


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

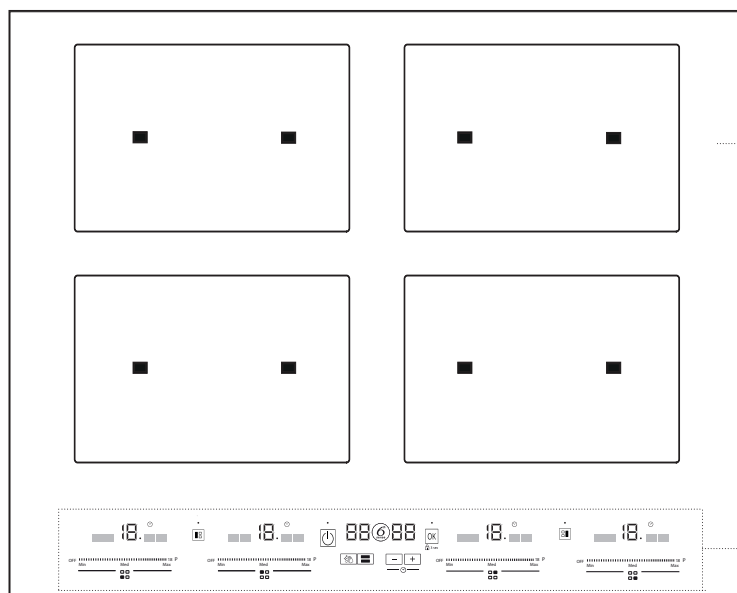
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.register10.eu.

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



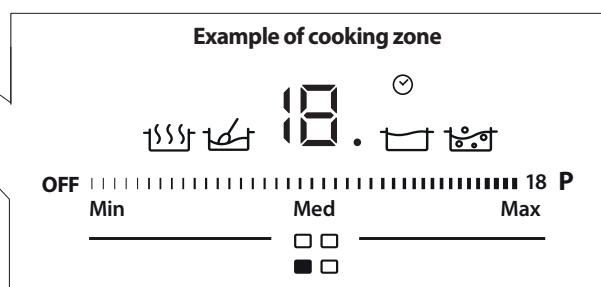
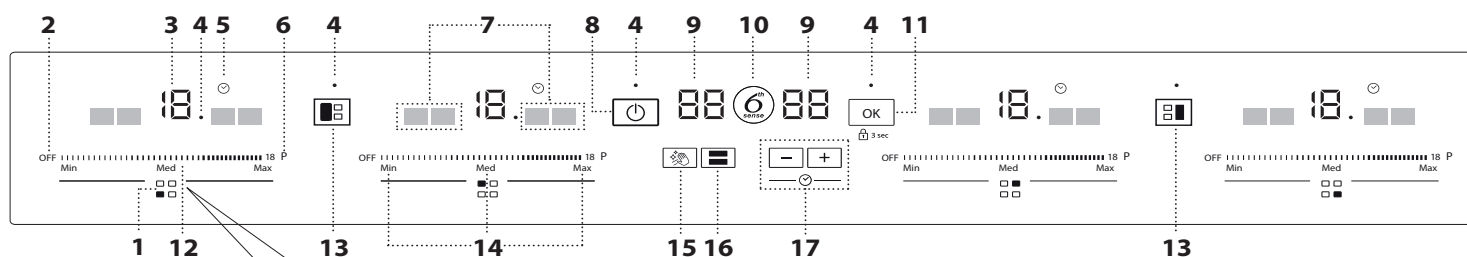
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Cooktop
2. Control panel

CONTROL PANEL



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

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.



