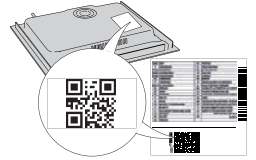




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

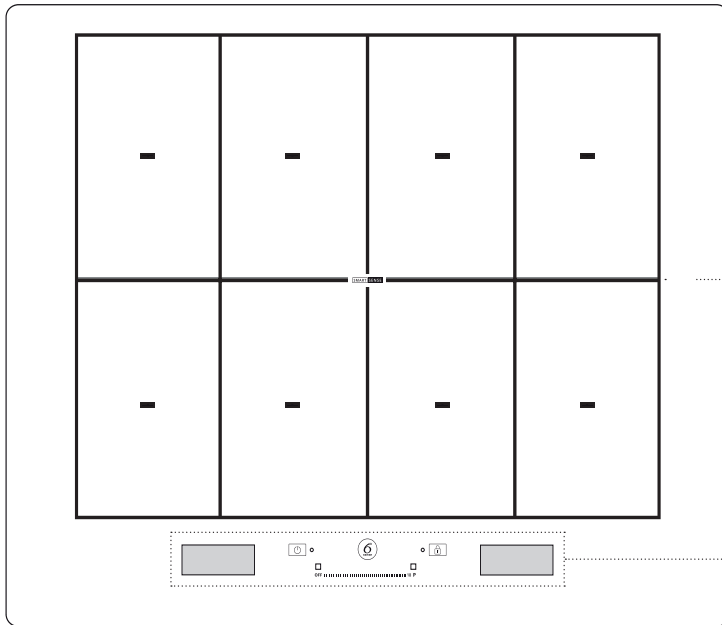
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



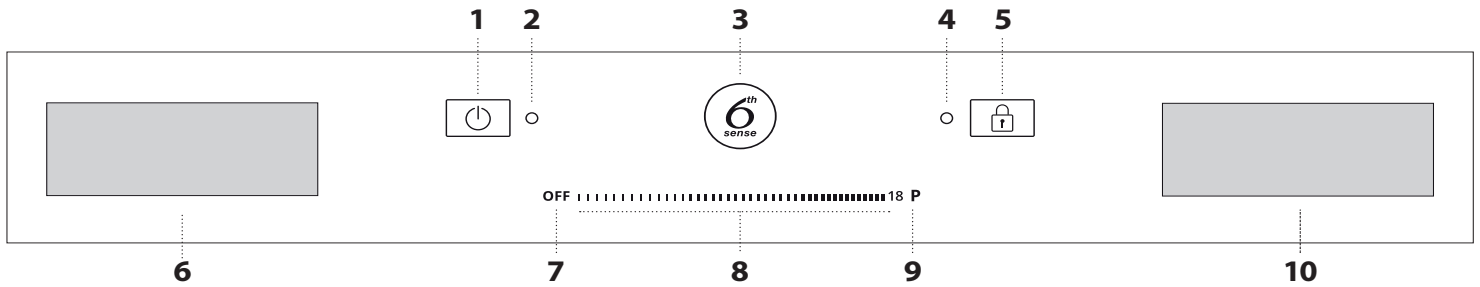
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



- 1. Cooktop
- 2. Control panel

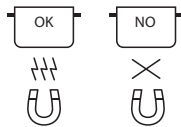
**CONTROL PANEL**




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

## ACCESSORIES

### POTS AND PANS



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

### EMPTY POTS OR POTS WITH A THIN BASE

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

The hob is equipped with an internal safety system that constantly monitors the temperature, activating the "automatic off" function where high temperatures are detected. When used with empty pots or pots with thin bases, the temperature may rise very quickly, and the "automatic off" function may be triggered with a slight


delay, damaging the pot or pan. If this occurs, do not touch anything, and wait for all components to cool down. If any error messages appear, call the service centre.

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

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

Positioning of accessory	Minimum diameter
centred on 1 point	10 cm
2 points covered	19 cm
3 points covered	fish kettle/wire rack
4 points covered (horizontal)	fish kettle/wire rack
4 points (2 + 2) covered (vertical)	24 cm

## FIRST TIME USE

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

From the settings menu, you can:

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

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

If a power failure occurs, the settings are maintained.

### ADJUSTING THE POWER OF THE HOB

The maximum power level of the hob can be set from the settings menu, in accordance with requirements, or with the timer duration. The power levels available are: 2.5kW – 4.0kW – 6.0kW – 7.4kW.

## DAILY USE



### SWITCHING THE HOB ON/OFF

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

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

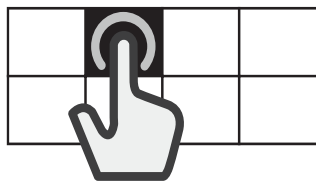
The hob turns off if you press any button for more than 10 seconds.

