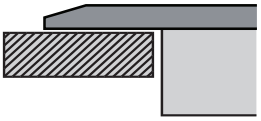
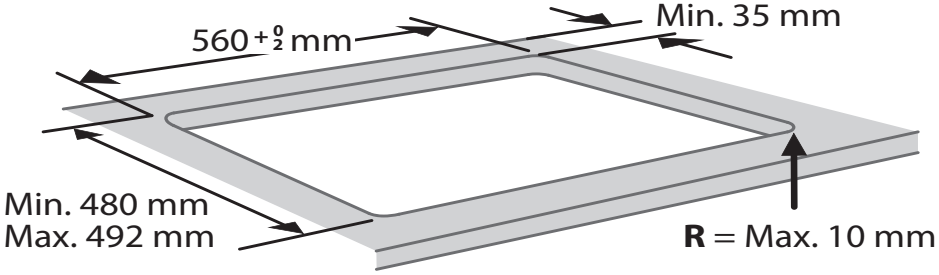
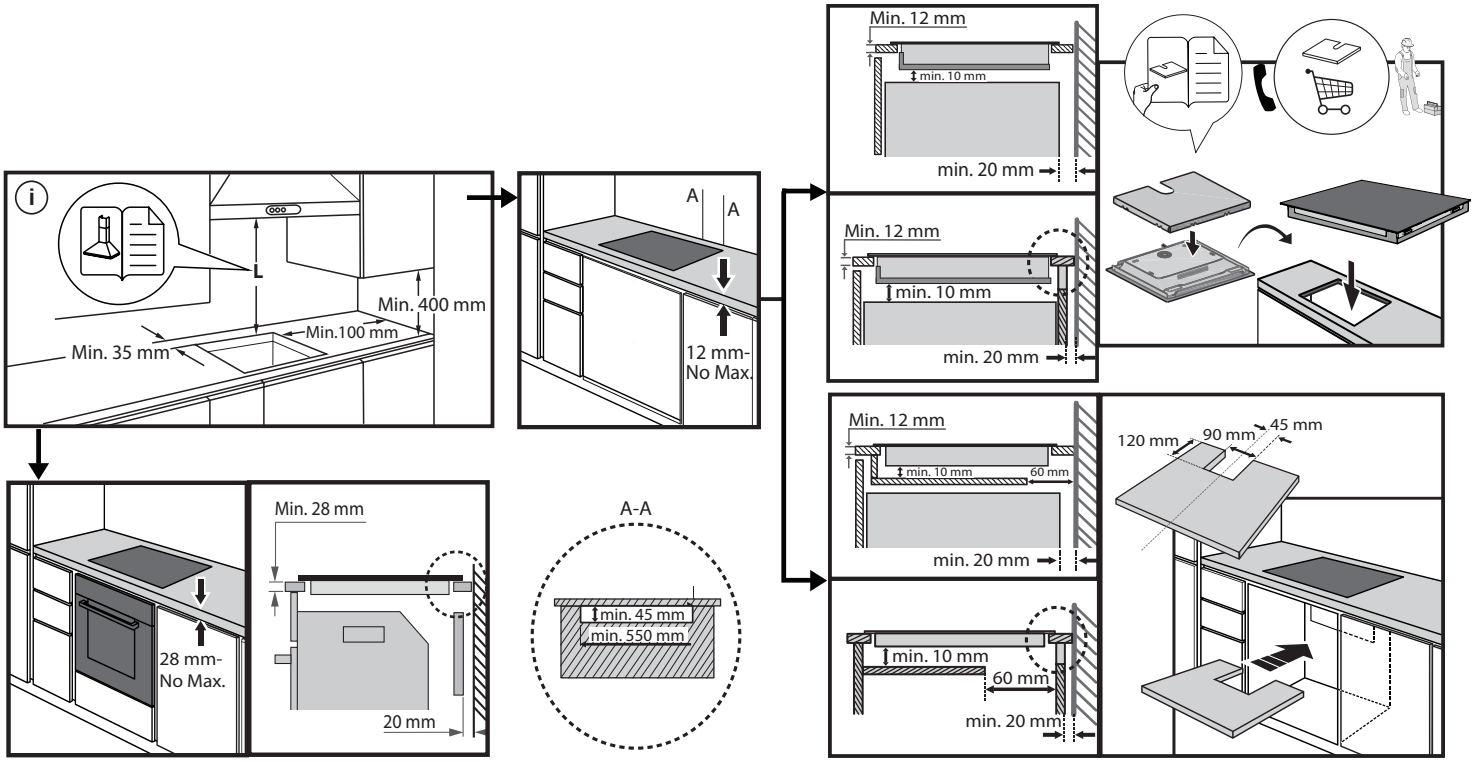
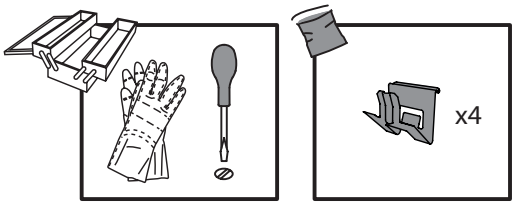

4 mm
590 mm
510 mm
50 mm
479 mm
551 mm

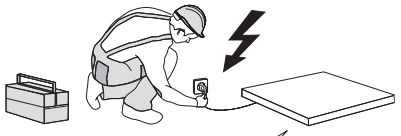


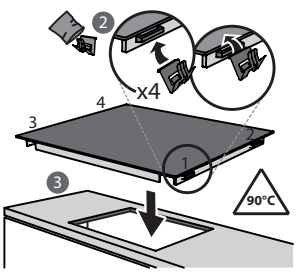

560 +2 0 mm
Min. 35 mm
Min. 480 mm
Max. 492 mm
R = Max. 10 mm

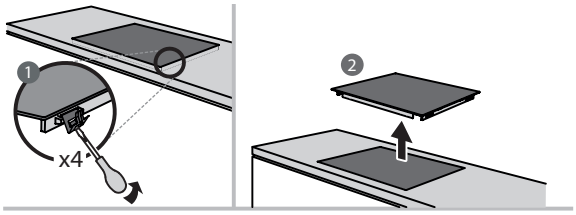

i
L
Min. 400 mm
Min.100 mm
Min. 35 mm
A
A
12 mm-
No Max.
Min. 12 mm
min. 10 mm
min. 20 mm
Min. 12 mm
min. 10 mm
min. 20 mm
Min. 12 mm
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
min. 10 mm
60 mm
min. 20 mm
120 mm
90 mm
45 mm
Min. 28 mm
28 mm-
No Max.
20 mm
A-A
min. 45 mm
min. 550 mm

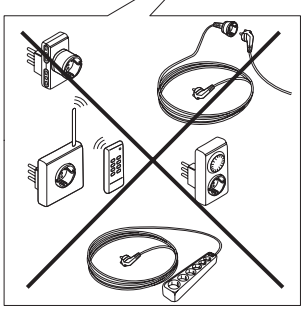



x4




x4
90°C


x4



# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ WARNING: If the hob surface is cracked, do not use the appliance - risk of electric shock.

⚠ WARNING: Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be supervised continuously.

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous - risk of fire. NEVER try to extinguish a fire with water: instead, switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ Do not use the hob as a work surface or support. Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire.

⚠ Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

**PERMITTED USE**

⚠ CAUTION: the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ WARNING: Induction hob may generate the acoustic sound when something is left on the control panel. Switch off the cooktop through the ON/OFF button.

**INSTALLATION**

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting operations before fitting the appliance and remove all wood chips and sawdust.

⚠ If the appliance is not installed above an oven, a separator panel (not included) must be installed in the compartment under the appliance.

**ELECTRICAL WARNINGS**

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ Installation using a power cable plug is not allowed unless the product is already equipped with the one provided by the Manufacturer.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service

agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

## CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING: Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.

⚠ Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.

## DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

## ENERGY SAVING TIPS

Make the most of your hot plate's residual heat by switching it off a few minutes before you finish cooking.

The base of your pot or pan should cover the hot plate completely; a container that is smaller than the hot plate will cause energy to be wasted.

Cover your pots and pans with tight-fitting lids while cooking and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.

Use only flat-bottomed pots and pans.

## DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014 and The Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019 in compliance with the European standard EN 60350-2.

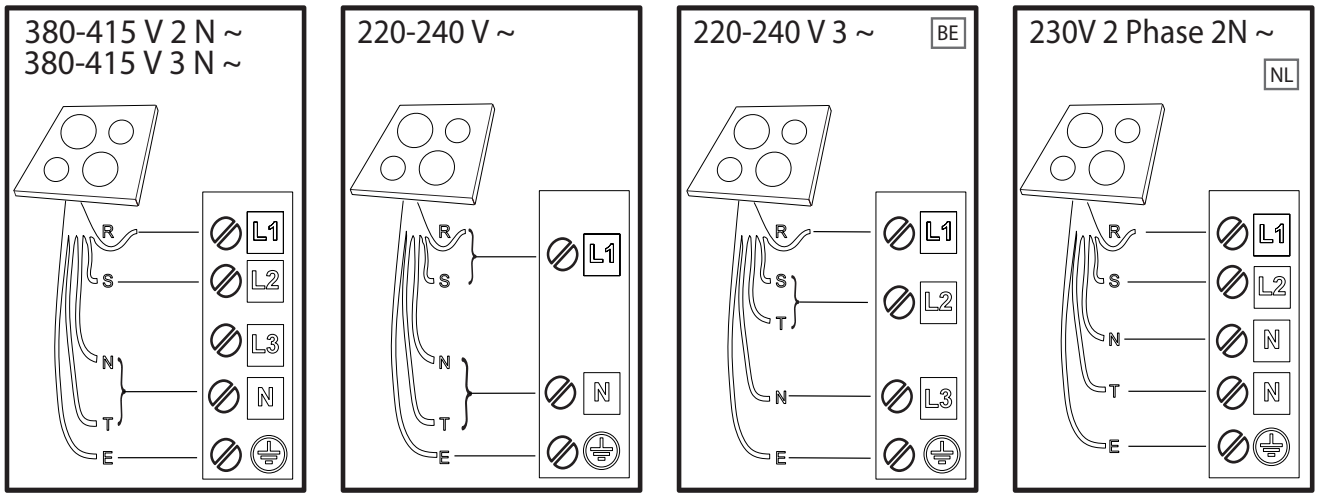
The information related to low power mode of the appliance in accordance with Regulation (EU) 2023/826 can be found in the following link: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

## NOTE

People with a pacemaker or similar medical device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor, or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

# ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection must be made before connecting the appliance to the electricity supply.
Installation must be carried out by qualified personnel who know the current safety and installation regulations. Specifically, installation must be carried out in compliance with the regulations of the local electricity supply company.
Make sure the voltage specified on the data plate located on the bottom of the appliance is the same as that of the home.
Regulations require that the appliance be earthed: use conductors (including the earth conductor) of the appropriate size only.