OK 3 sec

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

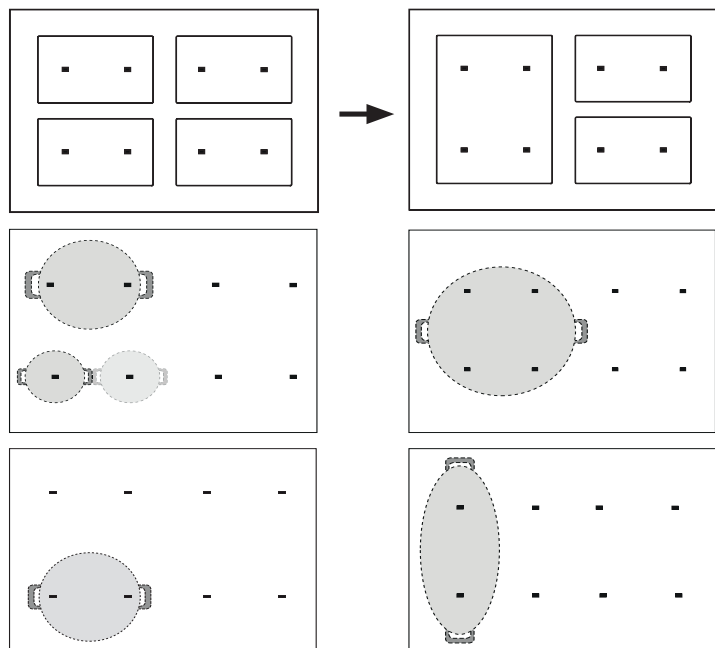
FLEXIBLE AREA

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.



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.



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.

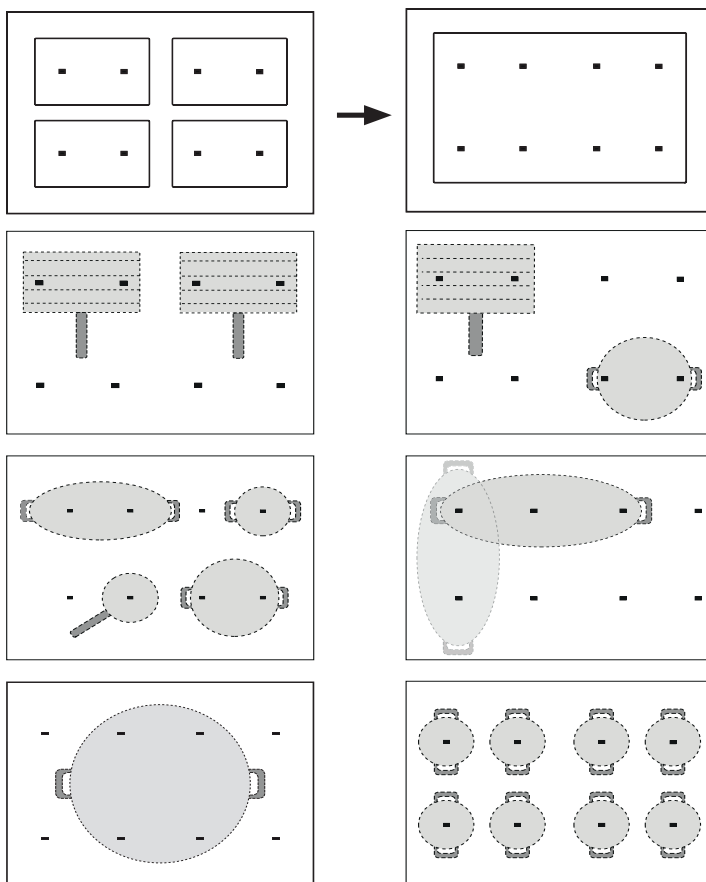


FLEXI FULL ZONE

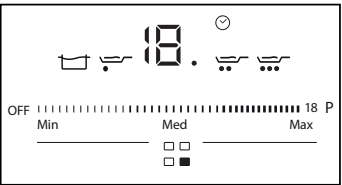
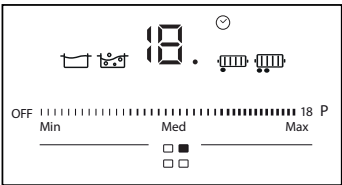
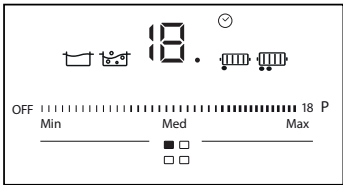
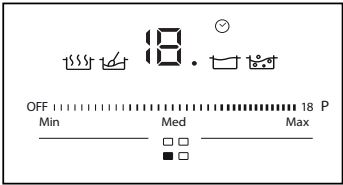
When you select the Flexi Full area, you can control the whole surface of the hob at a single power level.

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.



