



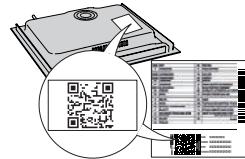
**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

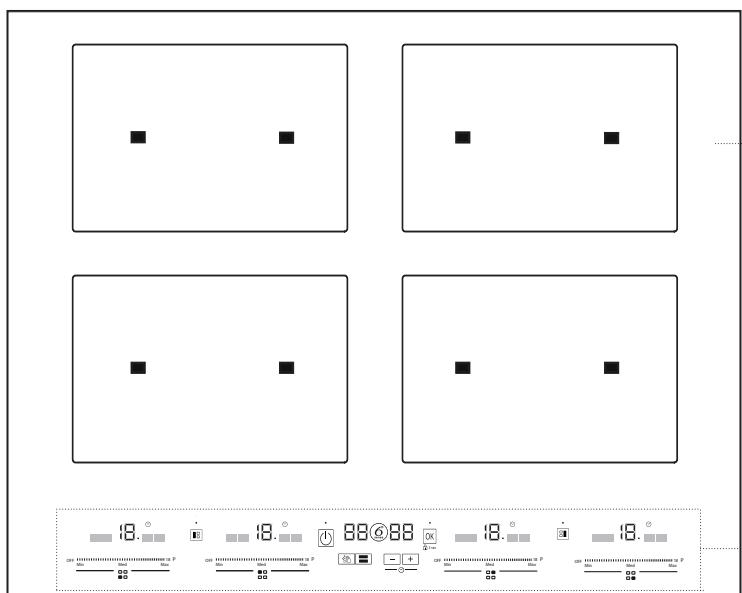


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

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

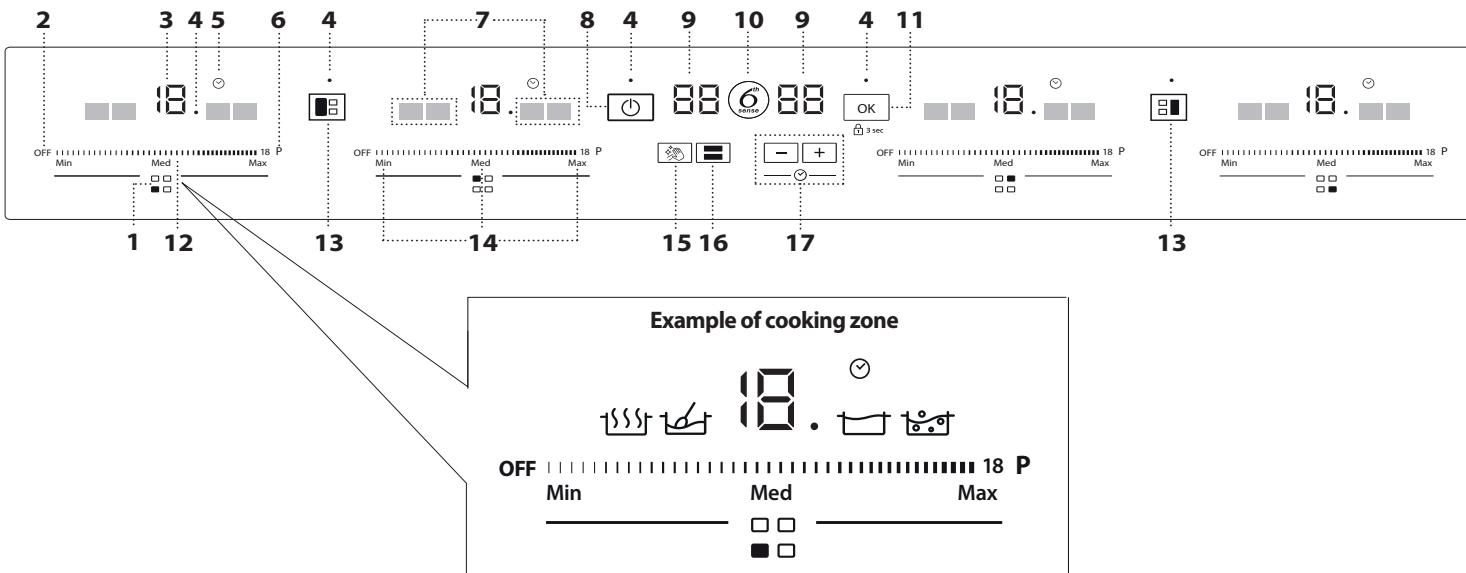


## PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
  2. Control panel

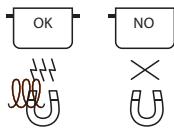
## **CONTROL PANEL**



- 1.** Identifying the cooking zone
  - 2.** Cooking zone off button
  - 3.** Cooking level selected
  - 4.** Indicator light - function active
  - 5.** Timer indicator
  - 6.** Quick heat button
  - 7.** Special function indicators
  - 8.** On/off button
  - 9.** Time/functions indicator
  - 10.** 6<sup>th</sup> Sense button (special functions)
  - 11.** OK/Key lock button - 3 secs
  - 12.** Slide touch screen
  - 13.** Vertical flexible zone button
  - 14.** Presets and adjustment buttons
  - 15.** Pause button
  - 16.** Flexi Full zone button
  - 17.** Timer

# ACCESSORIES

## POTS AND PANS



Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs. To determine whether a pot is suitable, check for the symbol (usually stamped on the bottom). A magnet may be used to check whether pots are magnetic.

The quality and the structure of the pot base can alter cooking performance. Some indications for the diameter of the base do not correspond to the actual diameter of the ferromagnetic surface.

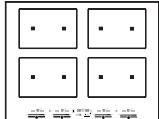
## EMPTY POTS OR POTS WITH A THIN BASE

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

The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin

bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may be triggered with a slight delay, damaging the pot or pan. If this occurs, do not touch anything, and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

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

	centered on 1 point	2 points covered	3 points covered	4 horizontal points covered	4 vertical points covered
	10 cm	22 cm	fish kettle/grill pan	fish kettle/grill pan	24 cm

# FIRST TIME USE

## POWER CONTROL

With the "Power control" function, you can set the maximum power level for the hob, based on your needs or on the capacity of your mains power supply. Once the maximum power has been set, the hob automatically adjusts the charge distribution to the different cooking zones and an acoustic signal will sound when the limit is reached.

This setting can be used at any time and will remain until it is changed.

At the time of purchase, the hob is set to the maximum possible power (nL). The maximum power level (nL) is printed on the identification plate on the bottom of the hob.

### To set the hob power:

Once the appliance is connected to the mains power, the power level can be set within 60 seconds.

- Press and hold down the "+" control for 3 seconds. The display will read "PL".
- Hold down the control  until the last power setting is shown.
- Use the "+" and "-" controls to select the required power.  
Available power settings are: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Press  to confirm.

The selected power will remain in the memory, even in the case of a power outage. To vary power levels, disconnect the appliance from the mains power for at least 60 seconds, then reconnect it and repeat the steps above.

In case of error during the setting sequence, the display will show the "EE" symbol and an acoustic signal will be sounded. In this case, you will need to repeat the operation.

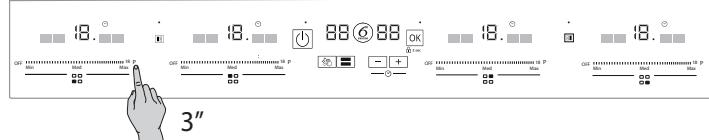
If the error persists, contact the assistance service.

## ACOUSTIC SIGNAL ON/OFF

To switch the acoustic signal on/off:

- Connect the hob to the power supply;
- Wait for the switch-on sequence;
- Hold down the "P" control on the first slider to the left, for 3 seconds.

Any alarms set will remain active.



# DAILY USE



## SWITCHING THE HOB ON/OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second, until the cooking zone display lights up.

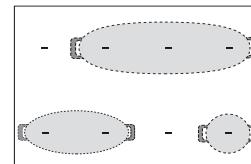
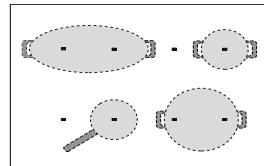
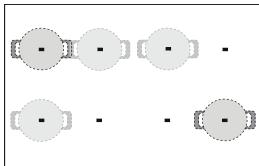
To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

If no function is selected, the hob will automatically switch off after 10 seconds. If the hob is being used, switching it off will switch off all cooking zones, and the residual heat indicator, "H", will remain lit until all of the cooking zones have cooled.



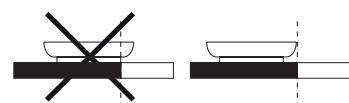
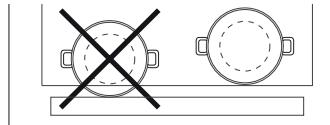
## POSITIONING

- Locate the desired cooking zone, by referring to the position symbols at the bottom of each slide touch screen.
- Place the pan in the chosen area, making sure that it covers one or more of the reference marks on the surface of the hob.
- 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 touch pad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



## ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

OFF  18 P

### To switch on a cooking zone:

- Switch on the hob.
- Set the required power level by sliding your finger across the slider control (SLIDER) for the cooking zone of choice.