To switch off, press the same button until the displays switch off. All the cooking zones are deactivated.

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

### SELECTING THE COOKING ZONE

The desired cooking zone can be selected from the left-hand display, by pressing the corresponding pane. On all the not selected zones a lightly stripe will appear.

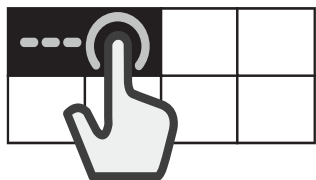


### SELECTING THE FLEXIBLE AREA


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

#### To create a flexible area:

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



#### To divide a flexible area:

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

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

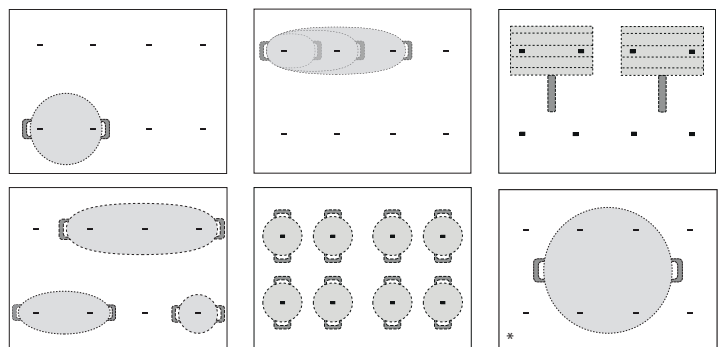
If all the selected cooking zones are not covered by the pot in 30 seconds, a dense striped will appear on the left-hand display. It's possible to reactivate that area with the "Add pot" command using the right-hand display.



### ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER

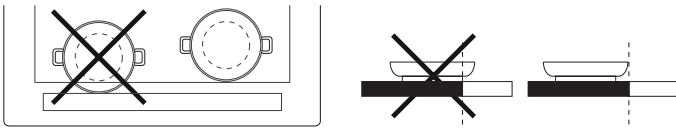
#### To activate the cooking zones:

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



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

Please note: Do not cover the display or the slide touchscreen with accessories. If a utensil is covering one of the displays, the hob may not function properly. On the right display, the message "CHECK TOUCH AREA, remove the object within one minute" will appear. Remove the object and wait until the message disappears. If the problem persists, disconnect and reconnect the power to the cooktop. In the cooking zones close to the control panel, it is advisable to keep pots and pans inside the markings (taking both the bottom of the pan and the upper edge into consideration, as this tends to be larger). This prevents excessive overheating of the touchpad. When grilling or frying, please use the rear cooking zones wherever possible.



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



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



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

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

**To deactivate the cooking zones:**

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



**+** ADD POT

When using a cooking area composed of several zones, the pot can be placed anywhere on the active area. The hob will automatically recognise the actual positioning of the pot. If you wish to add an additional pot to the active cooking area, use the "Add pot" "+" command to allow the hob to detect the new pot.

**🔒** KEY LOCK

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

The control panel will be locked, with the exception of the off button. To reactivate the controls, press the "Key Lock" 🔒 button again for 3 seconds. The warning light switches off and the hob is active again.

**🕒** TIMER

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

**To activate the timer:**

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

**To change or deactivate the timer:**

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

**🕒** SETTING THE COOKING TIME

The cooking zones can be programmed to switch off automatically.

**To set the cooking time:**

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

**To change or deactivate the cooking timer:**

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

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

# SPECIAL FUNCTIONS



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

The 6<sup>th</sup> Sense button allows users to access a number of special features:

- Assisted Cooking
- Chef Control
- Flexifull

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

With the arrows, ^ / v you can scroll through the available options.

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

### ASSISTED COOKING

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

#### To activate the Assisted Cooking function:

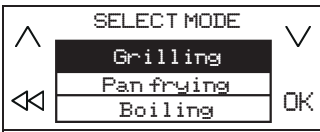
1. Press the 6<sup>th</sup> Sense button.
2. Select "Assisted Cooking" from the manage functions display and confirm.



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



4. Select the cooking method and confirm.



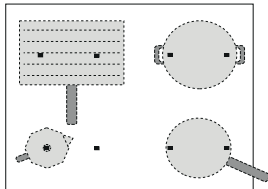
5. Select the cooking conditions and confirm.



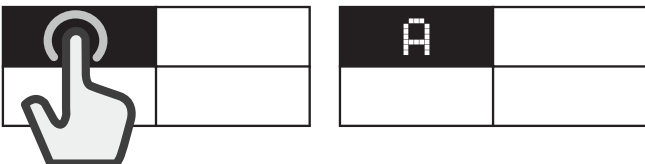
6. Four cooking zones will now be available. Place the pot in position, ensuring that it is covering at least two of the reference points on the surface of the hob.