SPECIAL FUNCTIONS



6th SENSE

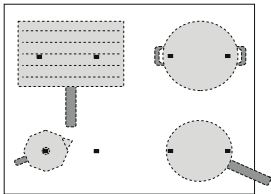
- With the 6th Sense control, you can start the special functions.
1. Put the pan in place, switch on the hob and select the chosen cooking area by touching the slider.
 2. Press the “6th Sense” control. The cooking zone display will read “A” (automatic).
 3. The indicator for the first special function available for the selected cooking zone will switch on.
 4. Select the required special function by pressing the “6th 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).

OFF  18 P
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

 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.		

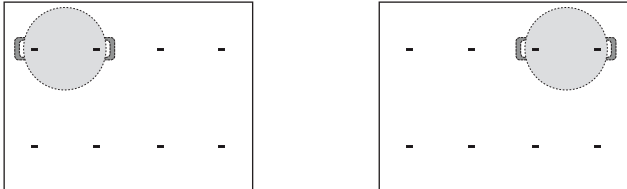
SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

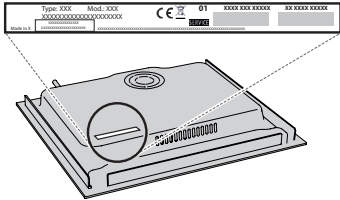
BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

- 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.

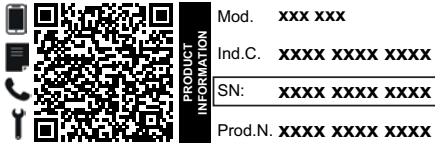
IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE.

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).

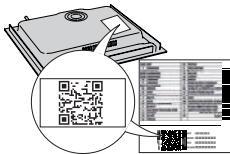
In the case of flush-mounted installation, call the After Sales Service to request assembly of screws kit (if not present).

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**;
- 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.



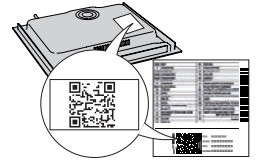

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.register10.eu.