The power level will appear above the slider. Each cooking zone has different power levels, ranging from "1" (minimum) to "18" (maximum). Using the slider controls it is also possible to select the quick heat function, which is marked "P" on the display.

#### To switch off the cooking zones:

Use the "OFF" control at the start of the slider control. If the cooking zone is still hot, the residual heat indicator "H" will appear on the display.



#### CONTROL PANEL LOCK

To prevent the hob from being switched on accidentally, press and hold down the OK/Control Lock-3 sec control for 3 seconds. An acoustic signal and a light above the symbol will switch on to indicate that the lock is in place. The control panel is locked except for the switch off function.

To switch off the control lock, repeat the activation process. The light will switch off and the hob controls are again active.



#### PAUSE

The Pause function interrupts hob operation for about 10 seconds. During this time, it is possible to clean the surface around the controls without altering any presets. After this time, the hob will go back to operating as normal.

## FUNCTIONS

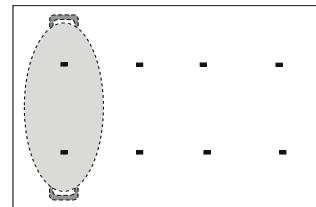
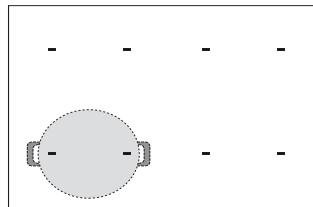
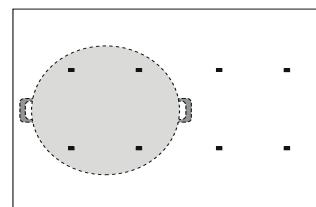
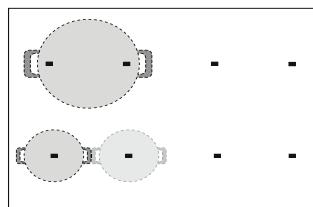
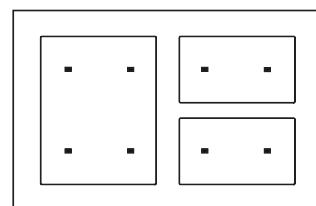
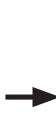
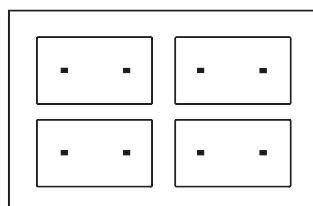
#### FLEXIBLE AREA

Select the "Flexible Area" control to control two cooking zones at the same time. It is possible to use both slider controls at the same time to control the power. Using this function is ideal to increase the cooking zone with the advantage of positioning cookware as needed within the selected area. Ideal for using oval or rectangular pans or grill pans.



#### VERTICAL FLEXIBLE ZONE

This can be used to control the two cooking zones on the left and right, at the same time.



#### TIMER

The timer can be used to set a maximum cooking time of 99 minutes.

The timer setting can be used on each cooking zone, following the same procedure. The timer always shows the time set for the selected area, or the shortest remaining time.

#### To start the timer:

1. Switch on the required cooking zone by pressing any part of the slider.
2. Press the "+" or "-" control to set the required time. The display will read "00".

When the set time is up, an acoustic signal will sound and the cooking zone will switch off automatically.

#### To change the timer setting:

1. Press the slider control for the cooking zone.
2. Press the "+" or "-" control to change the required time.

#### To switch off the timer:

Press the "+" and "-" controls together until the timer switches off.

For the best results, always cover at least one or more points marked on the glass surface or inside the Flexible area.

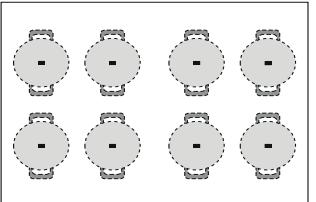
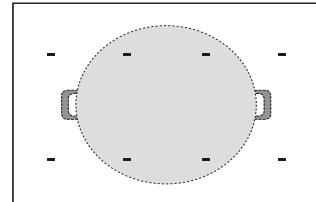
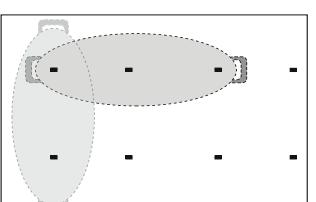
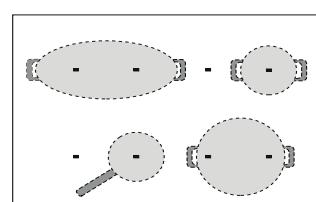
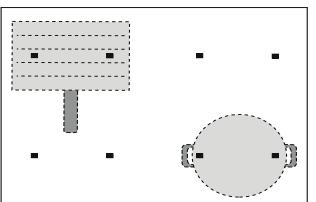
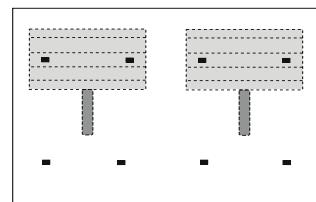
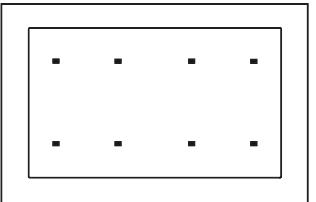
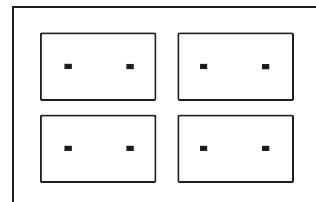


#### FLEXI FULL ZONE

When you select the Flexi Full area, you can control the whole surface of the hob at a single power level.

Any of the sliders can be used to control the power. Using this function is ideal to extend the cooking zone with the advantage of being able to place pans where you like inside the whole area. It is also excellent for large, oval, or rectangular pans or grill pans.

Covering the whole activated area will achieve the maximum available power.



#### To switch on the Flexible area function:

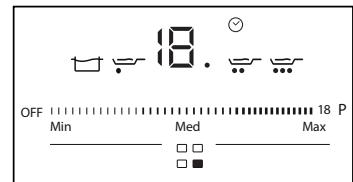
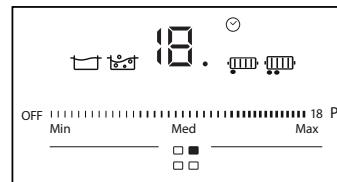
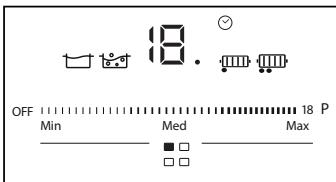
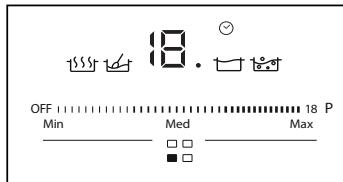
1. Switch on the hob.
2. Press the control for the type of Flexible area being used (vertical left, vertical right). Both areas will be connected and the displays will read "0".
3. Using the slider, select the power level you require.

#### To switch off the Flexible area function:

Press the control for the Flexible area that is functioning: the cooking zones will go back to operating individually.

The Flexible area function will also switch off when the hob switches off at the end of cooking.

## SPECIAL FUNCTIONS



### 6<sup>th</sup> SENSE

With the 6<sup>th</sup> Sense control, you can start the special functions.

1. Put the pan in place, switch on the hob and select the chosen cooking area by touching the slider.
2. Press the "6<sup>th</sup> Sense" control. The cooking zone display will read "A" (automatic).
3. The indicator for the first special function available for the selected cooking zone will switch on.
4. Select the required special function by pressing the "6<sup>th</sup> Sense" control.
5. Press the control to confirm the required function .

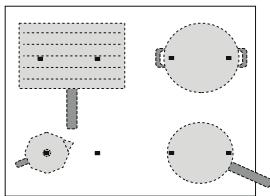
Once activated, each special function can be used to set the optimum cooking level by selecting the presets and adjustments (MIN-MED-MAX).



The function automatically suggests an intermediate level by default.

During use, if necessary, it is possible to move to a lower/higher level according to cooking progress, to optimise time and condition (e.g., boiling level of water).

**IMPORTANT:** Place the accessories as shown in the figure below, which shows how the accessory needs to be centred according to the points marked on the glass surface (the combination illustrated is just an example; accessories can also be used in different cooking zones).



### KEEP WARM

This function lets you to take a food to its ideal temperature for slow cooking and evaporate liquids, and to maintain these conditions without the risk of burning the food.

