



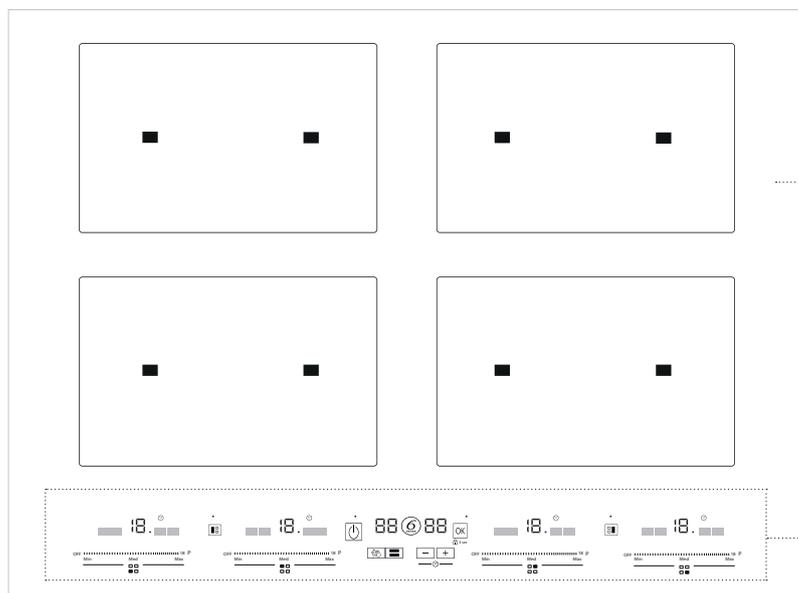
**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



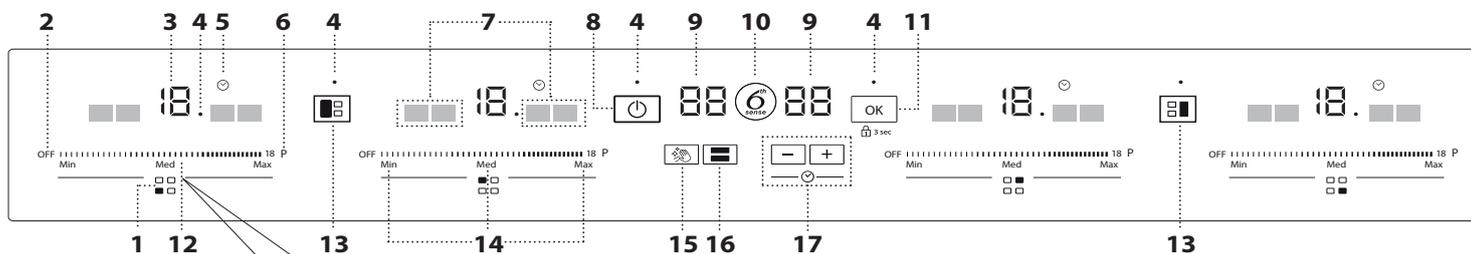
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO

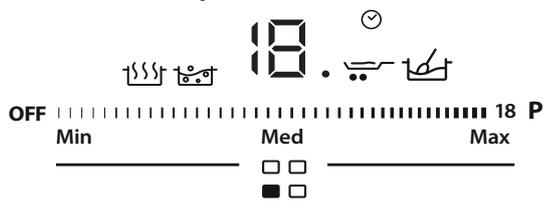


1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

## PANNELLO DI CONTROLLO



### Esempio di zona cottura



- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificazione della zona di cottura</li> <li>2. Tasto di spegnimento della zona cottura</li> <li>3. Livello di cottura selezionato</li> <li>4. Spia luminosa funzione attiva</li> <li>5. Indicatore contaminuti</li> <li>6. Tasto di riscaldamento rapido</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Indicatori funzioni speciali</li> <li>8. Tasto di accensione / spegnimento</li> <li>9. Indicatore tempo / funzioni</li> <li>10. Tasto 6<sup>th</sup> sense (funzioni speciali)</li> <li>11. Tasto OK / Blocco Tasti - 3sec</li> <li>12. Tastiera a scorrimento</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Tasto Zona Flessibile verticale</li> <li>14. Tasti preselezione e aggiustamento</li> <li>15. Tasto Pausa</li> <li>16. Tasto Zone Flessibili</li> <li>17. Contaminuti</li> </ol> |
|--|---|--|



**Per attivare le zone cottura:**

1. Accendere il piano cottura.
2. Impostare il livello di potenza desiderato muovendo il dito orizzontalmente lungo la tastiera a scorrimento (SLIDER) della zona cottura desiderata.

Sopra la tastiera di scorrimento appare il corrispondente livello di potenza. Ogni zona cottura offre diversi livelli di potenza che vanno da "1" (potenza minima) a "18" (potenza massima).