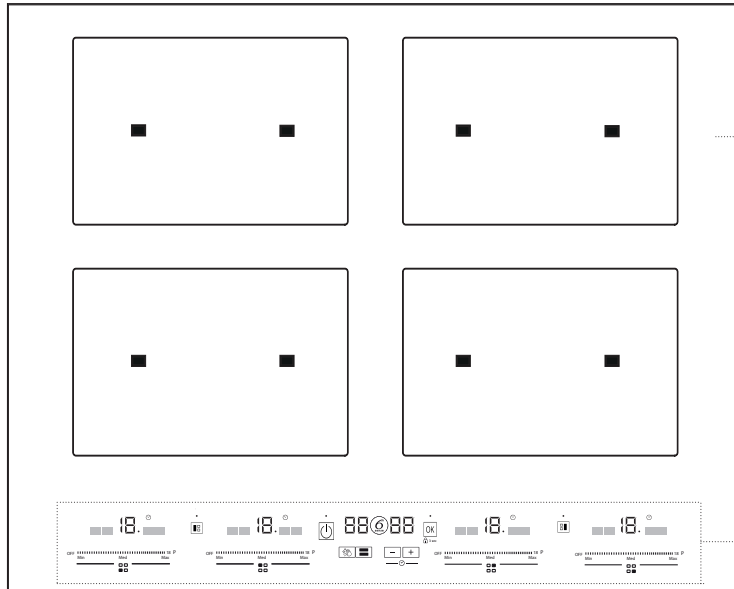


Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

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

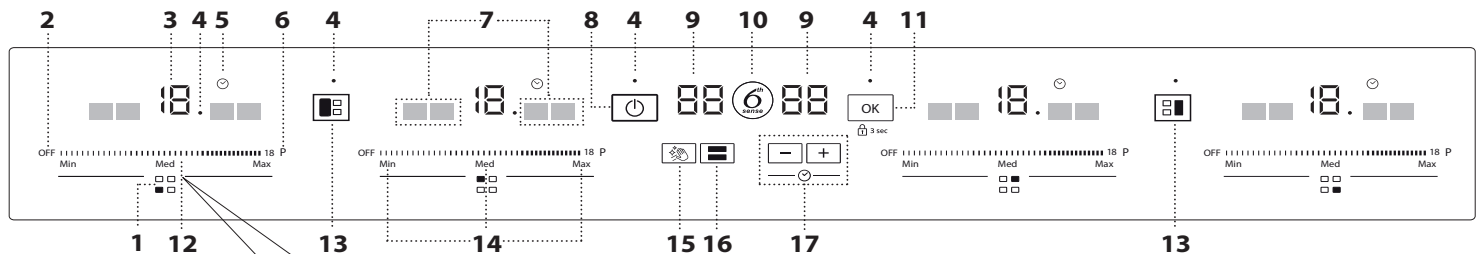


DESCRIZIONE PRODOTTO

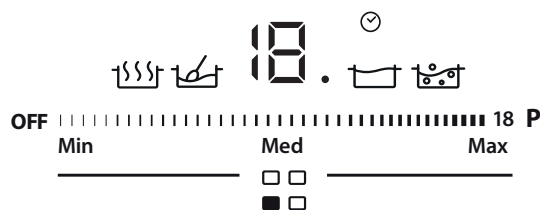


1. Piano di cottura
2. Pannello di controllo

PANNELLO DI CONTROLLO



Esempio di zona cottura



- | | | |
|--|---|--|
| 1. Identificazione della zona di cottura | 7. Indicatori funzioni speciali | 13. Tasto Zona Flessibile verticale |
| 2. Tasto di spegnimento della zona cottura | 8. Tasto di accensione/spegnimento | 14. Tasti preselezione e aggiustamento |
| 3. Livello di cottura selezionato | 9. Indicatore tempo/funzioni | 15. Tasto Pausa |
| 4. Spia luminosa funzione attiva | 10. Tasto 6 th Sense (funzioni speciali) | 16. Tasto Zona Flexi Full |
| 5. Indicatore contaminuti | 11. Tasto OK/Blocco Tasti - 3sec | 17. Contaminuti |
| 6. Tasto di riscaldamento rapido | 12. Tastiera a scorrimento | |

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.



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 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

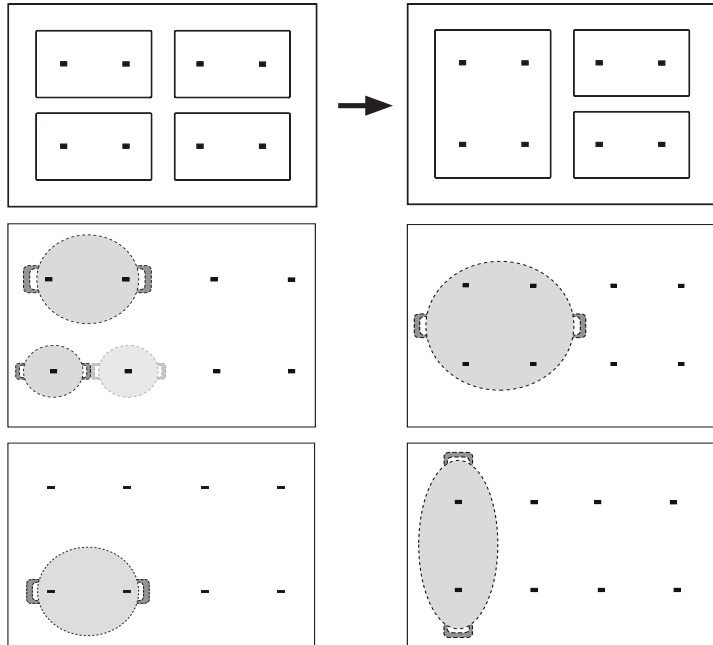
Selezionando il tasto "Zona Flessibile" è possibile comandare due zone di cottura contemporaneamente. E' possibile utilizzare indifferentemente entrambe le tastiere a scorrimento per gestire la potenza.

L'utilizzo di questa funzione e' 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 corrispettivo alla tipologia di Zona Flessibile desiderata (verticale sinistra, verticale destra). Le due zone risulteranno collegate e sui rispettivi display comparirà "0".
3. 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.

E' 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.

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.