It is ideal because it does not damage food and also makes sure that it does not stick to the pan.

The quality and type of cookware may affect the results or the cooking time.

### SLOW COOKING

A specific function to take foods to the ideal simmering and cooking temperature, and to maintain these conditions without the risk of burning the food.

It is ideal because it does not damage food and also makes sure that it does not stick to the pan.

The quality and type of cookware, like the position, may affect the results or the cooking time (always centre the pan on the activated cooking zone).

### BOILING\*

A function to heat water efficiently and to issue a sound or visual signal when it starts to boil. To start the boiling function, the pan needs to contain at least half a litre of water. Only add salt, if necessary, after hearing the acoustic signal. The system will keep the water at a slow boil, which prevents any splashing and also any wasting of energy.

During this function, an acoustic signal will inform you if the pan is empty or the water has evaporated.

### PAN FRYING\*

The ideal function for pre-heating a pan when empty or with a small amount of fat. The temperature reached is ideal for cooking foods with a thickness of over 2-3 cm and which need to cook for longer, or using butter or lard.

The ideal function for pre-heating a pan when empty or with a small amount of fat. The temperature reached is ideal for cooking foods with a thickness of less than 3 cm and which need to cook for short periods.

The ideal function for pre-heating a pan with fat (oil) up to a maximum height of 1 cm.

In all three cases, at the end of the heating stage for the pan or the oil, the control will switch on and an acoustic signal will be sounded. The hob stabilises the temperature and keeps it at a constant.

Pressing the control will confirm that the food is going to be placed in the pan and the special function then passes to the cooking stage.

We recommend preparing the food during heating and to place it in the pan as soon as the ok is given.

The optimum condition is one that uses the function starting with the pan and fat at room temperature.

### MELTING

This is a function to take the food to the ideal temperature for melting and to maintain this condition without the risk of burning.

It is ideal because it does not damage delicate foods such as chocolate and also makes sure that they do not stick to the pan.

### GRILL\*

Ideal grilling function. It is possible to choose between two types of grill function (1 or 2 dots) according to the required cooking level.

For a thick food (>1 cm), we recommend using a lighter grill setting (1 dot) that cooks for longer.

For thinner food or for a higher grill setting, we recommend using the 2-dot setting.

Once the ideal temperature for adding food has been reached, the control will switch on and an acoustic signal will be sounded. The hob stabilises the temperature and keeps it at a constant.

Pressing the control will confirm that the food is going to be placed in the pan and the special function then passes to the cooking stage.

We recommend preparing the food during heating and to place it in the pan as soon as the ok is given.

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

- for boiling: WMF SKU: 07.7524.6380
- for pan frying: WMF SKU: 05.7528.4021
- for grilling: WMF SKU: 05.7650.4291

## INDICATORS

### H RESIDUAL HEAT

If the display shows "H", this means that the cooking zone is still hot. The display will switch off when the cooking zone is cool.

symbols . 30 seconds from selection, if no pan is detected, the relevant cooking zone will switch off.

### TIMER INDICATOR

This indicator shows that the timer has been set for the cooking zone.

### POT INCORRECTLY POSITIONED OR MISSING

If the pan is not suitable for induction cooking or if it is not correctly positioned or not the right size for the cooking zone, the display will show the following

## COOKING TABLE

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

## CLEANING AND MAINTENANCE

### 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.
- Sugar or foods with a high sugar content can damage the hob and must be immediately removed.
- Salt, sugar and sand could scratch the glass surface.
- Use a soft cloth, absorbent kitchen paper or a special hob cleaner (follow the Manufacturer's instructions).

- Spills of liquid in the cooking zones can cause the pots to move or vibrate.
- After cleaning the hob, dry thoroughly.

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

### To clean iXelium™ hobs, follow these recommendations:

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

## TROUBLESHOOTING

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

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

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

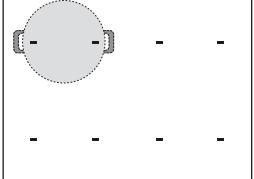
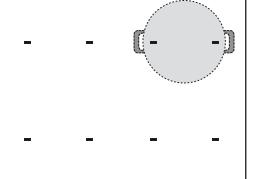
## SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

## VERIFIED COOKING

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

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

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

## AFTER-SALES SERVICE

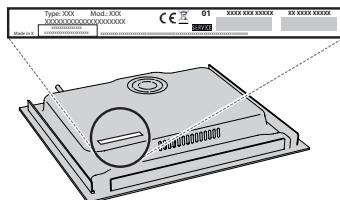
### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

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.

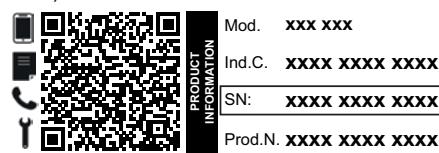
### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

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

In case of installation not over a built-in oven, you can call the After Sales Service to buy the divider kit C00628718 (cooktop 60 and 65 cm) or C00628719 (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](https://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.

©/TM/ © 2025 Whirlpool. Produced under license.



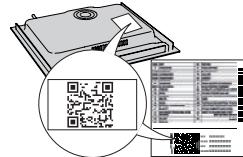

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

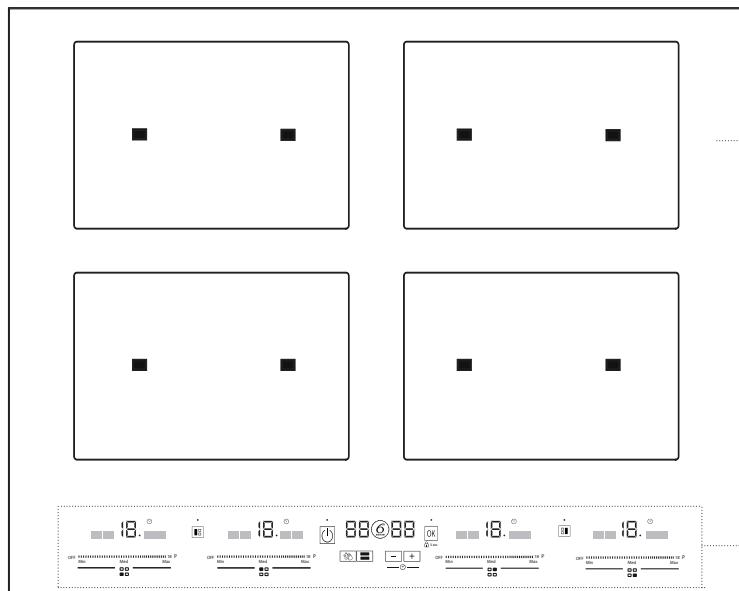


**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

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

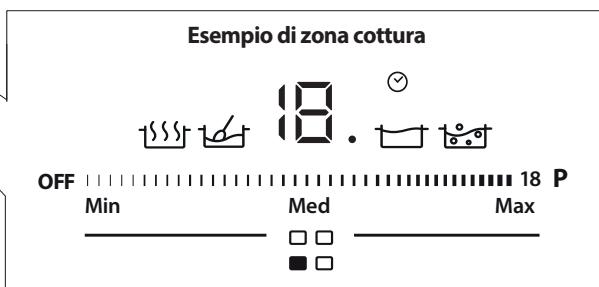
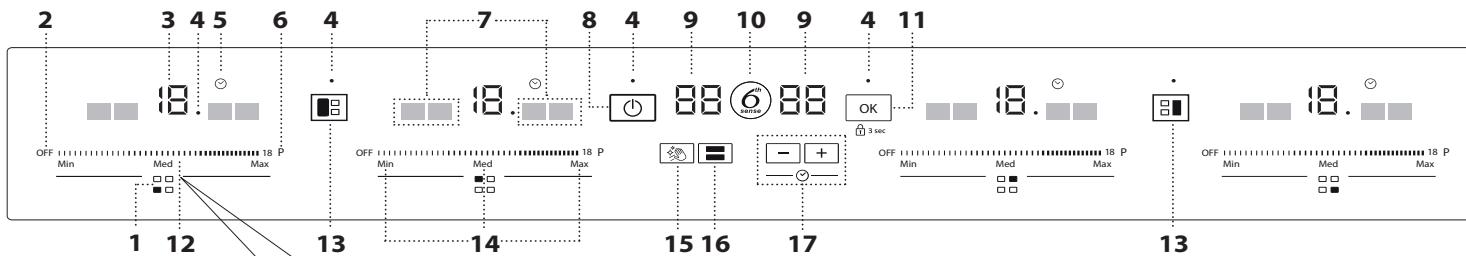


## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

## PANNELLO DI CONTROLLO



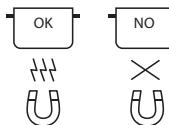
1. Identificazione della zona di cottura
2. Tasto di spegnimento della zona cottura
3. Livello di cottura selezionato
4. Spia luminosa funzione attiva
5. Indicatore contaminuti
6. Tasto di riscaldamento rapido

7. Indicatori funzioni speciali
8. Tasto di accensione/spegnimento
9. Indicatore tempo/funzioni
10. Tasto 6<sup>th</sup> Sense (funzioni speciali)
11. Tasto OK/Blocco Tasti - 3sec
12. Tastiera a scorrimento

13. Tasto Zona Flessibile verticale
14. Tasti preselezione e aggiustamento
15. Tasto Pausa
16. Tasto Zona Flexi Full
17. Contaminuti

## ACCESSORI

### PENTOLE E PADELLE



Usare solo pentole e padelle ferromagnetiche adatte ai piani a induzione. Per determinare se una pentola è adatta, controllare se riporta il simbolo (generalmente impresso sul fondo). È possibile avvalersi di una calamita per verificare se le pentole sono rilevabili magneticamente. La qualità e la geometria del fondo della pentola possono far variare le prestazioni di cottura. Alcuni diametri del fondo non corrispondono all'effettivo diametro ferromagnetico.

### PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

Non utilizzare pentole o padelle vuote quando il piano è acceso. Il piano è equipaggiato con un sistema di sicurezza interno che controlla costantemente la temperatura e attiva la funzione "spegnimento automatico" in caso di temperature elevate.

In caso di utilizzo con pentole vuote o sottili può accadere che la temperatura si innalzi molto velocemente e lo spegnimento automatico intervenga con un leggero ritardo andando a danneggiare la pentola. In questi casi non toccare nulla ed attendere il raffreddamento delle parti coinvolte.

Se compaiono messaggi di errore dopo l'accaduto, chiamare l'assistenza.

### DIAMETRI MINIMI PENTOLE PER LE DIVERSE AREE DI COTTURA

	centrato su 1 punto	2 punti coperti	3 punti coperti	4 punti orizzontali coperti	4 punti verticali coperti
	10 cm	22 cm	pesciera/griglia	pesciera/griglia	24 cm

## PRIMO UTILIZZO

### GESTIONE POTENZA

Grazie alla funzione "Gestione potenza" è possibile impostare il livello massimo di potenza raggiungibile dal piano cottura in base alle esigenze o alla portata del proprio contatore.

Impostando la potenza massima, il piano di cottura regola automaticamente la distribuzione dei carichi nelle varie zone di cottura e un segnale acustico avvisa se si è raggiunto il limite impostato.

Questa regolazione è possibile in qualsiasi momento e viene mantenuta fino alla successiva modifica.

Al momento dell'acquisto il piano di cottura è impostato sulla potenza massima raggiungibile (nL). Il dato di potenza massima (nL) è riportato sulla targhetta matricola posta sul fondo del piano di cottura.

#### Per impostare la potenza del piano cottura:

Una volta collegato l'apparecchio alla rete elettrica, entro 60 secondi è possibile impostare il livello di potenza.

- Premere il tasto "+" per 3 secondi. Sul display viene visualizzato "PL".
- Premere il tasto fino a quando compare l'ultima potenza selezionata.
- Utilizzare i tasti "+" e "-" per selezionare la potenza desiderata.  
I livelli di potenza disponibili sono: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.4 kW.
- Confermare con il tasto .

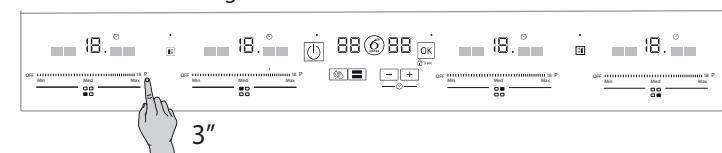
La potenza selezionata rimarrà in memoria anche in caso di mancata alimentazione. Per variare il livello di potenza, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per almeno 60 secondi, quindi ricollegarlo e ripetere le operazioni descritte sopra.

In caso di errore durante la sequenza di impostazione appare il simbolo "EE" e viene emesso un segnale acustico. In tal caso, ripetere l'operazione. Se l'errore persiste contattare il servizio assistenza.

### ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO

Per attivare/disattivare il segnale acustico:

- Collegare il piano cottura alla rete elettrica;
- Attendere la sequenza di accensione;
- Premere il tasto "P" della prima tastiera a scorrimento a sinistra per 3 secondi. Eventuali allarmi rimangono attivi.



## USO QUOTIDIANO



### ACCENSIONE/SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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

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

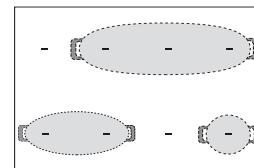
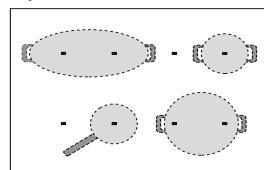
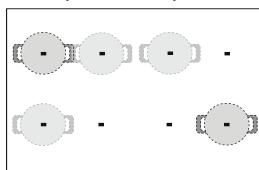
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 10 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente.

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



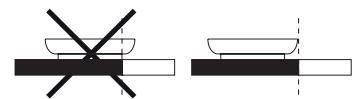
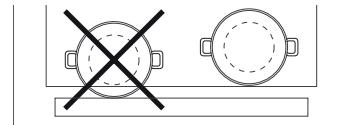
### POSIZIONAMENTO

- Individuare la zona di cottura desiderata facendo riferimento ai simboli di posizione al di sotto di ogni tastiera a scorrimento.
- Posizionare la pentola nella zona di cottura prescelta assicurandosi che questa copra uno o più punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.
- Non coprire con la pentola i simboli del pannello di controllo.



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

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



### ATTIVAZIONE/DISATTIVAZIONE DELLE ZONE DI COTTURA E REGOLAZIONE DELLA POTENZA

OFF 18 P

#### Per attivare le zone cottura:

- Accendere il piano cottura.
- 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, 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.



#### 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 10 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.

## FUNZIONI

### ZONA FLESSIBILE

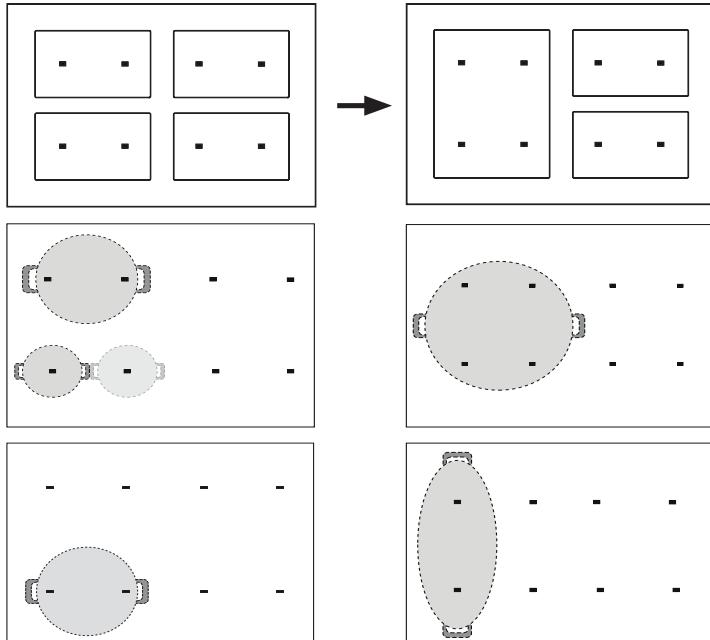
Selezionando il tasto "Zona Flessibile" è possibile comandare due zone di cottura contemporaneamente. È possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento per gestire la potenza.

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:

- Accendere il piano di cottura.
- Premere il tasto corrispettivo alla tipologia di Zona Flessibile desiderata (verticale sinistra, verticale destra). Le due zone risulteranno collegate e sui rispettivi display comparirà "0".
- Tramite la tastiera a scorrimento selezionare la potenza desiderata.



#### 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:

- Attivare la zona di cottura desiderata premendo la relativa tastiera a scorrimento in un punto qualsiasi.
- 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:

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

#### Per disattivare il contaminuti:

Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" fino alla disattivazione.