**R** black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S** brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T** blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

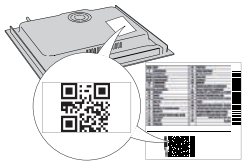
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

**N** blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

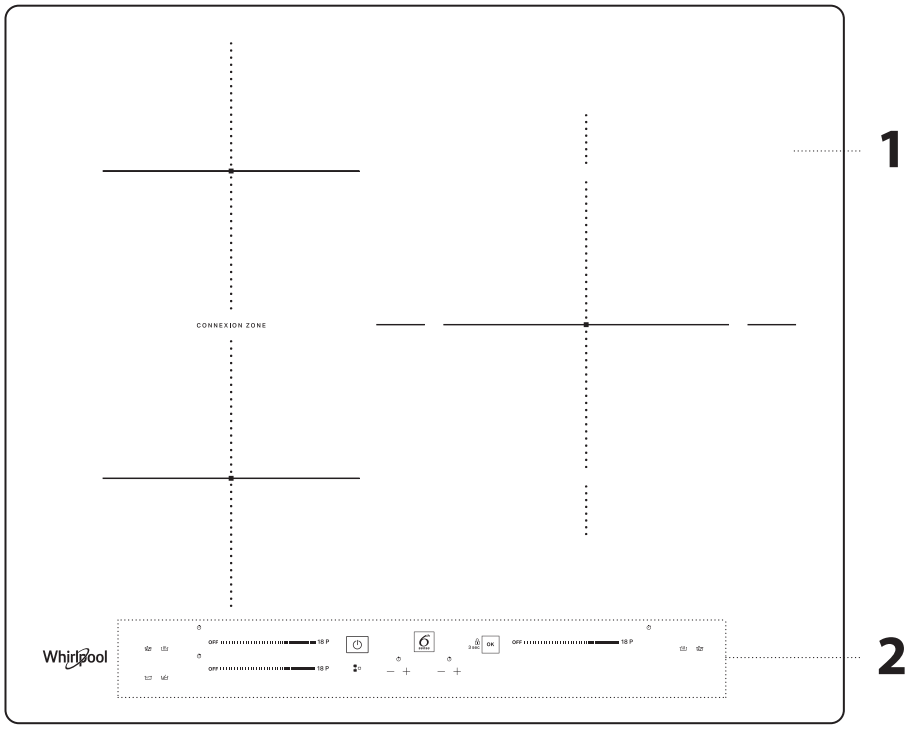
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register.**

**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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

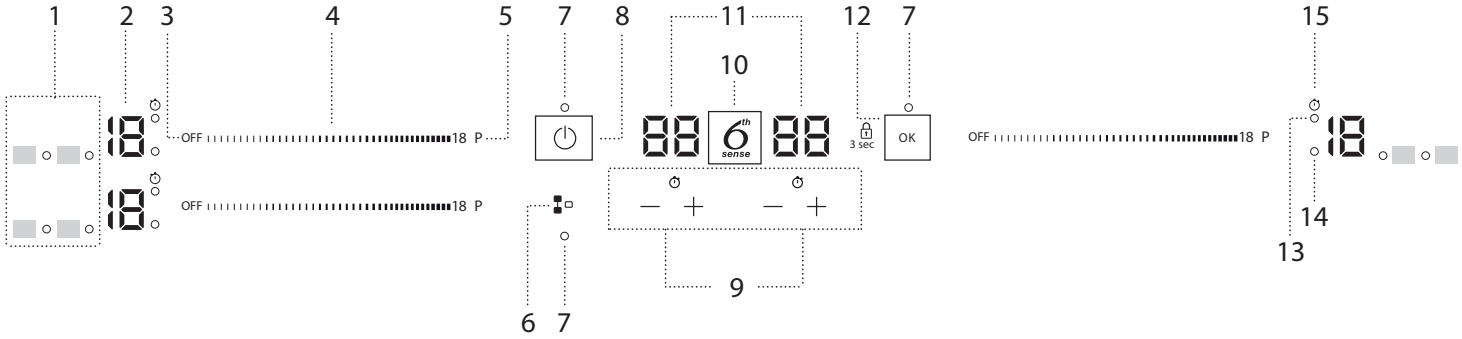


# PRODUCT DESCRIPTION




1. Cooktop
2. Control panel

## CONTROL PANEL




1. Symbols/activation of special functions
2. Cooking level selected
3. Cooking zone off button
4. Scroll keypad
5. Fast heating button (Booster)
6. CONNEXION ZONE button
7. Indicator light – function active
8. On/Off button
9. Timer
10. 6th Sense button
11. Cooking time indicator
12. OK/Key lock button – 3 seconds
13. Timer active indicator
14. Zone selection indicator
15. Timer indicator symbol

# ACCESSORIES

Only use pots and pans made from ferromagnetic material suitable for induction hobs. Check for the symbol (generally stamped on the bottom) to determine whether a pot is suitable. A magnet may also be used to check whether the cookware base is magnetic.

| COOKWARE | MATERIAL | PROPERTIES |
|---|---|---|
| Recommended cookware  | Base is made of stainless steel with sandwich design, enamelled steel, cast iron. | Ensures optimum efficiency, heats up quickly, and distributes heat evenly. |
| Suitable cookware  | Base is not fully ferromagnetic (magnet sticks only in a portion of the cookware base). | Only the ferromagnetic area heats up. As a result, may heat up less quickly and heat may be distributed less evenly. |
| Suitable cookware  | Ferromagnetic base contains areas with aluminium or has a recessed area in the centre. | The ferromagnetic area is smaller than the actual cookware base area. As a result, less power may be delivered and cookware may not heat sufficiently. Cookware may not be detected. |
| Not suitable | Normal thin steel, glass, clay, copper, aluminium and other non-ferromagnetic materials, cookware with rubber feet | Cookware is not detected and will not heat up. |

**NOTE:** All cookware must have a flat base. Periodically check the base for any sign of warping, as some cookware may undergo deformation due to high heat.

### ADAPTERS FOR POTS/PANS UNSUITABLE FOR INDUCTION

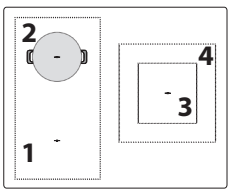
The use of adapter plates affects efficiency and therefore increases the time required to heat water or food. Make sure that the ferromagnetic diameter of the cookware base aligns with both the diameter of the adapter plate and the diameter of the cooking zone. If these measurements don't match, it can significantly decrease efficiency and performance. Not following these guidelines could lead to heat build up that is not effectively transferred to the pot or pan, potentially causing blackening of the plate and hob.

### EMPTY POTS AND PANS

The hob is equipped with an internal safety system that activates the "Automatic off" function when too high temperature is detected. The use of empty pots and pans with a thin base is not recommended. However, when doing so, the temperature might rise quicker than the time needed for the "Automatic off" to be triggered promptly, with the risk of damaging the pan or the hob surface. If this occurs, do not touch the pan nor the hob surface and wait for all components to cool down. If any error message is displayed, call the Service Centre.

### SUITABLE SIZE OF PAN/POT BASE FOR THE DIFFERENT COOKING ZONES

To ensure that the hob works properly, use pots of a suitable base diameter for each zone (refer to the table below). Please note that cookware manufacturers often provide the size of the upper diameter of the cookware, rather than the base diameter.
To ensure that the hob works with the expected performance, always use a cooking zone with a size matching the ferromagnetic size of the cookware base. Place the pan/pot making sure it is well centred on the cooking zone in use. It is recommended not to use pots larger than the size of the cooking zone.




**COOKWARE USAGE BY ZONE**

| Zone | Suitable cookware shape | Suitable ferromagnetic base (cm) |
|---|---|---|
| 1 or 2 | Round or Square | 12 |
| 3 (inner) | Round | 12 |
| 4 (outer) | Round | 24 |
| 1+2 (CONNECTION ZONE) | Oval or Rectangular | Short side 160-210<br>Long side 240 - 380 |

# FIRST TIME USE

### POWER MANAGEMENT

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power. Adjust the setting concerning the limits of your home's electrical system as described in the following paragraph.

N.B: Depending on the power selected for the hob, some of the cooking zone power levels and functions (e.g. boil or fast heating) could be automatically limited to prevent the selected limit from being exceeded.

***To set the power of the hob:***

Once you have connected the device to the mains power supply, you can set the power level within 60 seconds.
Press the far right timer "+" button for at least 5 seconds. The display shows "PL".
Press the 3 SEC OK button to confirm.
Use the "+" and "–" buttons to select the desired power level.
The power levels available are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW.
Confirm by pressing 3 SEC OK.

The power level selected will stay in the memory even if the power supply is interrupted.
To change the power level, disconnect the appliance from the mains for at least 60 seconds, plug it back in, and repeat the above steps.

If an error occurs during the setting sequence, the "EE" symbol will appear, and you will hear a beep. If this happens, repeat the operation.
If the error persists, contact the After-Sales Service.

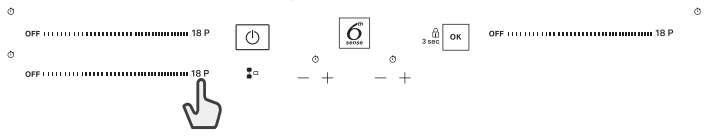
### ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:
- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Press the "P" button of the first scroll keypad at the top left for 5 seconds.

Any alarms set will remain active.

**DEMO MODE** (reheating deactivated, see the section on "Troubleshooting")

To switch the demo mode on and off:
- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Within the first minute, press the fast heating button "P" of the bottom left keypad for 5 seconds (as shown below);
- "DE" will show on the display.



# DAILY USE

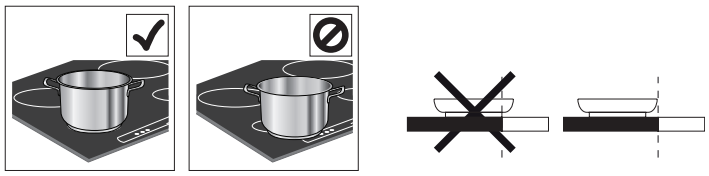
### SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second. To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

### POSITIONING

Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

Please note: 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 keypad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



### ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF ..... 18 P

***To activate the cooking zones:***

Move your finger horizontally across the scroll keypad (SLIDER) of the required cooking zone to activate it and adjust the power. The level will be shown in line with the area and the indicator light identifying the active cooking zone. The "P" button can be used to select the fast heating function (Booster).

***To deactivate the cooking zones:***

Select the "OFF" button at the beginning of the scroll keypad.

### CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the OK/Key lock button for 3 seconds. A beep and a warning light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function ( ). To unlock the controls, repeat the activation procedure.

### TIMER

There are two timers - one controls the left-hand cooking zones, while the other controls the right-hand cooking zones.

***To activate the timer*:**

Press the "+" or "–" button to set the desired time on the cooking zone in use. An indicator light will be activated in line with the specific symbol. Once the set time has elapsed, a beep will sound, and the cooking zone will switch off automatically.
The time can be changed at any point, and several timers can be activated simultaneously.
In case 2 timers on the same side of the hob are activated simultaneously, "Zone selection indicator" flashes and the relative cooking time selected is displayed on the central display.