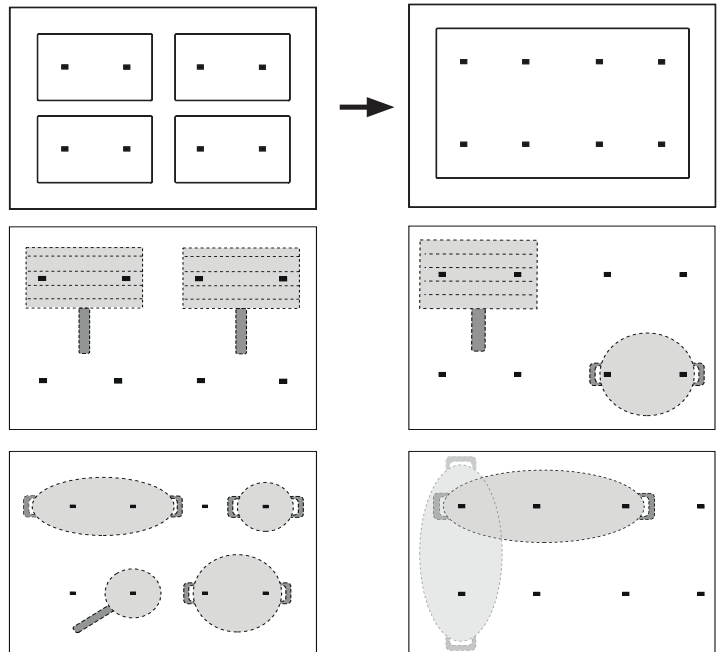


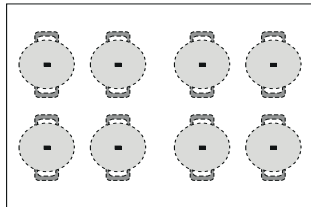
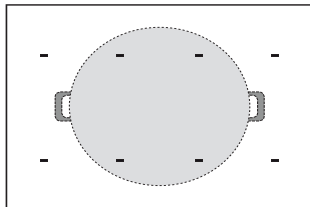
ZONA FLEXI FULL

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

E' possibile utilizzare una qualsiasi tastiera a scorrimento per gestire la potenza. L'utilizzo di questa funzione e' 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.





*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 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, 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 ammorbidire il burro, fondere delicatamente il cioccolato, scongelare prodotti di piccole dimensioni.
		Mantenere in caldo, mantecare risotti	Ideale per il mantenimento in caldo di piccole porzioni di cibo appena cucinate o tenere in temperatura piatti di portata e mantecare risotti.
Potenza zero	Off	-	Piano di cottura in posizione di stand-by o spento (possibile presenza di calore residuo da fine cottura, segnalato con “H”).

PULIZIA E CURA

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 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 le 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.

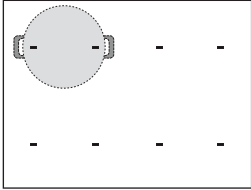
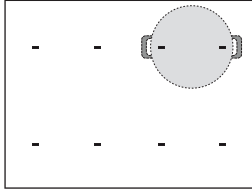
Codice errore	Descrizione	Possibili cause	Soluzione
C81, C82	Il pannello comandi si spegne a causa di temperature eccessivamente elevate.	La temperatura interna dei componenti elettronici è troppo elevata.	Attendere che il piano cottura si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.
F02, F04	La tensione 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.		

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"	
Sobbollire, "riso e latte"	

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

SERVIZIO ASSISTENZA

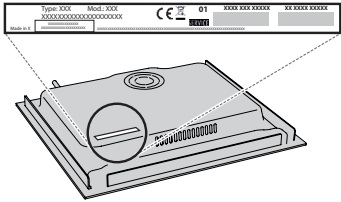
PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

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

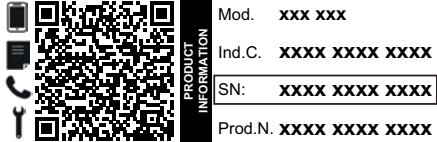
SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI IL PROBLEMA PERSISTE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

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.