### 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.

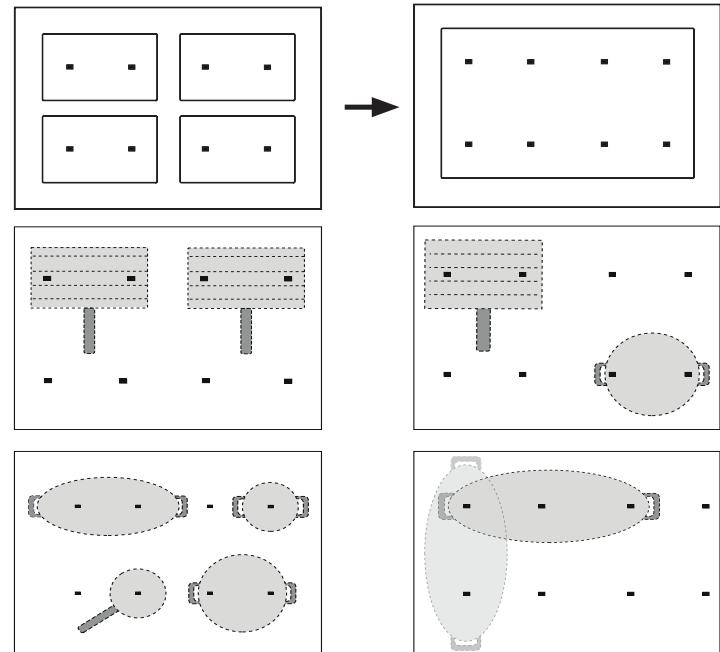


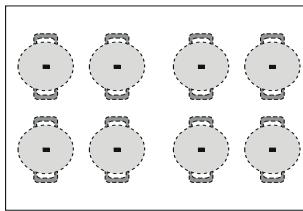
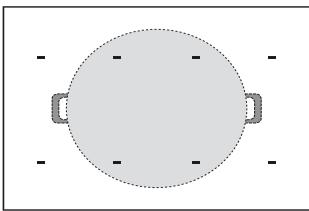
#### ZONA FLEXI FULL

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

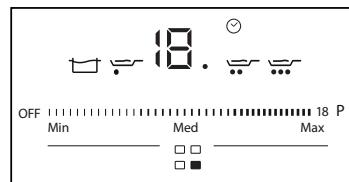
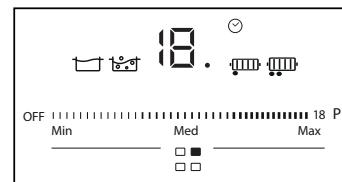
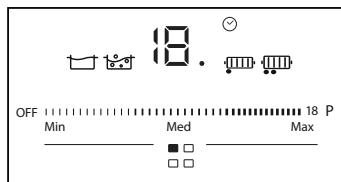
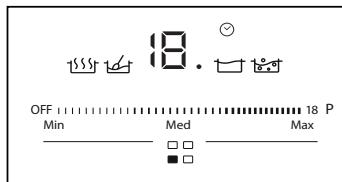
È possibile utilizzare una qualsiasi tastiera a scorrimento per gestire la potenza. L'utilizzo di questa funzione è ideale per ampliare la zona di cottura con il vantaggio di posizionare le pentole a piacimento all'interno dell'intera area. Ottimo anche per l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni,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

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





## FUNZIONI SPECIALI



### 6<sup>th</sup> SENSE

Con il tasto 6<sup>th</sup> Sense è possibile attivare le funzioni speciali.

1. Posizionare la pentola, accendere il piano e selezionare la zona di cottura prescelta toccando la tastiera a scorrimento.
2. Premere il tasto "6<sup>th</sup> Sense". Sul display della zona cottura appare "A" (automatico).
3. L'indicatore della prima funzione speciale disponibile per la zona cottura selezionata si accende.
4. Selezionare la funzione speciale desiderata tramite pressioni successive del tasto "6<sup>th</sup> Sense".
5. La funzione si attiva dopo la conferma con il tasto OK.

Ogni funzione speciale, una volta attivata, offre la possibilità di impostare il livello ottimale di cottura attraverso la selezione delle indicazioni di preselezione e aggiustamento (MIN-MED-MAX).

OFF | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 18 P

Min

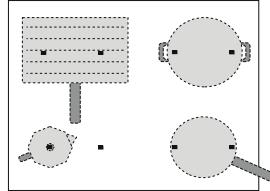
Med

Max

La funzione suggerisce automaticamente il livello intermedio.

Durante l'utilizzo, se occorre, è possibile spostarsi ad un livello inferiore/superiore in base a come procede la cottura per ottimizzare tempi e condizioni (es. livello bollore dell'acqua).

**IMPORTANTE:** Posizionare gli accessori come riportato nella figura seguente, che indica la centratura dell'accessorio rispetto ai punti riportati sulla superficie del vetro (la combinazione illustrata è solo un esempio, gli accessori possono essere usati anche in aree cottura differenti).



### MANTENERE IN CALDO

Funzione che permette di portare l'alimento ad una temperatura ideale per cuocere per tempi prolungati e far evaporare lentamente i liquidi, mantenendo questa condizione senza rischi di far bruciare il cibo.

Ideale perché non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

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



### COTTURA LENTA

Funzione specifica per portare l'alimento ad una temperatura ideale per sobbollore e cuocere, mantenendo questa condizione senza rischi di far bruciare il cibo.

Ideale perché non danneggia il cibo ed evita che questo rimanga attaccato alla pentola.

La qualità e il tipo di pentola, così come il posizionamento, possono incidere sul risultato o sui tempi di cottura (centrare sempre la pentola sulla zona di cottura attivata).



### BOLLITURA\*

Funzione che permette di riscaldare in modo efficiente l'acqua e avvisare tramite un segnale sonoro e visivo quando questa ha iniziato a bollire. Per attivare la bollitura, la pentola dovrà contenere almeno mezzo litro di acqua. Solo dopo l'emissione sonora è possibile aggiungere il sale, se necessario. Il sistema mantiene l'acqua ad un sibollo controllato evitando fuoruscite e sprechi di energia.

Durante questa funzione un segnale acustico avvisa se la pentola è vuota o se l'acqua è evaporata.

### SALTARE IN PADELLA\*



Funzione ideale per preriscaldare la pentola vuota o con un filo di condimento. La temperatura raggiunta è ideale per cuocere cibi che hanno spessori superiori a 2-3 cm e che devono cuocere per più tempo o con condimenti tipo burro o strutto.



Funzione ideale per preriscaldare la pentola vuota o con un filo di condimento. La temperatura raggiunta è ideale per cuocere cibi che hanno spessori inferiori a 3 cm e che devono cuocere per brevi periodi.



Funzione ideale per preriscaldare la pentola con condimento (olio) fino ad un massimo di 1 cm di altezza.

In tutti e tre i casi, al termine della fase di riscaldamento della pentola o dell'olio il tasto OK si illumina e emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante.

Premendo il tasto OK 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.



### SCIOLGIMENTO

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. È 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 OK si illumina e emette un segnale acustico. Il piano stabilizza quindi la temperatura raggiunta mantenendola costante. Premendo il tasto OK 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

## 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 .

Se entro 30 secondi dalla selezione, 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
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, arrosti, 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, arrosti, pesce) in presenza di liquidi di accompagnamento (es. acqua, vino, brodo, latte).
	1 - 4	Fondere, scongelare	Ideale per ammorbidente il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.
		Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
Potenza zero	Off	-	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con "H").

## PULIZIA E CURA

### Importante:

- **Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che le zone di cottura siano spente e che l'indicatore di calore residuo ("H") non sia visualizzato.**
- 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 fuoruscite 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 le seguenti tabelle 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.		

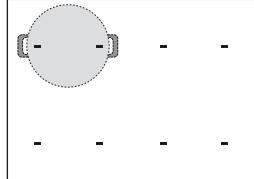
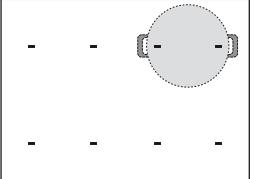
## SUONI FUNZIONALI

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.

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

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

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

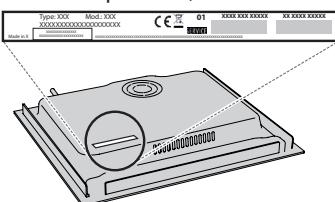
### PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

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

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

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

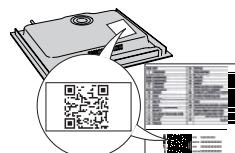
In caso di installazione non sopra un forno da incasso, è possibile chiamare il Servizio Post Vendita per acquistare il kit divisore C00628718 (piano cottura 60 e 65 cm) o C00628719 (piano cottura 77 cm).

Se si preferisce non acquistare il kit divisore, assicurarsi che venga installato un divisore secondo le istruzioni di installazione.

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

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

©TM/ © 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza.