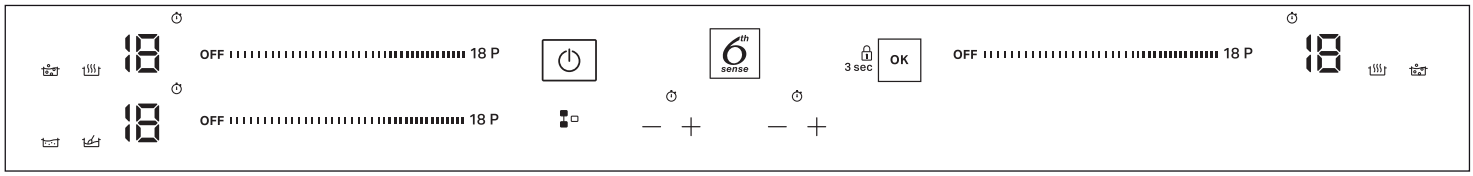
***To deactivate the timer:***

Press the "+" and "–" buttons together until the timer is deactivated.

### TIMER INDICATOR

This LED (when ON) indicates that the timer has been set for the cooking zone.

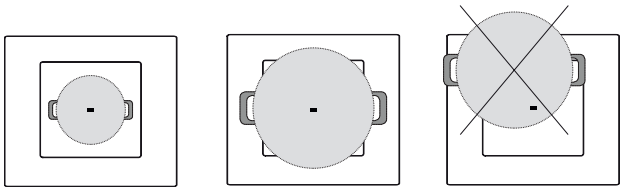
# FUNCTIONS




### EXTENDIBLE ZONE (DOUBLE ZONE)

Depending on the container's diameter, the zone adapts itself automatically, turning on partially (inner zone) or completely (outer zone).
For more information, refer to the minimum diameter table.

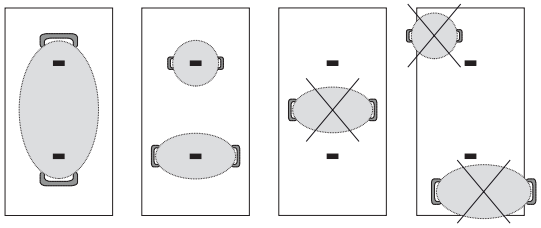
**IMPORTANT:** Place the pot making sure that its center corresponds to the center of the cooking zone in use (as shown below).



### CONNEXION ZONE

It allows to combine two cooking zones and use them as a single large area.
Ideal for fish kettles, pots or grilles that cover the entire cooking surface.
The function is de-activated if the bridge area is not entirely covered.
Either of the scroll keypads on the left can be used.
To activate/deactivate the function, press the "CONNECTION ZONE" button.
**N.B.** Special functions cannot be selected when using this feature.

**IMPORTANT:** Place the pots in the center of the cooking zone so that they cover at least one of the reference points (as shown below).



### 6TH SENSE

The "6th Sense" button activates the special functions.
Place the pot in position and select the cooking zone.
Press the "6th Sense" button. The display of the selected area will show "A".
The indicator for the first special feature available for the cooking zone will light up.
Select the desired special function by pressing the "6th Sense" button one or more times.
The function is activated once the button has been pressed to confirm.

To select another special function, press "OFF" and then the "6th Sense" button to choose the required function.
To deactivate the special functions and return to manual mode, press "OFF".
The power level when using special functions is pre-set by the hob and cannot be modified.

### MELTING

This function allows you to bring food to the ideal temperature for melting and maintain the food condition without the risk of burning.
This method is ideal, as it does not damage delicate foods such as chocolate and prevents them from sticking to the pot.

### KEEP WARM

This feature allows you to keep your food at an ideal temperature, usually after cooking is complete or reducing liquids very slowly.
Ideal for serving foods at the perfect temperature.

### SIMMERING

This function is ideal for maintaining a simmering temperature, allowing you to cook food for long periods with no risk of burning.
Ideal for long-cooking recipes (rice, sauces, roasts) with liquid sauces.

### BOILING

This function allows you to bring water to the boil and keep it boiling, with lower energy consumption.
About 2 litres of water (preferably at room temperature) should be placed in the pan.
In all cases, users are advised to closely monitor the boiling water and check the amount of water remaining regularly.
If the pots are big and the water quantity is higher than 2 litres, we recommend using a lid to optimize boiling time.

## INDICATORS

### RESIDUAL HEAT

If "H" appears on the display, this means that the cooking zone is hot. The indicator lights up even if the zone has not been activated but has been heated due to the adjacent zones' use or because a hot pot has been placed on it.
When the cooking zone has cooled down, the "H" disappears.

### POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

This symbol appears if the pot is not suitable for induction cooking, is not positioned correctly or is not of an appropriate size for the cooking zone selected. If no pot is detected within 30 seconds of making the selection, the cooking zone switches off.

## COOKING TABLE

The cooking table offers an example of the cooking type for each power level. The actual delivered power of each power level depends on the cooking zone dimension.

| POWER LEVEL | | TYPE OF COOKING | LEVEL USE (indicating cooking experience and habits) |
|---|---|---|---|
| **Maximum power** | **P** | Fast heating/Booster | Ideal for rapidly increasing the food temperature to fast boiling in the case of water or 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 – defrosting | 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

***Important:***

- **Before cleaning, make sure the cooking zones are switched off and that the residual heat indicator ("H") is not displayed.**
- 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.
- A surface that is not kept suitably clean may reduce the sensitivity of control panel buttons.
- Use a scraper only if residues are stuck to the hob. Follow the scraper manufacturer's instructions to avoid scratching the glass.
- Sugar or foods with 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 cannot 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.

| DISPLAY CODE | DESCRIPTION | POSSIBLE CAUSES | SOLUTION |
|---|---|---|---|
| F0E1 | Cookware is detected but it is not compatible with requested operation. | The cookware is not well positioned on the cooking zone, or it is not compatible with one or more cooking zones. | Press On/Off button twice to remove the F0E1 code and restore the functionality of the cooking zone. Then, try to use the cookware with a different cooking zone, or use different cookware. |
| F0E7 | Wrong power cord connection. | The power supply connection is not exactly as indicated in "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph. | Adjust the power supply connection according to "ELECTRICAL CONNECTION" paragraph. |
| F0EA | 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. |
| F0E9 | The cooking zone turns off when the temperatures are too high. | The internal temperature of electronic parts is too high. | Wait until the cooking area has cooled off before using it again. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Disconnect the hob from the power supply.<br>Wait a few seconds then reconnect the hob to the power supply.<br>If the problem persists, call the service centre and specify the error code that appears on the display. | | |
| d E<br>*[when the hob is off]* | The hob does not switch heat up.<br>The functions do not come on. | DEMO MODE on. | Follow the instructions in the "DEMO MODE" paragraph. |
| e.g. 0 → – | The hob does not allow a special function to be activated. | The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob. | See paragraph "Power management". |
| e.g. P → 5<br>*[Power level lower than level requested]* | The hob automatically sets a minimum power level to ensure that the cooking zone can be used. | The power regulator limits the power levels in accordance with the maximum value set for the hob. | See paragraph "Power management". |

# 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 pan bottoms' characteristics (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 the amount of food it contains and not the symptom of something wrong.

# AFTER-SALES SERVICE

To receive more complete assistance, please register your product on **www.whirlpool.eu/register.**

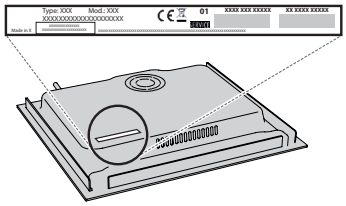
**BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:**

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.

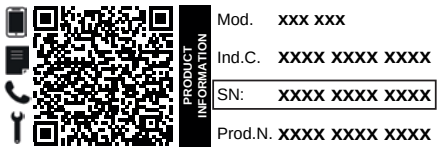
**IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.**

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;

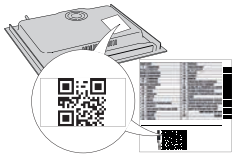



- your full address;
- your telephone number.

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 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 C00628721 (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.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.
Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.
⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.
⚠ AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.
⚠ MISE EN GARDE: La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.
⚠ AVERTISSEMENT: Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau: au contraire, éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support. Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.
⚠ Comme ils peuvent devenir chauds, les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères, et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson.
⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être exécutés par des enfants sans surveillance.
⚠ Après l'utilisation, éteignez la table de cuisson à l'aide de la commande, ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
⚠ AVERTISSEMENT: L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.
⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

**USAGE AUTORISÉ**

⚠ MISE EN GARDE: Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un dispositif de mise en marche externe comme une minuterie ou un système de contrôle à distance.
⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants: cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.
⚠ Aucune autre utilisation n'est autorisée (p. ex. pour chauffer des pièces).
⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
⚠ AVERTISSEMENT: La table de cuisson à induction peut générer un son lorsque quelque chose est laissé sur le panneau de commande. Éteignez-la en agissant sur le bouton MARCHE/ARRÊT.

**INSTALLATION**

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.
⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le détaillant ou le service Après-vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.
⚠ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement tous les copeaux et la sciure de bois.
⚠ Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non compris) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ Utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Une installation utilisant une prise de câble électrique n'est pas autorisée sauf si le produit en est déjà équipé par le Fabricant.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

## MISE AU REBUT DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻.

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

## MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.




## CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Tirez le meilleur de la chaleur résiduelle de votre plaque de cuisson en l'éteignant quelques minutes avant de terminer la cuisson.

La base de votre casserole ou de votre poêle couvre totalement la plaque chaude; un récipient plus petit que la plaque chaude provoquera un gaspillage d'énergie.

Couvrez vos casseroles et poêles avec des couvercles parfaitement ajustés et utilisez le moins d'eau que possible. La cuisson à découvert augmentera considérablement la consommation d'énergie.

Utilisez uniquement des casseroles et poêles à fond plat.

## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au Règlement (UE) 2023/826 sont disponibles sur le lien suivant : https://docs.emeaappliance-docs.eu.