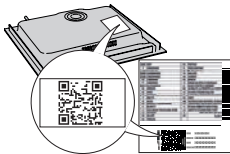
Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un centro del Servizio Assistenza (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

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:

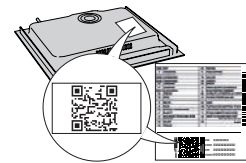
- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web **docs.whirlpool.eu/docs**;
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i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





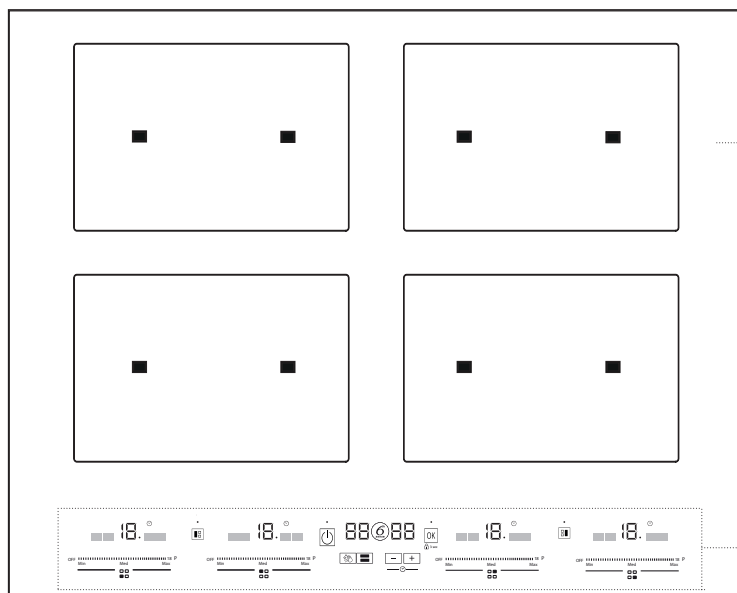
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.register10.eu.

ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



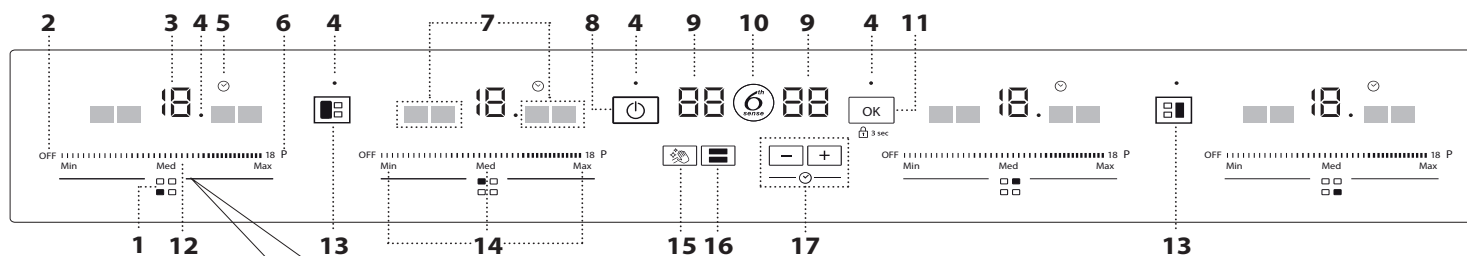
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

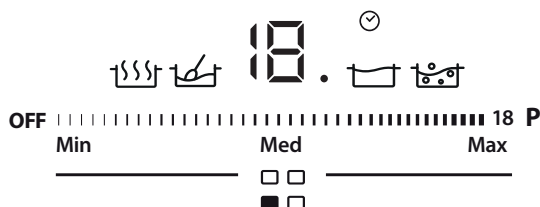


1. Placa de cocción
2. Panel de control

PANEL DE CONTROL



Ejemplo de zona de cocción



1. Identificar la zona de cocción
2. Botón de apagado de la zona de cocción
3. Nivel de cocción seleccionado
4. Luz del indicador: función activa
5. Indicador de tiempo
6. Botón de calentamiento rápido

7. Indicadores de función especial
8. Botón de encendido
9. Indicador de tiempo / funciones
10. Botón "6th Sense" (funciones especiales)
11. Botón ACEPTAR/ Bloqueo de teclas: 3 seg.
12. Pantalla táctil de deslizamiento

13. Botón de zona flexible vertical
14. Ajustes predeterminados y botones de ajuste
15. Botón de pausa
16. Botón de zona Flexi Full
17. Temporizador

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.

OK

3 sec

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

los mandos sin alterar ningún ajuste preestablecido. 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.