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

**Per disattivare le zone cottura:**

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



3 sec

**BLOCCO DEL PANNELLO COMANDI**

Per prevenire l'attivazione accidentale del piano di cottura, premere per 3 secondi il tasto OK/Blocco Tasti-3 sec: un segnale acustico e una spia luminosa sopra al simbolo segnalano l'avvenuta attivazione.

Il pannello dei comandi è bloccato ad eccezione della funzione di spegnimento.

Per disattivare il blocco comandi ripetere la procedura di attivazione. La spia luminosa si spegne e il piano è nuovamente attivo.

**PAUSA**

La funzione Pausa sospende per circa 30 secondi il funzionamento del piano di cottura. Durante questo intervallo è possibile pulire la

superficie in corrispondenza dei comandi senza alterare le impostazioni predefinite. Allo scadere del tempo il piano riprende la sua normale funzionalità.

**CONTAMINUTI**

Il timer può essere utilizzato per impostare un tempo di cottura massimo di 99 minuti.

È possibile impostare un timer per ogni zona seguendo la stessa procedura. Il timer mostra sempre il tempo impostato per la zona selezionata o il tempo residuo più breve.

**Per attivare il contaminuti:**

1. Attivare la zona di cottura desiderata premendo la relativa tastiera a scorrimento in un punto qualsiasi.
2. Premere i tasti o per impostare il tempo desiderato. Sul display compare l'indicazione "00".

Allo scadere del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e la zona di cottura si spegne automaticamente.

**Per modificare il tempo del contaminuti:**

1. Premere la tastiera a scorrimento della zona di cottura a cui è associato.
2. Premere i tasti o per modificare il tempo desiderato.

**Per disattivare il contaminuti:**

Premere contemporaneamente i tasti e fino alla disattivazione.

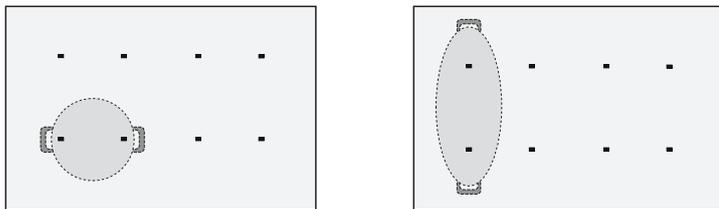
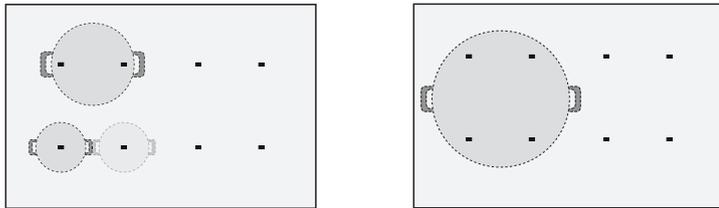
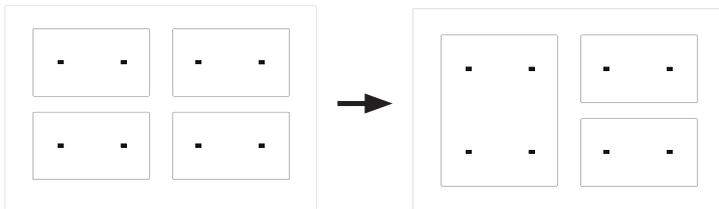
**FUNZIONI****ZONA FLESSIBILE**

Selezionando il tasto "Zona Flessibile" è possibile comandare due zone di cottura contemporaneamente. È possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento per gestire la potenza.

L'utilizzo di questa funzione è ideale per ampliare la zona di cottura con il vantaggio di posizionare le pentole a piacimento all'interno dell'area selezionata. Ideale anche per l'utilizzo di pentole ovali, rettangolari o griglie.

**Zona Flessibile verticale**

Permette di comandare le due zone cottura a destra o a sinistra contemporaneamente.

**Per attivare la funzione Zona Flessibile:**

1. Accendere il piano di cottura.
2. Premere il tasto corrispondente alla tipologia di Zona Flessibile desiderata (verticale sinistra, verticale destra). Le due zone risulteranno collegate e sui rispettivi display comparirà "00".
3. Tramite la tastiera a scorrimento selezionare la potenza desiderata.

**Per disattivare la funzione Zona Flessibile:**

Premere il tasto della Zona Flessibile attivata: le zone di cottura tornano a funzionare singolarmente.

La funzione Zona Flessibile si disattiva anche con lo spegnimento del piano a fine cottura.