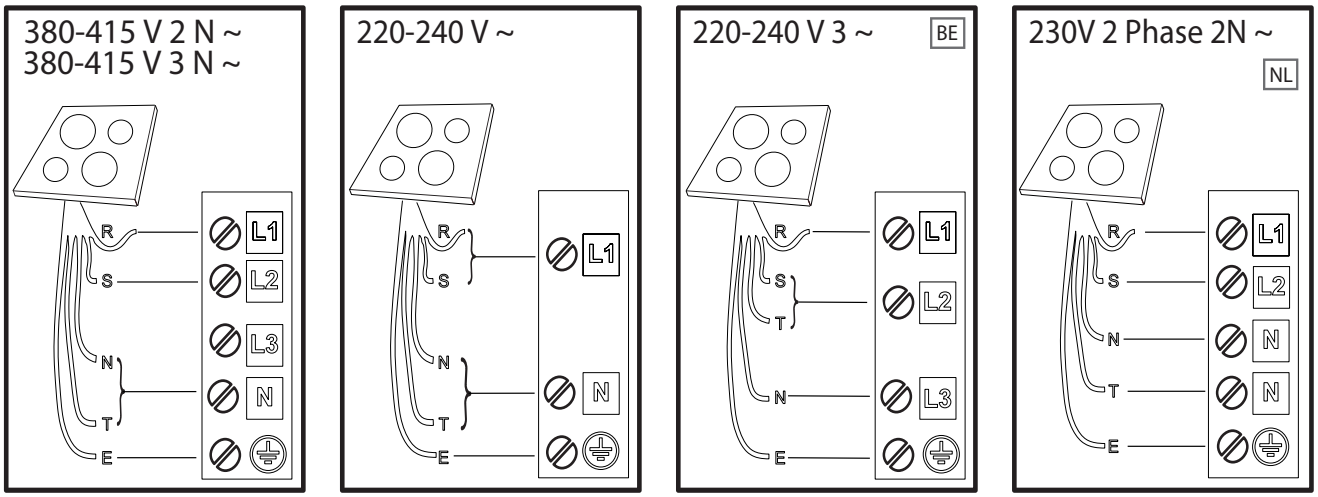
## REMARQUE

Les porteurs d'un pacemaker ou d'un dispositif médical similaire doivent faire attention lorsqu'ils se trouvent près de cette plaque à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le pacemaker ou ledit dispositif similaire. Consultez votre médecin, ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical similaire pour plus d'informations sur les effets des champs électromagnétiques de la plaque à induction.



# BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être réalisé avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation.
L'installation doit être effectuée par un personnel qualifié qui connaît les réglementations actuelles relatives à la sécurité et à l'installation. En particulier, l'installation doit être réalisée conformément aux réglementations de la société locale de distribution d'électricité.
Assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil correspond à celle de votre logement.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi : utilisez uniquement des conducteurs (y compris le fil de terre) de section appropriée.




**R** black-nero-negro-preto-μαύροç-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S** brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T** blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blått (grått)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

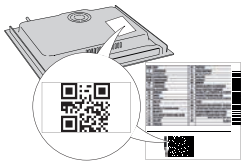
⏚=**E** yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

**N** blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blått-mavi-gorm- blár

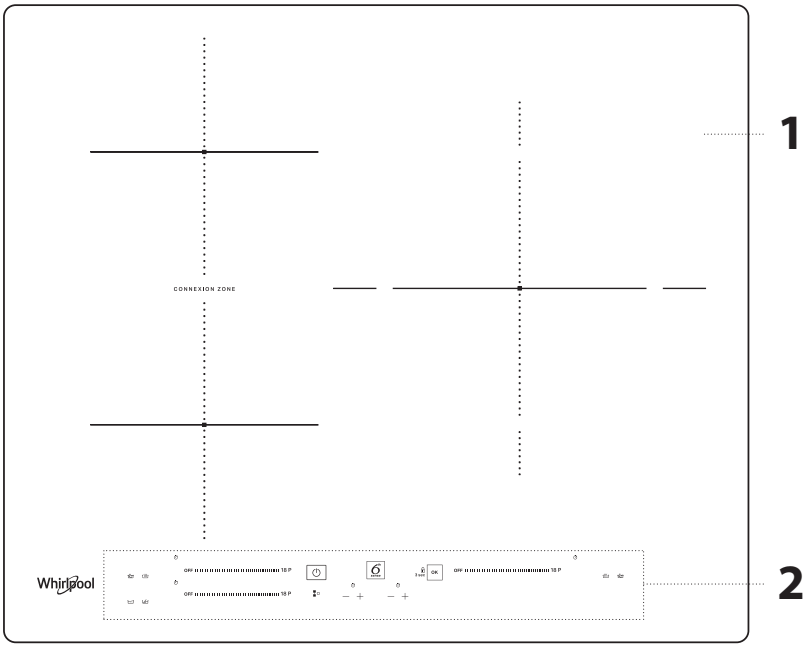
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur **www.whirlpool.eu/register.**

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

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

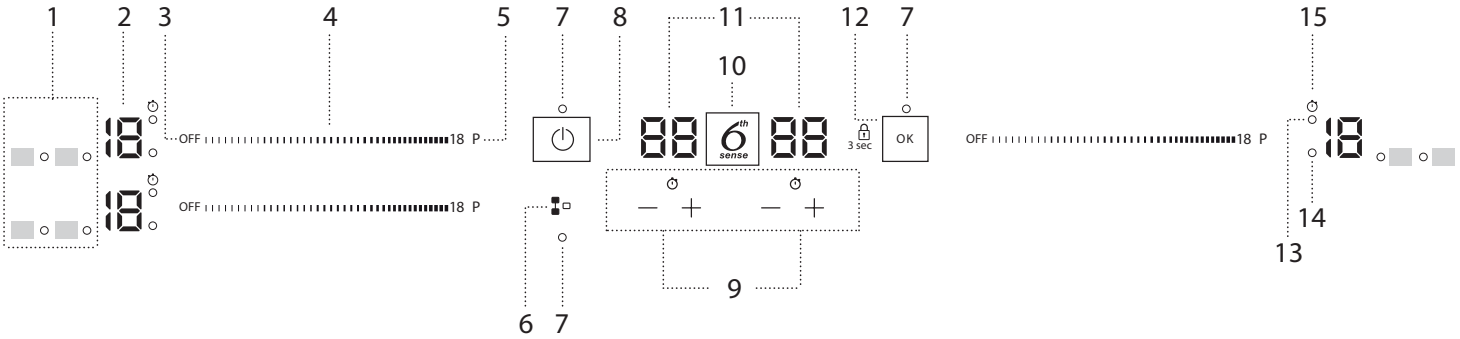


# DESCRIPTION DU PRODUIT




1. Table de cuisson
2. Panneau de commande

## PANNEAU DE COMMANDE




1. Symboles/activation de fonctions spéciales
2. Niveau de cuisson choisie
3. Bouton d'arrêt de la zone de cuisson
4. Clavier déroulant
5. Bouton de chauffage rapide (Booster)
6. Bouton CONNEXION ZONE
7. Témoin indicateur – fonction active
8. Touche Marche/Arrêt
9. Minuterie
10. Bouton 6th Sense
11. Indicateur de temps de cuisson
12. Bouton OK/Verrouillage des touches – 3 secondes
13. Indicateur de minuterie active
14. Indicateur de sélection de zone
15. Symbole indicateur de minuterie

# ACCESSOIRES

N'utilisez que des casseroles et des poêles en matériau ferromagnétique adapté aux plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut également être utilisé pour vérifier si la base de l'ustensile de cuisine est magnétique.

| USTENSILE DE CUISINE | MATÉRIAU | PROPRIÉTÉS |
|---|---|---|
| Ustensiles recommandés  | La base est réalisée en acier inoxydable avec un design en sandwich, en acier émaillé et fonte. | Garantir une efficacité optimale, chauffe rapidement et répartit la chaleur uniformément. |
| Ustensiles de cuisine adaptés  | La base n'est pas entière ferromagnétique (l'aimant ne colle qu'à une partie de la base de l'ustensile de cuisine). | Seule la zone ferromagnétique s'échauffe. En conséquence, le chauffage peut être moins rapide et la chaleur peut être moins bien répartie. |
| Ustensiles de cuisine adaptés  | La base ferromagnétique contient des zones avec de l'aluminium ou présente une zone creuse au centre. | La zone ferromagnétique est plus petite que la zone de base effective de l'ustensile de cuisine. Par conséquent, la puissance délivrée peut être moindre et les ustensiles de cuisine peuvent ne pas chauffer suffisamment. Les ustensiles de cuisine peuvent ne pas être détectés. |
| Non adapté | Acier fin normal, verre, argile, cuivre, aluminium et autres matériaux non ferromagnétiques, ustensiles de cuisine avec pieds en caoutchouc. | Les ustensiles de cuisine ne sont pas détectés et ne chauffent pas. |

**REMARQUE :** Tous les ustensiles de cuisine doivent avoir une base plate. Vérifiez régulièrement que la base ne présente aucun signe de déformation, car certains ustensiles de cuisine peuvent se déformer sous l'effet d'une chaleur élevée.

### ADAPTATEURS POUR CASSEROLES/POÊLES INADAPTÉES POUR L'INDUCTION

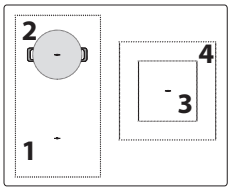
L'utilisation de plaques d'adaptation nuit à l'efficacité et augmente donc le temps nécessaire pour chauffer de l'eau ou des aliments. Assurez-vous que le diamètre ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson s'aligne à la fois sur le diamètre de la plaque d'adaptation et sur le diamètre de la zone de cuisson. Si ces mesures ne correspondent pas, l'efficacité et les performances peuvent s'en trouver considérablement réduites. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une accumulation de chaleur qui n'est pas transférée efficacement à la casserole ou à la poêle, ce qui peut entraîner un noircissement de la plaque et de la table de cuisson.

### POÊLES ET CASSEROLES VIDES

La table de cuisson est équipée d'un système de sécurité interne qui active la fonction "Arrêt automatique" lorsqu'une température trop élevée est détectée. L'utilisation de casseroles et de poêles vides à fond fin n'est pas recommandée. Toutefois, ce faisant, la température peut augmenter plus rapidement que le temps nécessaire au déclenchement rapide de l'arrêt automatique, avec le risque d'endommager la casserole ou la surface de la table de cuisson. Dans ce cas, ne touchez ni la casserole, ni la surface de la table de cuisson et attendez que tous les composants refroidissent. Si un message d'erreur s'affiche, appelez le centre de service.

### TAILLE DE LA POÊLE/DU FOND DE CASSEROLE ADAPTÉE AUX DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

Pour assurer un fonctionnement correct de la table de cuisson, utiliser des casseroles ayant un diamètre de base adapté (voir le tableau ci-dessous). Veuillez noter que les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent souvent la taille du diamètre supérieur de l'ustensile, plutôt que le diamètre de base.
Pour que la table de cuisson fonctionne avec les performances attendues, utilisez toujours une zone de cuisson dont la taille correspond à la taille ferromagnétique de la base de l'ustensile de cuisson.
Placer la casserole/la poêle en s'assurant qu'elle est bien centrée sur la zone de cuisson utilisée. Il est recommandé de ne pas utiliser de casseroles plus grandes que la taille de la zone de cuisson.




**UTILISATION DES USTENSILES DE CUISINE PAR ZONE**

| Zone | Forme d'ustensile de cuisine adaptée | Base ferromagnétique adaptée (cm) |
|---|---|---|
| 1 ou 2 | Ronde ou carrée | 12 |
| 3 (interne) | Ronde | 12 |
| 4 (externe) | Ronde | 24 |
| 1+2 (CONNECTION ZONE) | Ovale ou Rectangulaire | Côté court 16-21<br>Côté long 24 - 38 |

# PREMIÈRE UTILISATION

### RÉGLER LA PUISSANCE

Au moment de l'achat, la table de cuisson est réglée à la puissance maximale. Ajuster le réglage relativement aux limites du système électrique dans votre maison comme décrit au paragraphe suivant.