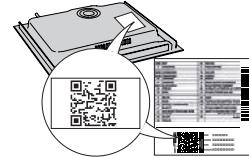
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

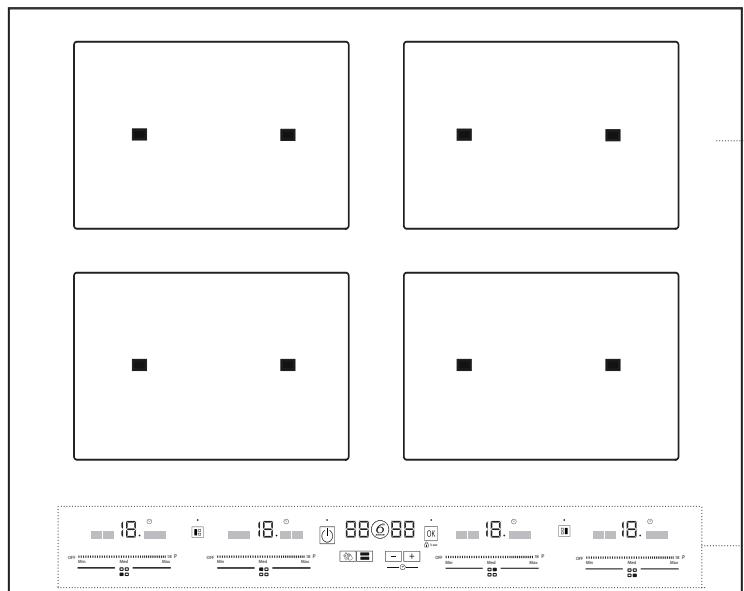


**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

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

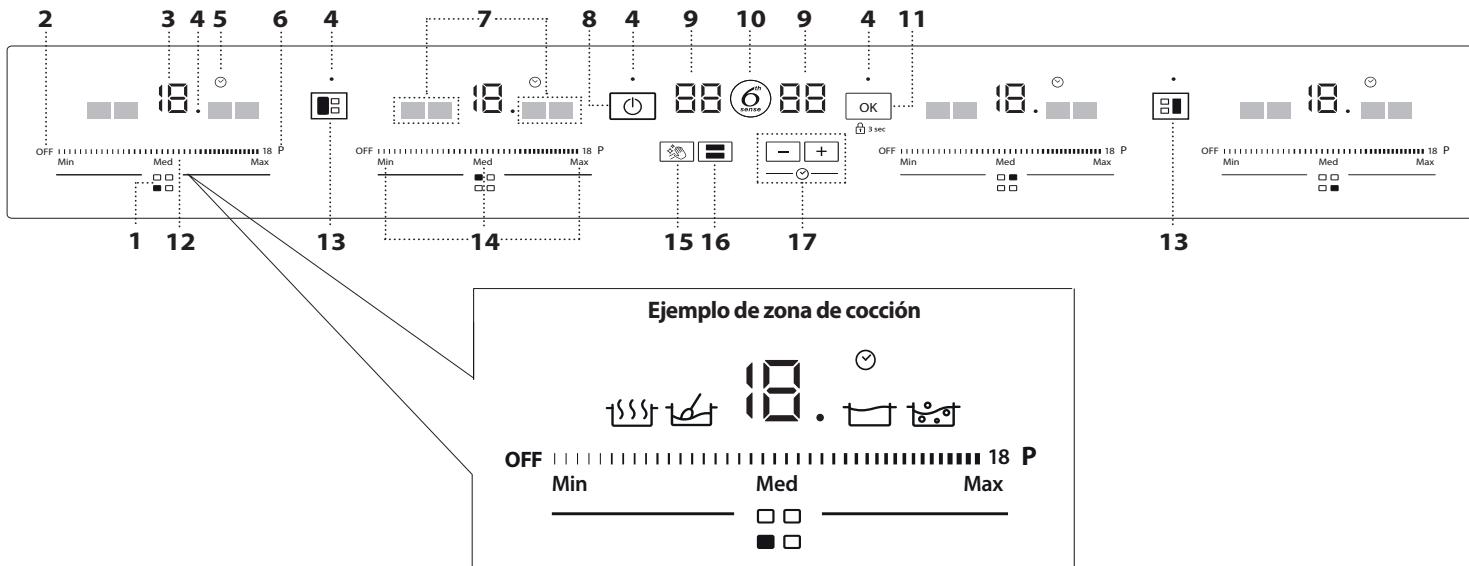


## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Placa de cocción
2. Panel de control

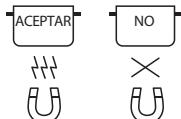
## PANEL DE CONTROL



- |  |  |  |
|--|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la zona de cocción</li> <li>2. Botón de apagado de la zona de cocción</li> <li>3. Nivel de cocción seleccionado</li> <li>4. Luz del indicador: función activa</li> <li>5. Indicador de tiempo</li> <li>6. Botón de calentamiento rápido</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Indicadores de función especial</li> <li>8. Botón de encendido</li> <li>9. Indicador de tiempo / funciones</li> <li>10. Botón "6<sup>th</sup> Sense" (funciones especiales)</li> <li>11. Botón ACEPTAR/ Bloqueo de teclas: 3 seg.</li> <li>12. Pantalla táctil de deslizamiento</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>13. Botón de zona flexible vertical</li> <li>14. Ajustes predeterminados y botones de ajuste</li> <li>15. Botón de pausa</li> <li>16. Botón de zona Flexi Full</li> <li>17. Temporizador</li> </ol> |
|--|--|--|

# ACCESORIOS

## OLLAS Y SARTENES



Utilice solo ollas y sartenes fabricadas con materiales ferromagnéticos y aptas para placas de inducción.

Para saber si una olla es apta, busque el símbolo (generalmente estampado en la base). Puede utilizar un imán para comprobar que las ollas sean magnéticas.

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

## OLLAS VACÍAS U OLLAS CON BASE FINA

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

La placa está equipada con un sistema interno de seguridad que controla constantemente la temperatura y activa la función "apagado automático" cuando

se detectan temperaturas demasiado altas. Si se utiliza con ollas vacías u ollas con base fina, la temperatura podría subir muy rápidamente y la función de "apagado automático" podría iniciarse con un ligero retraso, dañando la olla o la sartén. Si esto sucede, no toque nada y espere a que todos los componentes se enfrien. Si aparece algún mensaje de error, llame al Servicio Postventa.

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

	centrado en 1 punto	2 puntos cubiertos	3 puntos cubiertos	4 puntos horizontales cubiertos	4 puntos verticales cubiertos
	10 cm	22 cm	cazuela/bandeja de grill	cazuela/bandeja de grill	24 cm

# PRIMER USO

## CONTROL DE POTENCIA

Con la función "Control de potencia" puede ajustar el nivel de potencia máximo de la placa según su necesidad o según la capacidad de su suministro eléctrico. Una vez ajustada la potencia máxima, la placa ajustará automáticamente la distribución de carga en las distintas zonas de cocción y se oirá una señal acústica cuando se alcance el límite.

Esta configuración puede utilizarse en cualquier momento y se mantendrá hasta que la cambie.

En el momento de la compra, la placa está ajustada en la máxima potencia posible (nL). El nivel de potencia máxima (nL) está marcado en la placa de características de la parte inferior de la placa.

### Para configurar la potencia de la placa:

Una vez conectado el aparato al suministro eléctrico, el nivel de potencia puede ajustarse en un periodo de 60 segundos.

- Mantenga pulsado el botón "+" durante 3 segundos. La pantalla mostrará "PL".
- Mantenga pulsado el botón hasta que se muestre la última configuración de potencia.
- Utilice los botones "+" y "-" para seleccionar la potencia deseada. Están disponibles los siguientes ajustes de potencia: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.
- Pulse para confirmar.

La potencia seleccionada se conservará en la memoria incluso en caso de apagón. Para cambiar los niveles de potencia, desconecte el aparato de la red eléctrica durante al menos 60 segundos y luego vuelva a conectarlo y repita los pasos anteriores.

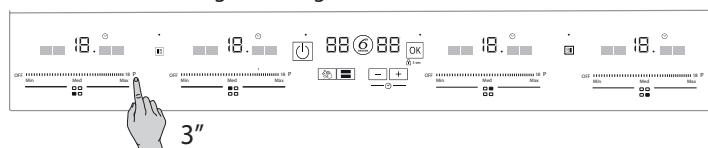
En caso de error durante la secuencia de ajuste, la pantalla mostrará el símbolo "EE" y se oirá una señal acústica. En este caso, deberá repetir la operación. Si se repite el error, póngase en contacto con el Servicio Postventa.

## APAGAR/ENCENDER LA SEÑAL ACÚSTICA

Para encender/apagar la señal acústica:

- Conecte la placa a la alimentación eléctrica;
- Espere la secuencia de encendido;
- Mantenga pulsado el botón "P" en el primer deslizador a la izquierda durante 3 segundos.

Todas las alarmas configuradas seguirán activas.



# USO DIARIO



## ENCENDER/APAGAR LA PLACA

Para encender la placa, pulse el botón de encendido durante aproximadamente 1 segundo, hasta que se ilumine la pantalla de la zona de cocción.

Para apagar la placa, vuelva a pulsar el mismo botón y todas las zonas de cocción se desactivarán.

