores resultados, deje un paño mojado sobre la superficie de la placa de cristal durante unos minutos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Compruebe que no se haya interrumpido la alimentación eléctrica.
- Después de utilizar la placa de cocción, si no puede apagarla, desconéctela de la red eléctrica.
- Si al encender la placa se visualizan códigos alfanuméricos en la pantalla, siga las instrucciones de la tabla.

Nota: La presencia de agua, líquido derramado de las ollas o cualquier objeto que se encuentre sobre cualquier botón de la placa puede activar o desactivar accidentalmente la función de bloqueo del panel de control.

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C81, C82	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	Espera a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla.
F02, F04	El voltaje de conexión de la placa es incorrecto.	El sensor detecta un voltaje incompatible con el de conexión.	Desconecte la placa de la red de suministro eléctrico y controle la conexión eléctrica.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Desconecte la placa de la red eléctrica. Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica. Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla.		

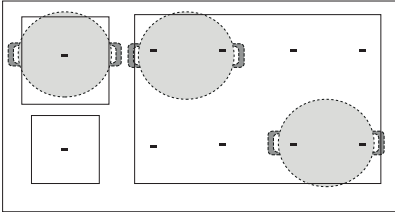
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

Las placas de inducción pueden emitir silbidos o crujidos durante su funcionamiento normal. En realidad estos sonidos proceden de los recipientes de cocción y dependen de las características de las bases de las sartenes (por ejemplo, si las bases tienen distintas capas de materiales o son irregulares).

Estos sonidos pueden variar dependiendo del tipo de recipiente utilizado o de la cantidad de alimentos que contiene y no son síntomas de un mal funcionamiento.

COCCIÓN VERIFICADA

La siguiente tabla se ha creado especialmente para que los organismos de inspección puedan utilizar nuestros productos.

Cocción verificada	Posiciones de cocción verificada
Distribución de calor, prueba de "Tortitas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.3	
Rendimiento térmico, prueba de "Patatas fritas" de acuerdo con la norma EN 60350-2 §7.4	
Derretir "chocolate" y mantenerlo caliente	
Cocer a fuego lento "arroz con leche"	

DISEÑO ECO: La prueba se ha realizado de conformidad con las normativas, seleccionando todas las zonas de cocción de la placa para formar una sola área o utilizando la función Flexifull.