REMARQUE : En fonction de la puissance choisie pour la plaque de cuisson, certains des niveaux de puissance du foyer et des fonctions (par exemple ébullition ou réchauffage rapide) pourraient être automatiquement limités, afin d'empêcher que la limite sélectionnée ne soit dépassée.

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

Une fois que vous avez connecté le dispositif à l'alimentation principale, vous pouvez régler le niveau de puissance en 60 secondes.
Appuyer sur le bouton "+" de minuterie totalement à droite pendant au moins 5 secondes. Sur l'écran, le symbole "PL" sera affiché.
Appuyez sur le bouton 3 SEC OK pour confirmer.
Utilisez les boutons "+" et "–" pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
Les niveaux de puissance disponibles sont: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7.2 kW.
Confirmer avec la touche 3 SEC OK.

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

Si une erreur se produit pendant la séquence de réglage, le symbole "EE" apparaîtra et vous entendrez un bip. Si cela se produit, répéter l'opération.
Si l'erreur persiste, contacter le Service après-vente.

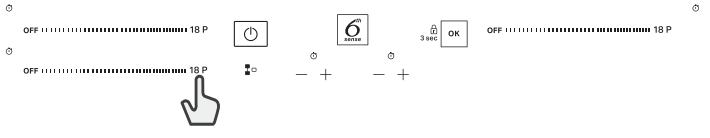
### MARCHE/ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Pour actionner/exclure le signal sonore:
- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Appuyer sur le bouton "P" du premier clavier déroulant dans la partie supérieure gauche pendant 5 secondes.

Les éventuelles alarmes demeurent actives

**MODE DÉMO** (réchauffage désactivé, voir la section sur le "Guide de dépannage")

Pour allumer et éteindre le mode démo:
- Brancher la table de cuisson à l'alimentation électrique;
- Attendez la séquence d'allumage;
- Pendant la première minute, appuyer sur le bouton de chauffage rapide " P " du clavier inférieur gauche pendant 5 secondes (comme indiqué ci-dessous);
- L'afficheur indiquera "DE".



# USAGE QUOTIDIEN

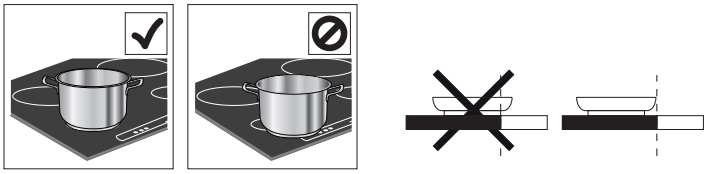
### MISE EN MARCHE/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

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

### POSITIONNEMENT

Ne couvrez pas les symboles du panneau de commande avec la casserole.

Veuillez noter: Dans les zones de cuisson proches du panneau de commande, il est conseillé de conserver poêles et casseroles dans les limites (en tenant compte du fond de la casserole et du bord supérieur, dans la mesure où il tend à être plus large). Cela prévient la surchauffe excessive du pavé tactile. Pour griller et frire, utilisez les zones de cuisson arrière autant que possible.



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

OFF ..... 18 P

***Pour activer les zones de cuisson:***

Déplacer votre doigt horizontalement à travers le clavier déroulant (CURSEUR) de la zone de cuisson requise pour l'activer et régler la puissance. Le niveau sera indiqué de manière alignée à la zone, avec le témoin indicateur identifiant la zone de cuisson active. Le bouton "P" peut être utilisé pour sélectionner la fonction de chauffage rapide (Booster).

***Pour désactiver les zones de cuisson:***

Sélectionner le bouton "OFF" au début du clavier déroulant.

### VERROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages et éviter de l'allumer accidentellement, appuyer et maintenir le bouton OK/Verrouillage des touches pendant 3 secondes. Un bip et un témoin d'avertissement au-dessus du symbole indiquent que cette fonction a été activée. Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception de la fonction d'arrêt ( ⏻ ). Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations.

### MINUTERIE

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

***Pour activer la minuterie*:**

Appuyer sur le bouton "+" ou "–" pour régler le temps souhaité sur la zone de cuisson en cours d'utilisation. Un témoin sera activé de manière alignée au symbole spécifique ⏱. Une fois que le temps déterminé s'est écoulé, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.
Le temps peut être changé à tout moment, et plusieurs minuteries peuvent être activées simultanément.
Si 2 minuteries du même côté de la table de cuisson sont activés simultanément, un "Indicateur de sélection de zone" clignote et la durée de cuisson correspondante sélectionnée est affichée sur l'écran central.

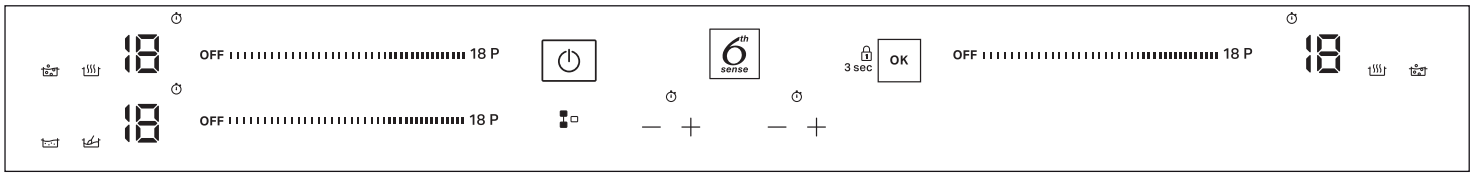
***Pour désactiver la minuterie:***

Appuyer sur les boutons "+" et "–" ensemble jusqu'à ce que la minuterie soit désactivée.

### INDICATEUR DE MINUTERIE

Ce voyant (lorsqu'il est allumé) signale que la minuterie a été programmée pour la zone de cuisson.

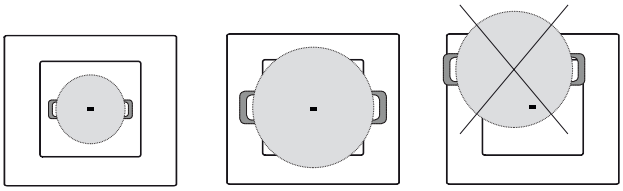
# FONCTIONS




### ZONE EXTENSIBLE (DOUBLE ZONE)

En fonction du diamètre du récipient, la zone s'adapte automatiquement, en s'allumant partiellement (zone interne) ou totalement (zone externe).
Pour plus d'informations, consulter le tableau des diamètres minimums.

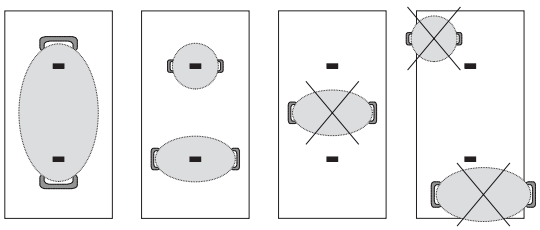
**IMPORTANT:** Placer la casserole en s'assurant que son centre correspond au centre de la zone de cuisson utilisée (comme indiqué ci-dessous).



### CONNEXION ZONE

Il permet de combiner deux zones de cuisson et de les utiliser comme une grande superficie unique.
Idéal pour les poissonnières, les casseroles ou grilles qui recouvrent toute la surface de cuisson.
La fonction est désactivée si la zone de pont n'est pas entièrement couverte.
N'importe lequel des claviers déroulants sur la gauche peut être utilisé.
Pour activer/désactiver la fonction, appuyez sur le bouton "CONNEXION ZONE".
**N.B.** Les fonctions spéciales ne peuvent pas être sélectionnées en utilisant cette fonction.

**IMPORTANT:** Placer les casseroles au centre de la zone de cuisson afin qu'elles couvrent au moins un des points de repère (comme indiqué ci-dessous).



### 6TH SENSE

Le bouton "6th Sense" active les fonctions spéciales.
Placer la casserole en position et sélectionner la zone de cuisson.
Appuyer sur le bouton "6th Sense". L'écran de la zone sélectionnée affichera un "A".
L'indicateur pour la première fonction spéciale disponible pour la zone de cuisson s'allumera.
Sélectionner la fonction spéciale souhaitée en appuyant sur le bouton "6th Sense" une ou plusieurs fois.
La fonction est activée une fois que le bouton a été actionné pour confirmer.
Pour sélectionner une autre fonction spéciale, appuyez sur "OFF", puis sur le bouton "6th Sense" pour choisir la fonction requise.

Pour désactiver les fonctions spéciales et revenir en mode manuel, appuyez sur "OFF".
Le niveau de puissance lors de l'utilisation des fonctions spéciales est préréglé par la plaque de cuisson et ne peut pas être modifié.

### FAIRE FONDRE

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

### MAINTENIR AU CHAUD

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

### MIJOTER

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

### BOUILLIR

Cette fonction vous permet de porter l'eau à ébullition et de la maintenir en ébullition avec moins de consommation d'énergie.
Environ 2 litres d'eau (de préférence à la température ambiante) doivent être placés dans la casserole.
Dans tous les cas, les utilisateurs sont informés de contrôler étroitement l'eau bouillante, et de vérifier la quantité d'eau restante régulièrement.
Si les récipients sont grands et que la quantité d'eau est supérieure à 2 litres, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle pour optimiser le temps d'ébullition.

## INDICATEURS

### H CHALEUR RÉSIDUELLE

Si un "H" apparaît sur l'afficheur, cela signifie que la zone de cuisson est encore chaude. L'indicateur s'allume même si la zone n'a pas été activée mais a chauffé du fait de l'utilisation des zones adjacentes, ou parce qu'une casserole chaude a été placée dessus.
Lorsque la zone de cuisson a refroidi, le "H" disparaît.

### CASSEROLE MAL POSITIONNÉE OU MANQUANTE

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

## TABLEAU DE CUISSON

La table de cuisson offre un exemple du type de cuisson pour chaque niveau de puissance. La puissance effectivement émise par chaque niveau de puissance dépend de la dimension de la zone de cuisson.

| NIVEAU DE PUISSANCE | | TYPE DE CUISSON | UTILISATION DU NIVEAU (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun) |
|---|---|---|---|
| **Puissance maximale** | **P** | Chauffer rapidement/Booster | Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides. |
| | 14 – 18 | Frire – bouillir | Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide. |
| | | Dorer – sauter – bouillir – griller | Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller. |
| | 10 – 14 | Dorer – cuire – cuire à l'étouffée – 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 – épaissir – préparer la sauce | 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 | 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 nulle** | **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

***Important :***

- **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.**
- 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.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- 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, laisser 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.