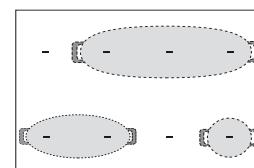
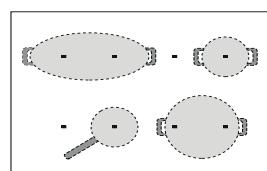
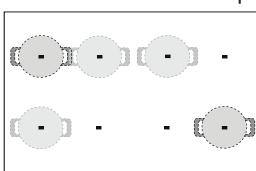
Si no se selecciona ninguna función, la placa se apagará automáticamente después de 10 segundos.

Si la placa está en uso, cuando la apague se apagará todas las zonas de cocción y el indicador de calor residual «H», permanecerá encendido hasta que se enfrién todas las zonas de cocción.



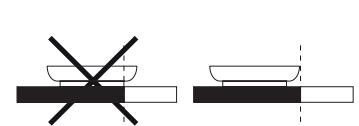
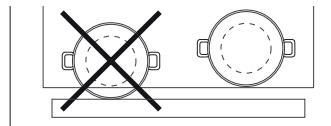
## UBICACIÓN

- Ubique la zona de cocción deseada consultando los símbolos de posición de la parte inferior de cada pantalla táctil de deslizamiento.
- Coloque la sartén en el área escogida y asegúrese de que cubre una o más de las marcas de referencia de la superficie de la placa.
- 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/DEACTIVAR LAS ZONAS DE COCCIÓN Y AJUSTAR LOS NIVELES DE POTENCIA

OFF | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | P

### Para encender una zona de cocción:

- Encienda la placa.
- Ajuste el nivel de potencia deseado deslizando el dedo por el control deslizador (DESLIZADOR) de la zona de cocción que elija.

El nivel de potencia se mostrará por debajo del deslizador. Cada zona de cocción tiene distintos niveles de potencia desde el número "1" (mínimo) hasta el "18" (máximo). Utilizando los controles del deslizador también se puede seleccionar la función de calentamiento rápido, indicada con una "P" en la pantalla.

#### Para apagar las zonas de cocción:

Utilice el control "APAGAR" del inicio del control de deslizamiento. Si la zona de cocción todavía está caliente, el indicador de calor residual "H" se mostrará en la pantalla.



#### BLOQUEO DEL PANEL DE CONTROL

Para evitar que la placa se encienda accidentalmente, mantenga pulsado el botón ACEPTAR/Bloqueo de mandos-3 seg. durante 3 segundos. Una señal acústica y una luz encendida sobre el símbolo indicarán que el bloqueo está activo.

El panel de control está bloqueado excepto para la función de apagado.

Para desactivar el bloqueo de los mandos, repita el proceso de activación. La luz se apagará y los controles de la placa volverán a estar activos.



#### PAUSA

La función de Pausa interrumpe el funcionamiento de la placa durante unos 10 segundos. Durante este tiempo se puede limpiar la superficie alrededor de

## FUNCIONES

#### ZONA FLEXIBLE

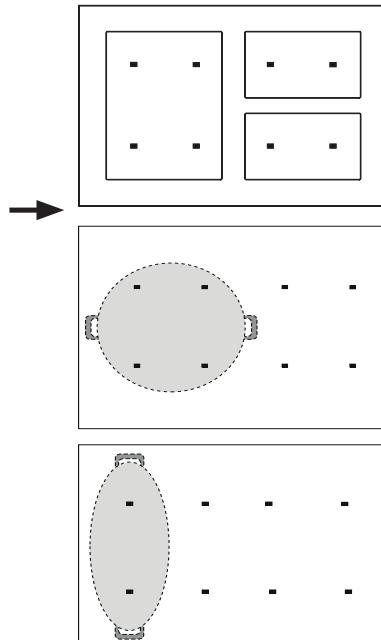
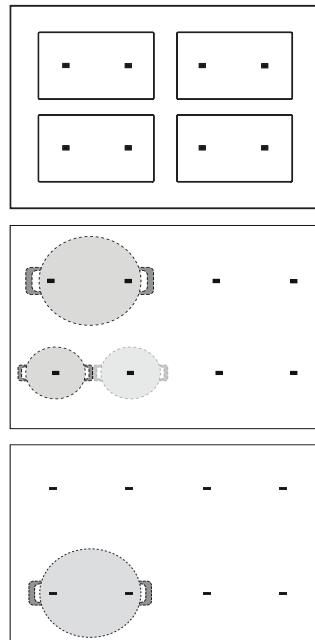
Seleccione el mando "Zona flexible" para controlar dos zonas de cocción a la vez. Puede utilizar ambos mandos deslizadores a la vez para controlar la potencia.

Utilizar esta función es ideal para aumentar la zona de cocción y colocar recipientes de cocina del tamaño que necesite dentro del área seleccionada. Ideal para utilizar sartenes o bandejas de grill de forma ovalada o rectangular.



#### ZONA FLEXIBLE VERTICAL

Esta función puede utilizarse para controlar las dos zonas de cocción de la izquierda y de la derecha a la vez.



#### Para activar la función de Zona flexible:

1. Encienda la placa.
2. Pulse el mando del tipo de Zona flexible en uso (vertical izquierda, vertical derecha). Las dos áreas se conectarán y las pantallas mostrarán "0".
3. Utilizando el deslizador, seleccione el nivel de potencia deseado.

#### Para desactivar la función de Zona flexible:

Pulse el mando de la Zona flexible que está en funcionamiento: las zonas de cocción volverán a funcionar de forma individual.

los mandos sin alterar ningún ajuste prestablecido. Después de este tiempo, la placa volverá a funcionar con normalidad.



#### TEMPORIZADOR

El temporizador permite programar un tiempo de cocción máximo de hasta 99 minutos.

El temporizador puede ajustarse para cada zona de cocción siguiendo el mismo procedimiento. El temporizador siempre muestra el tiempo establecido para el área seleccionada o el tiempo restante más breve.

#### Para iniciar el temporizador:

1. Encienda la zona de cocción deseada pulsando cualquier parte del deslizador.
2. Pulse el mando "+" o "-" para establecer el tiempo deseado. La pantalla mostrará "00".

Cuando el tiempo establecido se agote, sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará automáticamente.

#### Para cambiar la configuración del temporizador:

1. Pulse el mando deslizador de la zona de cocción.
2. Pulse el mando "+" o "-" para cambiar el tiempo deseado.

#### Para apagar el temporizador:

Pulse los mandos "+" y "-" a la vez hasta que el temporizador se apague.

La función de Zona flexible también se apagará cuando la placa se apague al final de la cocción.

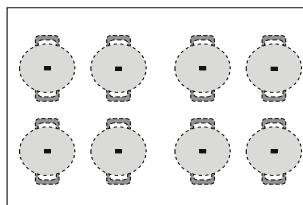
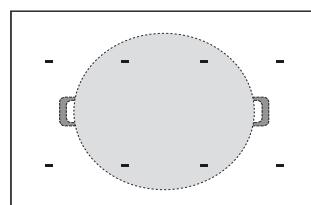
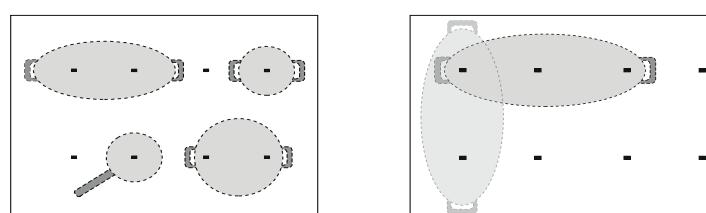
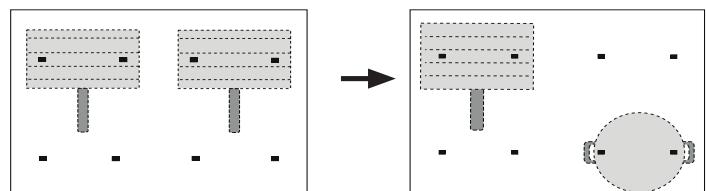
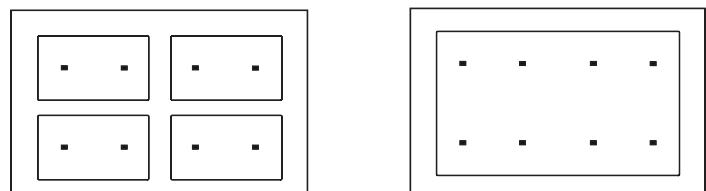
Para obtener los mejores resultados, cubra siempre al menos uno de los puntos marcados en la superficie de cristal o dentro de la Zona flexible.