FUNCIONES

ZONA FLEXIBLE

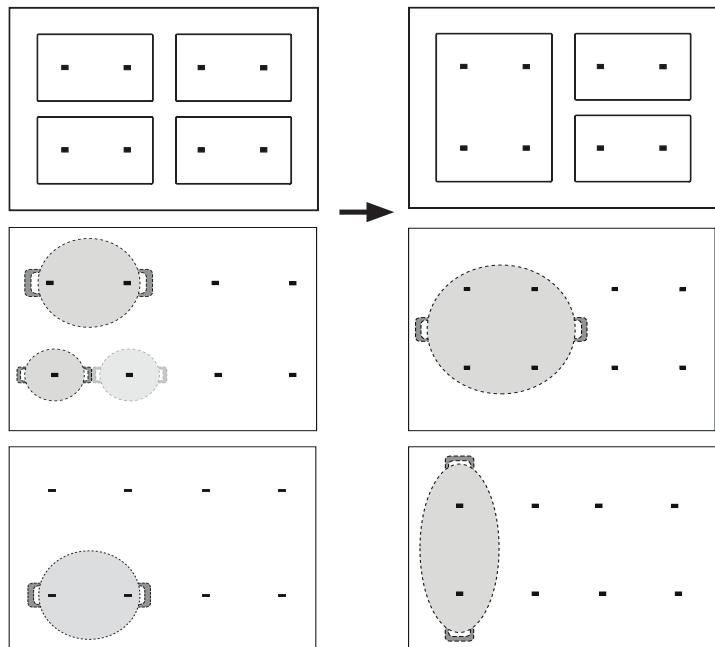
Seleccione el mando "Zona flexible" para controlar dos zonas de cocción a la vez. Puede utilizar ambos mandos deslizadores a la vez para controlar la potencia.

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.

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

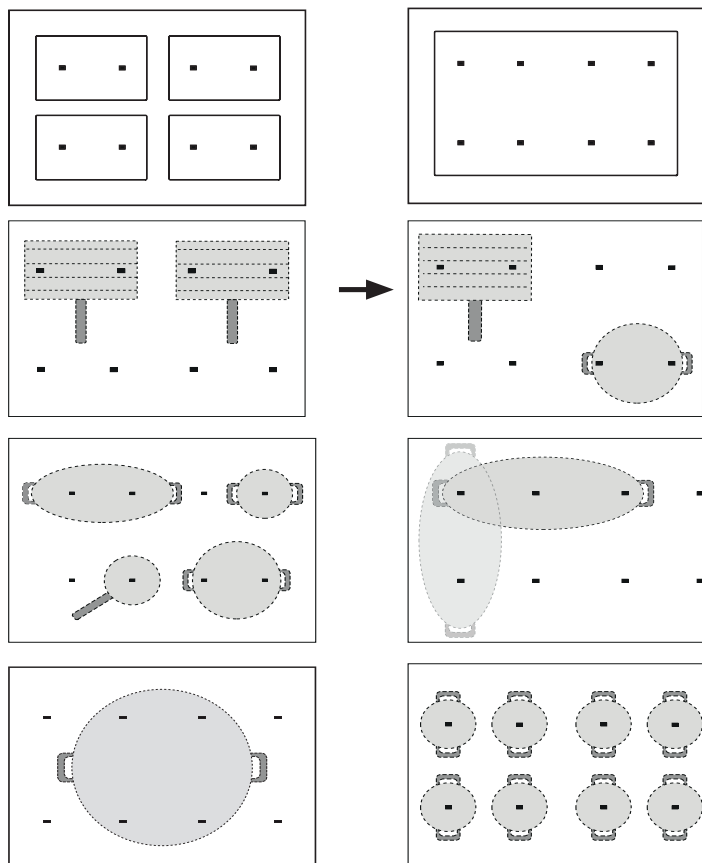
Para obtener los mejores resultados, cubra siempre al menos uno de los puntos marcados en la superficie de cristal o dentro de la Zona flexible.