Veuillez 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'AFFICHAGE | DESCRIPTION | CAUSES POSSIBLES | SOLUTION |
|---|---|---|---|
| F0E1 | L'ustensile de cuisson est détecté mais n'est pas compatible avec l'opération requise. | L'ustensile de cuisson n'est pas bien positionné sur la zone de cuisson ou n'est pas compatible avec une ou plusieurs zones de cuisson. | Appuyer sur le bouton Marche/Arrêt deux fois pour éliminer le code F0E1 et rétablir la fonctionnalité de la zone de cuisson. Puis essayez d'utiliser l'ustensile avec une zone de cuisson différente, ou utilisez un ustensile différent. |
| F0E7 | Mauvaise connexion de câble électrique. | Le branchement de l'alimentation électrique n'est pas exactement comme indiqué dans le paragraphe “BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE“. | Ajustez le branchement de l'alimentation électrique selon le paragraphe “BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE“. |
| F0EA | Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées. | La température interne des pièces électroniques est trop élevée. | Patientez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser. |
| F0E9 | La zone de cuisson se coupe quand les températures sont trop élevées. | La température interne des pièces électroniques est trop élevée. | Attendez que la zone de cuisson ait refroidi avant de la réutiliser. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Débranchez la table.<br>Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique.<br>Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur. | | |
| d E<br>*[quand la table de cuisson est éteinte]* | La table de cuisson ne s'allume pas et ne chauffe pas.<br>Les fonctions ne s'activent pas. | MODE DÉMO activé. | Respectez les instructions au paragraphe “MODE DÉMO“ . |
| par ex.<br>: 0 → – | La plaque de cuisson ne permet pas d'activer une fonction spéciale. | Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson. | Voir le paragraphe “Régler la puissance“. |
| par ex.<br>P → 5<br>*[Niveau de puissance inférieur au niveau requis]* | La plaque de cuisson règle automatiquement un niveau de puissance minimum pour s'assurer que le foyer peut être utilisé. | Le régulateur de puissance limite les niveaux de puissance conformément à la valeur maximale réglée pour la plaque de cuisson. | Voir le paragraphe “Régler la puissance“. |

# BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les plans 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.

# SERVICE APRÈS-VENTE

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

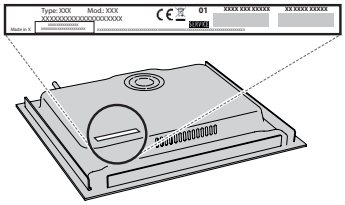
**AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE:**

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.

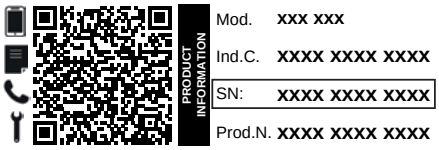
**SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS.**

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;



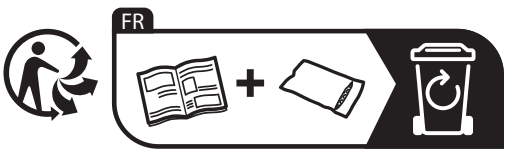
- le numéro de série (numéro après le mot SN sur la plaque signalétique située sous l'appareil). Le numéro de série est également indiqué dans la documentation;



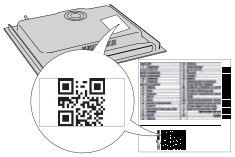

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

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).

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.



# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante.
Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento.El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.
⚠ ADVERTENCIA: Si la superficie de la placa está agrietada, no utilice el aparato, hay riesgo de descarga eléctrica.
⚠ ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.
⚠ PRECAUCIÓN: El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción corto tiene que ser supervisado continuamente.
⚠ ADVERTENCIA: Cocinar con grasa o aceite en una placa sin vigilancia puede resultar peligroso, hay riesgo de incendio. No intente NUNCA apagar un incendio con agua: en lugar de ello, apague el aparato y luego cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga p. ej.
⚠ No utilice la placa como superficie de trabajo o apoyo. Mantenga los paños y otros materiales inflamables alejados del aparato hasta que todos los componentes se hayan enfriado por completo; hay riesgo de incendio.
⚠ No se deben colocar en la superficie de la placa objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
⚠ Los niños muy pequeños (0-3 años) deben mantenerse alejados del aparato. Los niños pequeños (3-8 años) deben mantenerse alejados del aparato, a menos que estén bajo vigilancia constante. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no deben encargarse de la limpieza y el mantenimiento, a menos que estén supervisados.
⚠ Después de usarla, apague la placa con el mando correspondiente y no confíe en el detector de recipientes.
⚠ ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Es necesario prestar atención para no tocar los elementos calefactores. Mantenga alejados a los niños menores 8 años salvo que sean supervisados continuamente.
⚠ Los alimentos no deben permanecer dentro o sobre el producto más de una hora, ya sea antes o después de la cocción.

**USO PERMITIDO**

⚠ PRECAUCIÓN: El aparato no está diseñado para su uso con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.
⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de cocina en oficinas, tiendas y otros entornos laborales; granjas; por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
⚠ No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar habitaciones).
⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.
⚠ ADVERTENCIA: La placa de inducción puede generar un sonido acústico cuando se deja algo encima del panel de mandos. Apague la placa utilizando el botón de encendido/apagado.

**INSTALACIÓN**

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas; hay riesgo de lesionarse. Utilice guantes de protección para desembalar e instalar el aparato; hay riesgo de cortarse.
⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay), las conexiones eléctricas y las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Impida que los niños se acerquen a la zona de la instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado, los residuos del embalaje (plástico, porexpan, etc.) se deben guardar fuera del alcance de los niños; hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No ponga en marcha el aparato hasta que no haya terminado el proceso de instalación.
⚠ Realice todas las operaciones de corte de armarios antes de encastar el aparato y limpie todas las astillas y el serrín.
⚠ Si el aparato no está instalado encima de un horno, debe instalarse un panel separador (no incluido) en el compartimento debajo del aparato.

**ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD**

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a

una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.
⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No use el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.
⚠ No se permite la instalación con un enchufe de cable de alimentación, a menos que el producto ya esté equipado con aquel proporcionado por el fabricante.
⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños; hay riesgo de descarga eléctrica.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.
⚠ No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.

## ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje.
Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

## ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este electrodoméstico lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) y con la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos de 2013 (modificada).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Saque el máximo partido al calor residual de su placa apagándola unos minutos antes de terminar de cocinar.
La base de la olla o la sartén debe cubrir la placa por completo; si se utiliza un recipiente más pequeño que la placa, se estará desaprovechando la energía.
Tape sus ollas y sartenes con tapas que se ajusten bien mientras cocine y utilice la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin tapa incrementa considerablemente el consumo de energía.
Utilice únicamente ollas y sartenes con base plana.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

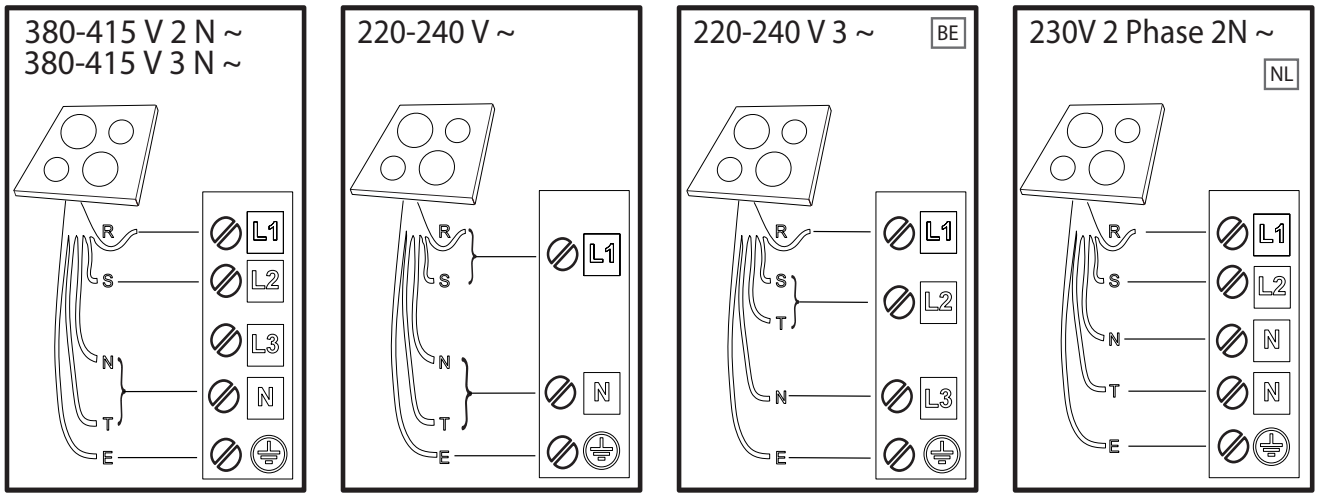
Este aparato cumple con los requisitos de diseño ecológico del Reglamento europeo n.º 66/2014 y con el Reglamento de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía y el Reglamento sobre la información energética (enmienda) (salida de la UE) de 2019, en cumplimiento con la norma europea EN 60350-2.
La información relacionada con el modo de bajo consumo del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: https://docs.emeaappliance-docs.eu.

## NOTA

Las personas con marcapasos o dispositivos médicos similares deben tener cuidado mientras estén cerca de esta placa de cocción de inducción encendida. El campo electromagnético puede afectar a marcapasos o dispositivos similares. Consulte a su médico o al fabricante del marcapasos o dispositivo médico similar para obtener información adicional sobre los efectos de los campos electromagnéticos de la placa de cocción de inducción.

# CONEXIÓN ELÉCTRICA

Las conexiones eléctricas deben realizarse antes de enchufar el aparato a la toma de electricidad.
La instalación la debe realizar personal cualificado que conozca la normativa vigente sobre seguridad e instalación. En concreto, la instalación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa de la compañía eléctrica local.
Compruebe que el voltaje especificado en la placa de datos situada en la parte inferior del electrodoméstico es el mismo que para la vivienda.
La puesta a tierra del aparato es obligatoria por ley: utilice exclusivamente conductores (incluido el de tierra) de las medidas apropiadas.