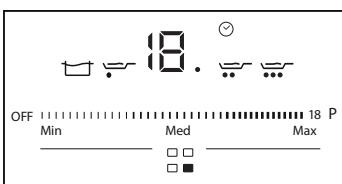
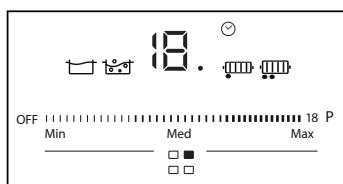
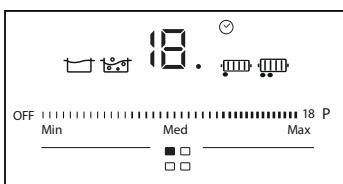
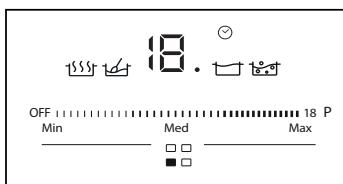
#### ZONA FLEXI FULL

Cuando seleccione la zona Flexi Full podrá controlar la superficie entera de la placa a un solo nivel de potencia.

Puede utilizar cualquiera de los deslizadores para controlar la potencia. Utilizar esta función es ideal para ampliar la zona de cocción y le permite colocar las sartenes en el lugar que desee dentro del área. También es excelente para utilizar sartenes o bandejas de grill de gran tamaño y de forma ovalada o rectangular. Si cubre toda la zona activada conseguirá la máxima potencia disponible



# FUNCIONES ESPECIALES



6<sup>th</sup>  
Sense

## 6<sup>th</sup> SENSE

Con el mando 6<sup>th</sup> Sense puede activar las funciones especiales.

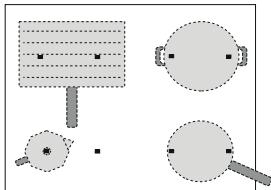
1. Coloque la sartén en su sitio, encienda la placa y seleccione la zona de cocción deseada tocando el deslizador.
2. Pulse el mando "6<sup>th</sup> Sense". La pantalla de la zona de cocción mostrará "A" (automático).
3. Se encenderá el indicador de la primera función especial disponible para la zona de cocción seleccionada.
4. Seleccione la función especial deseada pulsando el botón "6<sup>th</sup> Sense".
5. Pulse el mando para confirmar la función deseada .

Una vez activada, cada función especial puede utilizarse para establecer el nivel de cocción óptimo seleccionando la configuración y los ajustes prestablecidos (MÍN.-MED.-MÁX.).

OFF |-----| 18 P  
Min                    Med                    Max

La función sugiere automáticamente un nivel intermedio por defecto. Durante el funcionamiento, si es necesario, puede cambiar a un nivel más bajo o más alto según el progreso de la cocción para optimizar el tiempo y el estado (p. ej. el nivel de ebullición del agua).

**IMPORTANTE:** Coloque los accesorios según se indica en la siguiente imagen, que muestra cómo se debe centrar el accesorio según los puntos marcados en la superficie de cristal (la combinación ilustrada es solo un ejemplo; los accesorios también pueden utilizarse en distintas zonas de cocción).



## MANTENER CALIENTE

Esta función le permite alcanzar la temperatura ideal para una cocción lenta y para evaporar líquidos, y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemar los alimentos.

Es ideal porque no daña los alimentos y evita que se peguen a la sartén. La calidad y el tipo de los recipientes de cocina pueden afectar a los resultados o al tiempo de cocción.

## COCCIÓN LENTA

Una función específica para alcanzar la temperatura ideal para cocinar alimentos a fuego lento y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos. Es ideal porque no daña los alimentos y evita que se peguen a la sartén. La calidad y el tipo de los recipientes de cocción, así como la posición, pueden afectar a los resultados o al tiempo de cocción (coloque siempre la sartén centrada en la zona de cocción activa).

## HERVIR\*

Una función para calentar el agua de forma eficaz que emite un sonido o una señal visual cuando esta empieza a hervir. Para iniciar la función de hervir, la sartén debe contener al menos medio litro de agua. Si necesita añadir sal, hágalo, únicamente después de oír la señal acústica.

El sistema mantendrá el agua en ebullición lenta para evitar salpicaduras y un consumo excesivo de energía.

Durante esta función, una señal acústica le informará si la sartén está vacía o si el agua se ha evaporado.

## FREÍR\*



La función ideal para precalentar una sartén cuando está vacía o tiene poca grasa. La temperatura alcanzada es ideal para cocinar alimentos de más de 2-3 cm de grosor y que necesitan más tiempo de cocción y requieren el uso de mantequilla o manteca.



La función ideal para precalentar una sartén cuando está vacía o tiene poca grasa. La temperatura alcanzada es ideal para cocinar alimentos de menos de 3 cm de grosor y que necesitan períodos de cocción más cortos.



La función ideal para precalentar una sartén con grasa (aceite) hasta una altura máxima de 1 cm.

En estos tres casos, al final de la fase de calentamiento de la sartén o el aceite, el mando  se encenderá y sonará una señal acústica. La placa estabiliza la temperatura y la mantiene a un nivel constante.

Si pulsa el mando  confirmará que va a añadir alimentos a la sartén y la función especial pasará a la fase de cocción.

Recomendamos que prepare los alimentos durante el calentamiento y que los añada al a sartén en cuanto sea posible.

Lo más recomendable es utilizar la función empezando con la sartén y la grasa a temperatura ambiente.



## DERRETIR

Esta función sirve para alcanzar la temperatura ideal para derretir alimentos y mantiene estas condiciones sin riesgo de quemarlos.

Es ideal porque no daña los alimentos delicados, como el chocolate, y evita que estos no se peguen a la sartén.

## GRILL\*



Una función ideal para gratinar. Puede escoger entre dos tipos de función de gratinado (1 o 2 puntos) según el nivel de cocción



deseado. Para alimentos gruesos (>1 cm), recomendamos utilizar una configuración de grill más ligera (1 punto) que cuece durante más tiempo. Para alimentos más finos o para una configuración de grill más alta, recomendamos utilizar la configuración de 2 puntos. Una vez alcanzada la temperatura ideal para añadir los alimentos, se encenderá el mando  y sonará una señal acústica. La placa estabiliza la temperatura y la mantiene a un nivel constante. Si pulsa el mando  confirmará que va a añadir alimentos a la sartén y la función especial pasará a la fase de cocción. Recomendamos que prepare los alimentos durante el calentamiento y que los añada al a sartén en cuanto sea posible.

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

- para hervir: WMF SKU: 07.7524.6380
- para freír: WMF SKU: 05.7528.4021
- para gratinar: WMF SKU: 05.7650.4291

## INDICADORES

### CALOR RESIDUAL

Si la pantalla muestra "H", esto significa que la zona de cocción todavía está caliente.

La pantalla se apagará cuando se enfrie la zona de cocción.

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

Si la olla no es adecuada para placas de inducción, no está colocada correctamente o no tiene el tamaño adecuado para la zona de cocción, la

pantalla mostrará los siguientes símbolos  . 30 segundos después de la selección, si no se detecta ninguna sartén, la zona de cocción correspondiente se apagará.



### INDICADOR DE TIEMPO

Este indicador muestra que el temporizador se ha configurado en la zona de cocción.

## TABLA DE COCCIÓN

NIVEL DE POTENCIA		TIPO DE COCCIÓN	RECOMENDACIONES DE USO
Potencia máxima	P	Calentar rápidamente	Ideal para aumentar con rapidez la temperatura de los alimentos hervidos (en agua) o para calentar rápidamente líquidos de cocción.
	14 - 18	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar, saltear, hervir, gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 - 14	Dorar, cocer, guisar, saltear, gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios.
		Cocer, guisar, saltear, gratinar, cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos períodos).
	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.
- 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 (sigue las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

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

### Para limpiar placas con iXelium™, siga estas recomendaciones:

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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

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

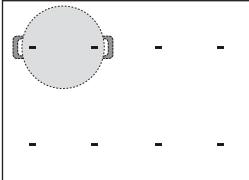
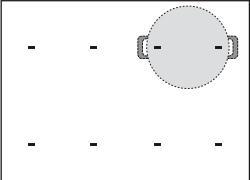
## SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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

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

## COCCIÓN VERIFICADA

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

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

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

## SERVICIO POSTVENTA

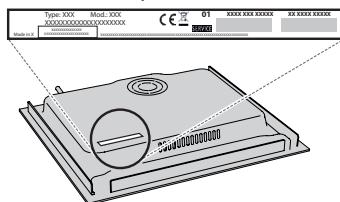
### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

1. Intenta 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.

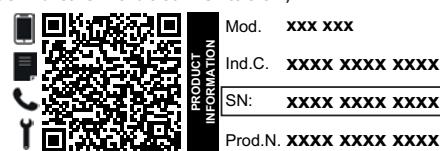
### SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

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).

Para una instalación de montaje encastrado, póngase en contacto con el Servicio de asistencia para solicitar el kit de montaje con tornillos (si no presente).

Si la instalación no se lleva a cabo arriba de un horno integrado, puede llamar al Servicio Postventa para comprar el kit de separación C00628718 (placa de cocción de 60 y 65 cm) o C00628719 (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](https://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.

©/TM/ © 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia.