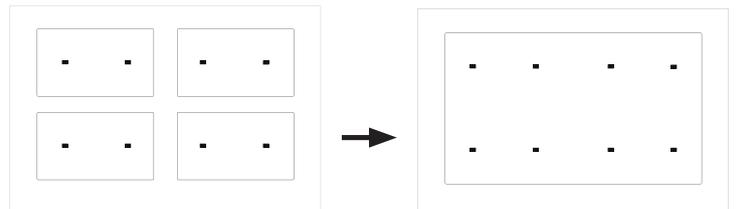
Per ottenere migliori risultati si consiglia di coprire sempre almeno uno o più punti riportati sulla superficie del vetro o all'interno della Zona Flessibile.

**ZONA FLEXI FULL**

Selezionando il tasto Zona Flexi Full è possibile comandare l'intera superficie del piano con un'unica potenza.

È possibile utilizzare una qualsiasi tastiera a scorrimento per gestire la potenza. L'utilizzo di questa funzione è ideale per ampliare la zona di cottura con il vantaggio di posizionare le pentole a piacimento all'interno dell'intera area. Ottimo anche per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni, ovali, rettangolari o griglie.

Coprendo tutta l'area attivata si può raggiungere la massima potenza disponibile.





Premendo il tasto  si conferma che si vuole inserire il cibo da cuocere nella pentola e la funzione speciale passa alla fase di cottura. Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo aver dato l'ok. La condizione ottimale è quella in cui si utilizza la funzione partendo con pentola e condimento a temperatura ambiente.

## SCIOGLIMENTO

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per lo scioglimento e mantenere questa condizione senza rischio di bruciature. Ideale perché non danneggia cibi delicati come il cioccolato ed evita che questi rimangano attaccati alla pentola.

## GRILL\*

 Funzione ideale per grigliare. E' possibile scegliere tra due tipi di funzione grill (1 pallino o 2 pallini) a seconda del grado di cottura desiderato. Se l'alimento è spesso (>1 cm), si consiglia di utilizzare una grigliatura più leggera (1 pallino) che cuocia per più tempo. Se l'alimento è più sottile o si vuole una grigliatura più forte,

si consiglia di utilizzare la funzione grill con 2 pallini. Al raggiungimento della temperatura ideale per l'inserimento del cibo, il tasto  si illumina e emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Premendo il tasto  si conferma che si vuole inserire il cibo da cuocere nella pentola e la funzione speciale passa alla fase di cottura. Si consiglia di preparare l'alimento durante la fase di riscaldamento e inserirlo appena dopo aver dato l'ok.

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

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

## INDICATORI

### CALORE RESIDUO

Se il display indica "H" significa che la zona di cottura è ancora calda. Quando la zona di cottura si raffredda, il display si spegne.

### PENTOLA NON CORRETTA O ASSENTE

Se la pentola non è adatta per la cottura a induzione, non è posizionata correttamente o non è delle dimensioni adeguate per la zona di cottura

prescelta, sul display vengono visualizzati alternativamente i simboli  . Entro 30 secondi dalla selezione, se non viene rilevata nessuna pentola, la zona di cottura interessata si spegne.

### CONTAMINUTI

Questo indicatore segnala che è stato impostato il contaminuti per la zona di cottura.

## TABELLA DI COTTURA

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

## CURA E PULIZIA



### AVVERTENZA

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

### Importante:

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

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

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

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione del collegamento è errata.	Il sensore rileva una discrepanza tra la tensione dell'apparecchio e la tensione dell'alimentazione di rete.	Disconnettere il piano cottura dall'alimentazione di rete e controllare il collegamento elettrico.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica. Attendere qualche secondo e ricollegare il piano alla rete elettrica. Se il problema persiste, chiamare il centro assistenza e specificare il codice di errore che compare a display.		

## RUMORI

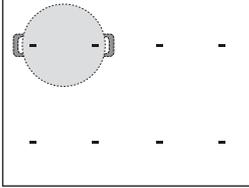
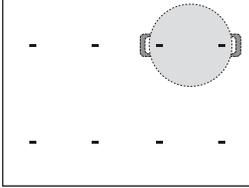
I piani cottura a induzione possono produrre sibili o crepitii durante il normale funzionamento.

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

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

## COTTURE VERIFICATE

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

Cotture verificate	Posizioni verificate	
Distribuzione del calore, "Frittelle" test acc. to EN 50304/EN 60350 §7.3		
Prestazioni di riscaldamento, "Patatine fritte" test acc. to EN 60350/50304 §7.4		
Scioglimento, "cioccolato"		
Sobbollire, "riso e latte"		

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



È possibile scaricare le Istruzioni di Sicurezza, Manuale d'uso, scheda del prodotto  
comprensiva dei dati energetici nei seguenti modi:

- Visitando il nostro sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Usando QR Code
- In alternativa, contattare il **Servizio di Assistenza Clienti** (i contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia). Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