**R**

black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

**S**

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn-brúnn

**T**

blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

**⏚=E**

yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas- gulur/grænn

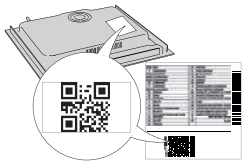
**N**

blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

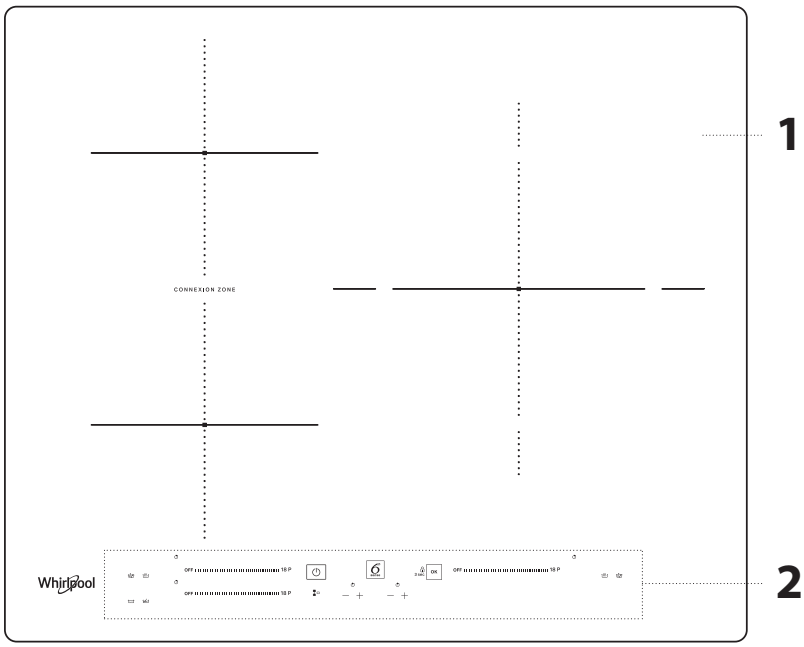
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.whirlpool.eu/register.**

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

**ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN**

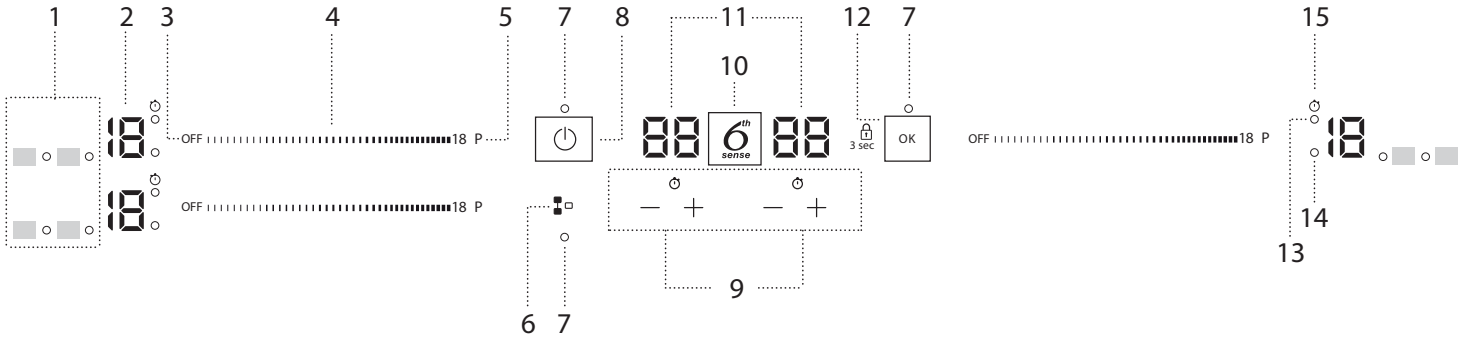


# DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




1. Placa de cocción
2. Panel de control

## PANEL DE CONTROL




1. Símbolos/activación de funciones especiales
2. Nivel de cocción seleccionado
3. Botón de apagado de la zona de cocción
4. Teclado deslizante
5. Botón de calentamiento rápido (Booster)
6. Botón CONNEXION ZONE
7. Luz del indicador: función activa
8. Botón de encendido
9. Temporizador
10. Botón 6th Sense
11. Indicador de tiempo de cocción
12. Botón OK/ Bloqueo de teclas: 3 segundos
13. Indicador de temporizador activo
14. Indicador de zona de cocción activa
15. Símbolo de indicador de temporizador

# ACCESORIOS

Utilice sólo ollas y sartenes de material ferromagnético aptas para placas de inducción. Para saber si una olla es apta busque el símbolo (generalmente estampado en la base). También se puede utilizar un imán para comprobar si la base de la batería de cocina es magnética.

| BATERÍA DE COCINA | MATERIAL | PROPIEDADES |
|---|---|---|
| Batería de cocina recomendada  | La base es de acero inoxidable con diseño de sándwich, acero esmaltado, hierro fundido. | Garantiza un rendimiento óptimo, calienta rápidamente y distribuye el calor uniformemente.. |
| Batería de cocina adecuada  | La base no es totalmente ferromagnética (el imán se adhiere sólo en una parte de la base de la olla). | Sólo se calienta la zona ferromagnética. Como resultado, puede calentarse menos rápidamente y el calor puede distribuirse de forma menos uniforme. |
| Batería de cocina adecuada  | La base ferromagnética contiene zonas con aluminio o tiene una zona rebajada en el centro. | El área ferromagnética es menor que el área real de la base de la olla. Como resultado, puede que se suministre menos potencia y que los utensilios de cocina no se calienten lo suficiente. Puede que no se detecte la batería de cocina. |
| No adecuada | Acero fino normal, vidrio, arcilla, cobre, aluminio y otros materiales no ferromagnéticos, utensilios de cocina con patas de goma. | La batería de cocina no se detecta y no se calienta. |

**NOTA:** Todas las baterías de cocina deben tener una base plana. Compruebe periódicamente si la base presenta algún signo de deformación, ya que algunos utensilios de cocina pueden sufrir deformaciones debido al calor.

### ADAPTADOR PARA OLLAS/SARTENES NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

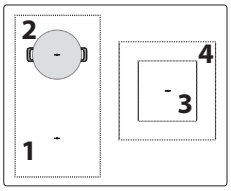
El uso de placas adaptadoras afecta a la eficiencia y, por lo tanto, aumenta el tiempo necesario para calentar agua o alimentos. Asegúrese de que el diámetro ferromagnético de la base de la olla coincide tanto con el diámetro de la placa adaptadora como con el diámetro de la zona de cocción. Si estas medidas no coinciden, puede disminuir significativamente la eficiencia y el rendimiento. Si no se siguen estas instrucciones, el calor podría acumularse y no transferirse eficazmente a la olla o sartén, lo que podría ennegrecer la placa y la placa de cocción.

### OLLAS Y SARTENES VACÍAS

La placa de cocción está equipada con un sistema de seguridad interno que activa la función "Apagado automático" cuando se detecta una temperatura demasiado alta. No se recomienda el uso de ollas y sartenes vacías con una base fina. Sin embargo, al hacerlo, la temperatura podría subir más rápido que el tiempo necesario para que el "Apagado automático" se active rápidamente, con el riesgo de dañar la sartén o la superficie de la placa. Si esto ocurre, no toque la sartén ni la superficie de la placa y espere a que se enfríen todos los componentes. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

### TAMAÑO ADECUADO DE LA BASE DE LA OLLA PARA LAS DIFERENTES ZONAS DE COCCIÓN

Para garantizar el correcto funcionamiento de la placa de cocción, utilice ollas con un diámetro de base adecuado para cada zona (consulte la tabla siguiente). Tenga en cuenta que los fabricantes de utensilios de cocina suelen indicar el tamaño del diámetro superior del utensilio, en lugar del diámetro de la base.
Para que la placa de cocción funcione con el rendimiento esperado, utilice siempre una zona de cocción cuyo tamaño coincida con el tamaño ferromagnético de la base de la batería de cocina.
Coloque la olla bien centrada en la zona de cocción en uso. Se recomienda no utilizar ollas mayores que el tamaño de la zona de cocción.




**USO DE LA BATERÍA DE COCINA POR ZONA**

| Zona | Forma adecuada de la batería de cocina | Ferromagnético adecuado base (cm) |
|---|---|---|
| 1 o 2 | Redonda o cuadrada | 12 |
| 3 (interior) | Redonda | 12 |
| 4 (exterior) | Redonda | 24 |
| 1+2 (CONNECTION ZONE) | Ovalada o Rectangular | Lado corto 16-21<br>Lado largo 24 - 38 |

# PRIMER USO

### POWER MANAGEMENT (GESTIÓN DE POTENCIA)

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible. Ajuste la configuración de acuerdo con las limitaciones del sistema eléctrico de su hogar según se describe en el párrafo siguiente.

Nota: En función de la potencia seleccionada para la placa, es posible que se limiten automáticamente algunos niveles de potencia y funciones de la zona de cocción (p. ej. ebullición o recalentamiento automático). Esto es así para evitar que se supere el límite seleccionado.

***Para configurar la potencia de la placa:***

Una vez conectado el aparato a la red eléctrica, puede configurar el nivel de potencia durante los siguientes 60 segundos.

Pulse el botón del extremo derecho "+" del temporizador durante al menos 5 segundos. En la pantalla se mostrará el símbolo "PL".

Pulse el botón 3 sec OK para confirmar.

Utilice los botones "+" y "–" para seleccionar el nivel de potencia deseado.

Están disponibles los siguientes niveles de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW.

Confirme pulsando 3 sec OK.

El nivel de potencia seleccionado se guardará en la memoria aunque se interrumpa el suministro eléctrico.
Para cambiar el nivel de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

Si se produce un error durante la secuencia de configuración, se mostrará el símbolo "EE" y oirá una señal acústica. Si esto sucede, repita la operación.
Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

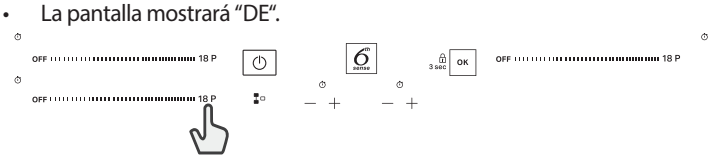
### APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Pulse el botón "P" del primer teclado deslizable de la parte superior izquierda durante 5 segundos.

Todas las alarmas configuradas seguirán activas.

**MODO DEMO** (recalentamiento desactivado; consulte la sección "Resolución de problemas")

Para encender y apagar el modo demo:
- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Durante el primer minuto, pulse el botón de calentamiento rápido "P" del teclado inferior izquierdo durante 5 segundos (según se muestra a continuación);
- La pantalla mostrará "DE".



# USO DIARIO

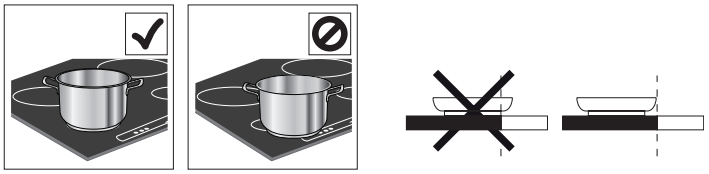
### ENCENDER /APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo.
Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

### UBICACIÓN

No cubra los símbolos del panel de control con la olla de cocción.

Nota: 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.



### ACTIVAR/DESACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA

OFF ..... 18 P

***Para activar las zonas de cocción:***

Mueva el dedo en dirección horizontal por el teclado deslizable (DESLIZADOR) de la zona de cocción deseada para activarla y ajustar la potencia. El nivel se mostrará a la altura del área, junto con el indicador luminoso que identifica la zona de cocción activa. Puede utilizar el botón "P" para seleccionar la función de calentamiento rápido (Booster).

***Para desactivar las zonas de cocción:***

Seleccione el botón "OFF" al inicio del teclado deslizable.

### BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para limpiar la placa, bloquear la configuración y evitar que se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón OK/ Bloqueo de teclas durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz de advertencia sobre el símbolo indican que esta función se ha activado. El panel de control está bloqueado, excepto la función "apagado" ( ). Para desbloquear los mandos, repita la secuencia de activación.

### TEMPORIZADOR

Hay dos temporizadores: uno controla las zonas de cocción de la parte izquierda y el otro las zonas de control de la parte derecha.