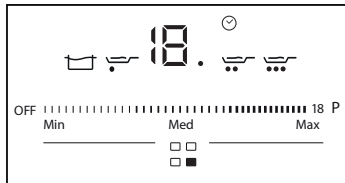
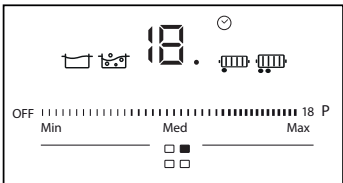
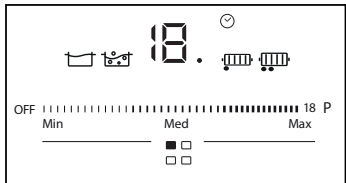


ZONA FLEXI FULL

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.



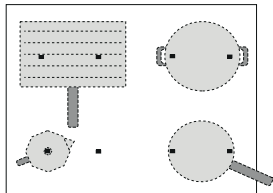


Con el mando 6th Sense puede activar las funciones especiales.

1. Coloque la sartén en su sitio, encienda la placa y seleccione la zona de cocción deseada tocando el deslizador.
2. Pulse el mando "6th 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 "6th Sense".
5. Pulse el mando para confirmar la función deseada .

OFF ||||| 18 P
Min Med Max

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).



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.

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).

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.

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 periodos 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 sartén en cuanto sea posible.

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

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.

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 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**

**CALOR RESIDUAL**

Si la pantalla muestra “H”, esto significa que la zona de cocción todavía está caliente.
La pantalla se apagará cuando se enfríe 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
			La indicación se añade a la experiencia y los hábitos de cocción
	14 - 18	Freír, hervir	Ideal para dorar, comenzar una cocción, freír productos congelados y llevar líquidos a ebullición con rapidez.
		Dorar, saltear, hervir, gratinar	Ideal para saltear, mantener vivo el hervor, cocinar y gratinar.
	10 - 14	Dorar, cocer, guisar, saltear, gratinar	Ideal para saltear, mantener el hervor, cocinar y gratinar y precalentar accesorios.
		Cocer, guisar, saltear, gratinar, cocer hasta mantecar	Ideal para guisar, mantener el hervor, cocinar y gratinar (para largos periodos).
	5 - 9	Cocer, cocinar a fuego lento, espesar, mantecar	Ideal para cocciones lentas (arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos de acompañamiento (p. ej. agua, vino, caldo, leche) y para mantecar pastas.
			Ideal para cocciones lentas (volúmenes inferiores al litro: arroz, salsas, carne, pescado) con líquidos (p.ej., agua, vino, caldo, leche).
	1 - 4	Derretir, descongelar	Ideal para ablandar mantequilla, derretir chocolate delicadamente y descongelar elementos pequeños.
		Mantener la comida caliente, cocer arroz	Ideal para mantener calientes pequeñas porciones de alimentos recién cocidos o fuentes para servir, y para mantecar arroz.
	Potencia cero	Off	-
			Placa de cocción en posición de stand-by o apagada (posible presencia de calor residual de fin de cocción, señalado 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 (siga las instrucciones del fabricante).
- El derramamiento de líquidos en las zonas de cocción puede provocar que las ollas se muevan o vibren.
- Después de limpiar la placa, séquela bien.

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

Para limpiar placas con iXelium™, siga estas recomendaciones:

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

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

Código de error	Descripción	Causas posibles	Solución
C81, C82	La zona de los mandos se apaga porque la temperatura es excesiva.	La temperatura interior de los circuitos electrónicos es excesiva.	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.		

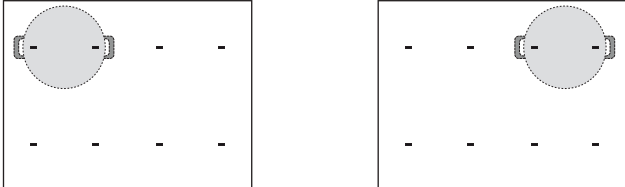
SONIDOS EMITIDOS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

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

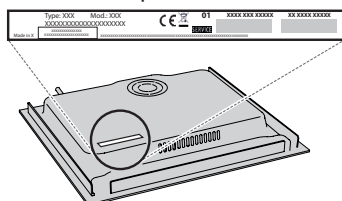
ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA:

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

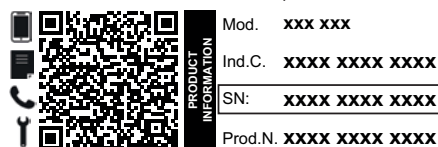
SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA.

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 de 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;
- 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.