***Para activar el temporizador:***

Pulse los botones "+" o "–" para establecer el tiempo deseado de la zona de cocción activa. Se activará un indicador luminoso a la altura del símbolo específico . Cuando haya transcurrido el tiempo establecido, sonará una señal acústica y la zona de control se apagará automáticamente.
El tiempo se puede cambiar en cualquier momento, y puede activar varios temporizadores de forma simultánea.
En caso de que se activen 2 temporizadores en el mismo lado de la placa a la vez, el "indicador de selección de zona" parpadeará y el tiempo de cocción seleccionado correspondiente se mostrará en la pantalla central.

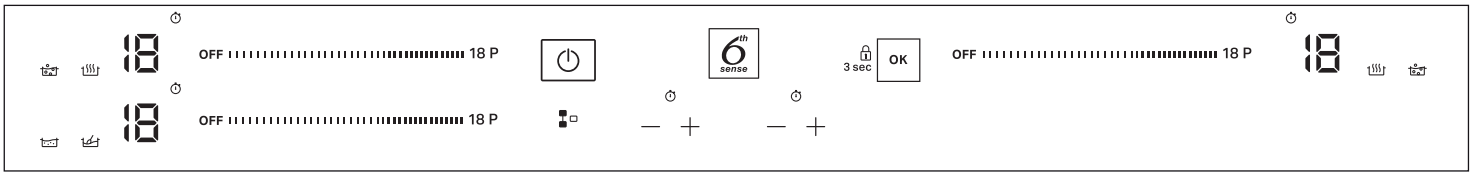
***Para desactivar el temporizador:***

Pulse los botones "+" y "–" la vez hasta que el temporizador se desactive.

### INDICADOR DE TEMPORIZADOR

Este led (cuando está activado) indica que se ha ajustado el temporizador para la zona de cocción.

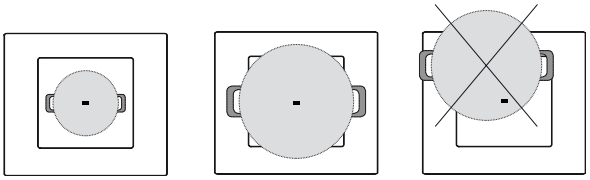
# FUNCIONES




### ZONA EXTENSIBLE (ZONA DOBLE)

En función del diámetro del recipiente, la zona se adapta automáticamente, encendiéndose de forma parcial (zona interior) o completa (zona exterior).
Para obtener más información, consulte la tabla de diámetros mínimos.

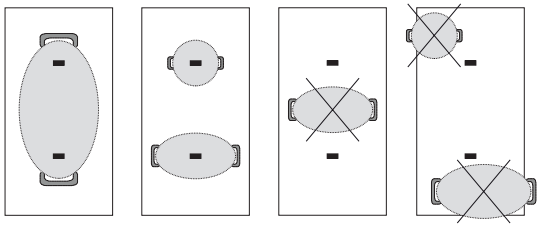
**IMPORTANTE:** Coloque la olla de manera que la base corresponda al centro de la zona de cocción en uso (como se muestra a continuación).



### CONNEXION ZONE

Permite combinar dos zonas de cocción y usarlas como un área más grande. Ideal para hervidores de pescado, ollas o parrillas que cubran toda la superficie de cocción.
La función se desactiva si el área puente no está completamente cubierta.
Se puede usar cualquier teclado deslizante del lado izquierdo.
Para activar/desactivar la función, pulse el botón "CONNEXION ZONE".
**NOTA:** Las funciones especiales no se pueden seleccionar cuando se usa esta función.

**IMPORTANTE:** Coloque las ollas en el centro de la zona de cocción de manera que cubran al menos uno de los puntos de referencia (como se muestra a continuación).



### 6TH SENSE

El botón "6th Sense" activa las funciones especiales
Coloque la olla en posición y seleccione la zona de cocción.
Pulse el botón "6th Sense". En la pantalla del área seleccionada aparecerá "A".
Se iluminará el indicador de la primera función especial disponible para la zona de cocción.
Seleccione la función especial deseada pulsando el botón "6th Sense" una o varias veces.
La función se activa una vez pulsado el botón 3 sec OK para confirmar.

Para seleccionar otra función especial, pulse "OFF" y, a continuación, el botón "6th Sense" para seleccionar la función deseada.
Para desactivar las funciones especiales y volver al modo manual, pulse "OFF".
El nivel de potencia cuando se utilizan funciones especiales está preconfigurado por la placa y no se puede modificar.

### DERRETIR

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos. Este método es ideal, ya que no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que se peguen a la olla.

### MANTENER CALIENTE

Esta función le permite mantener la comida a una temperatura ideal, generalmente después de finalizar la cocción o cuando se reducen líquidos muy lentamente. Ideal para servir alimentos a la temperatura perfecta.

### COCER A FUEGO LENTO

Esta función es ideal para mantener la temperatura cocinando a fuego lento y le permite cocinar durante largos periodos sin riesgo de quemar la comida. Ideal para recetas de cocción larga (arroz, salsas, asados), con salsas líquidas.

### HERVIR

Esta función le permite hervir agua y mantener el hervor con un bajo consumo de energía.
Debe añadirse a la olla unos 2 litros de agua (preferentemente a temperatura ambiente), y esta debe dejarse destapada.
En cualquier caso, el usuario deberá controlar el agua hirviendo y comprobar el nivel de agua constantemente.
Si las ollas son grandes y la cantidad de agua es superior a 2 litros, recomendamos utilizar una tapa para optimizar el tiempo de hervor.

## INDICADORES

### H CALOR RESIDUAL

Si en la pantalla aparece "H", esto significa que la zona de cocción está caliente. El indicador se ilumina incluso si la zona no se ha activado pero se ha calentado debido al uso de las zonas adyacentes o por haber colocado encima una olla caliente.
Cuando la zona de cocción se enfría, la "H" desaparece.

### LA OLLA NO ESTÁ CORRECTAMENTE COLOCADA O NO SE ENCUENTRA

Este símbolo aparece si la olla no es adecuada para placas de inducción, si no está colocada correctamente o si no es del tamaño apropiado para la zona de cocción seleccionada. Si no se detecta ninguna olla en 30 segundos o no se selecciona nada, la zona de cocción se apagará.

## TABLA DE COCCIÓN

La tabla de cocciones ofrece un ejemplo del tipo de cocción para cada nivel de potencia. La potencia real de cada nivel de potencia depende de las dimensiones de la zona de cocción.

| NIVEL DE POTENCIA | | TIPO DE COCCIÓN | RECOMENDACIONES DE USO<br>La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción |
|---|---|---|---|
| **Máxima potencia** | **P** | Calentar rápidamente/Booster | 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 – sofreír – hervir – gratinar | Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar. |
| | 10 – 14 | Dorar – cocinar – estofar – sofreír – gratinar | Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios |
| | | Cocinar – estofar – sofreír – 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

**Importante:**

- **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").**
- 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.
- Si la superficie no se mantiene lo suficiente limpia, se puede reducir la sensibilidad de los botones del panel de control.
- Utilice un rascador solamente si hay restos pegados a la placa. Siga las instrucciones del fabricante del rascador para evitar rayar el cristal.
- 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.

| MOSTRAR CÓDIGO | DESCRIPCIÓN | CAUSAS POSIBLES | SOLUCIÓN |
|---|---|---|---|
| F0E1 | El recipiente de cocción se ha detectado pero no es compatible con la operación solicitada. | El recipiente de cocción no está bien colocado en la zona de cocción o no es compatible con una o más zonas de cocción. | Pulse el botón Encendido/Apagado y restablezca la funcionalidad de la zona de cocción. A continuación, pruebe usando el recipiente de cocción con una zona de cocción diferente o utilice un recipiente distinto. |
| F0E7 | Conexión incorrecta del cable de alimentación. | La conexión del suministro eléctrico no corresponde exactamente a lo indicado en el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA". | Ajuste la conexión del suministro eléctrico de acuerdo con el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA". |
| F0EA | La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva. | La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva. | Espere a que la placa se enfríe antes de volver a utilizarla. |
| F0E9 | La zona de cocción se apaga si las temperaturas son demasiado altas. | La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva. | Espere a que se enfríe la zona de cocción antes de volver a utilizarla. |
| F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F2E1, F6E1, F6E3, F7E5, F7E6 | Desconecte la placa de la red eléctrica.<br>Espere unos segundos y vuelva a conectar la placa a la red eléctrica.<br>Si el problema continúa, llame al Servicio Postventa e indique el código de error que aparece en la pantalla. | | |
| d E<br>*[cuando la placa está apagada]* | La placa no se calienta.<br>Las funciones no se activan. | MODO DEMO activado. | Siga las instrucciones del apartado "MODO DEMO". |
| P. ej.: 0 → – | La placa no permite activar una función especial. | El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa. | Consulte el apartado "Gestión de potencia". |
| P. ej.: P → 5<br>*[Nivel de potencia inferior al nivel solicitado]* | La placa ajusta automáticamente un nivel de potencia mínimo para garantizar que se pueda utilizar la zona de cocción. | El regulador de potencia limita los niveles de potencia de acuerdo con el valor máximo ajustado para la placa. | Consulte el apartado "Gestión de potencia". |

# 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.

# SERVICIO POSTVENTA

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

**ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:**

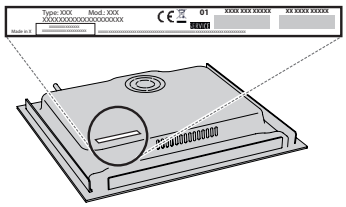
1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

**SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.**

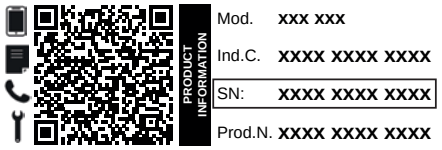
Para recibir asistencia, llame al número que aparece en el folleto de la garantía o siga las instrucciones de la página web **www.whirlpool.eu.**

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, especifique siempre:

- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;



- el número de serie (el número que se indica tras la palabra SN en la placa de características situada debajo del aparato). El número de serie también se indica en la documentación;



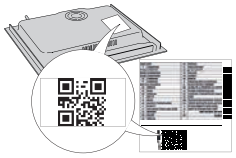

- su dirección completa;
- su número de teléfono.

Si fuera necesaria alguna reparación, póngase en contacto con un Servicio Postventa autorizado (que garantiza el uso piezas de recambio originales y una reparación correcta).

Si la instalación no se lleva a cabo arriba de un horno integrado, puede llamar al Servicio Postventa para comprar el kit de separación C00628720 (placa de cocción de 60 y 65 cm) o C00628721 (placa de cocción de 77 cm). Si prefiere no comprar el kit de separación, asegúrese de instalar un separador de acuerdo con las instrucciones de instalación.

**Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar e información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:**

- Utilizando el código QR en tu aplicación;
- Visitando nuestro sitio web **docs.whirlpool.eu/docs;**
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Whirlpool