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

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



7. Select the desired cooking zone from the left-hand display. An "A" will appear in the selected zone.



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



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

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

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

Please note: You can use up to 4 zones with the "Assisted Cooking" function, provided that the power level setting selected allows for this.

The zones cannot be combined to form a larger area.

#### To cook traditionally when the Assisted Cooking function is active:

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

#### Selectable options

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

### MAIN COOKING METHODS

(Each method may include additional options)

#### MELTING

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

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

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

#### SIMMERING

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

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

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



### BOILING\*

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

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

Only add salt after the boiling alert has sounded.



### PAN FRYING\*

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

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

Dedicated accessories must be used for this function.

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



### GRILLING\*

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

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

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

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



### MOKA\*

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

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

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

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

## CHEF CONTROL

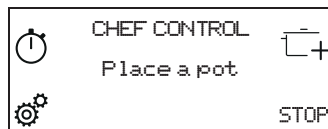
This function divides the hob into four cooking zones, activating these simultaneously at a pre-set power level. It allows you to move pots from one area to another, to allow you to continue cooking at different temperatures.

**To activate the Chef Control function:**

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



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



**To change the power of a cooking zone:**

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

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

## FLEXIFULL

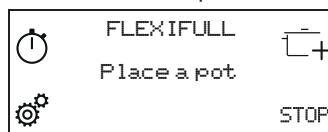
This function allows you to use the entire hob as a single cooking area.

**To activate the Flexifull function:**

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



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



## INDICATORS

### H RESIDUAL HEAT

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

## COOKING TABLE

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

## CLEANING AND MAINTENANCE



### WARNING

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

### Important:

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

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

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

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



## TROUBLESHOOTING

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

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

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

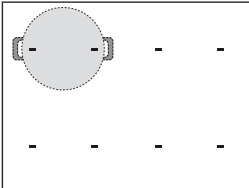
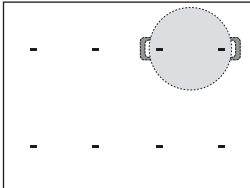
## SOUNDS PRODUCED DURING OPERATION

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

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

## VERIFIED COOKING

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

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

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

## AFTER-SALES SERVICE

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

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE:

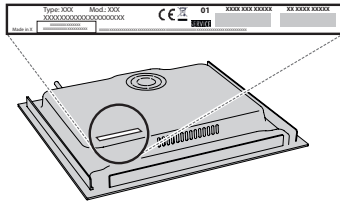
1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the **TROUBLESHOOTING** suggestions.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

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

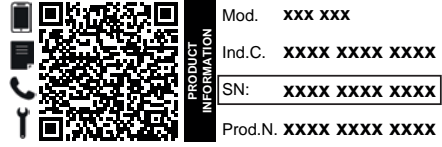
To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet or follow the website's instructions on [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

When contacting our Client After sales service, always specify:

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



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



- your full address;
- your telephone number.

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

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

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

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

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

- Using QR code in your appliance;
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu/docs](http://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.







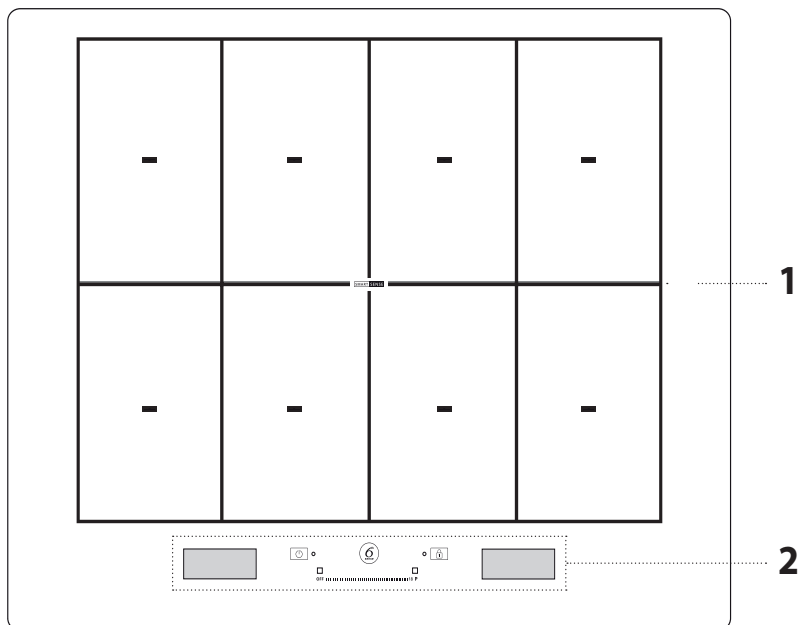
**MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL**  
Afin de profiter d'une assistance plus complète, veuillez enregistrer votre produit sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



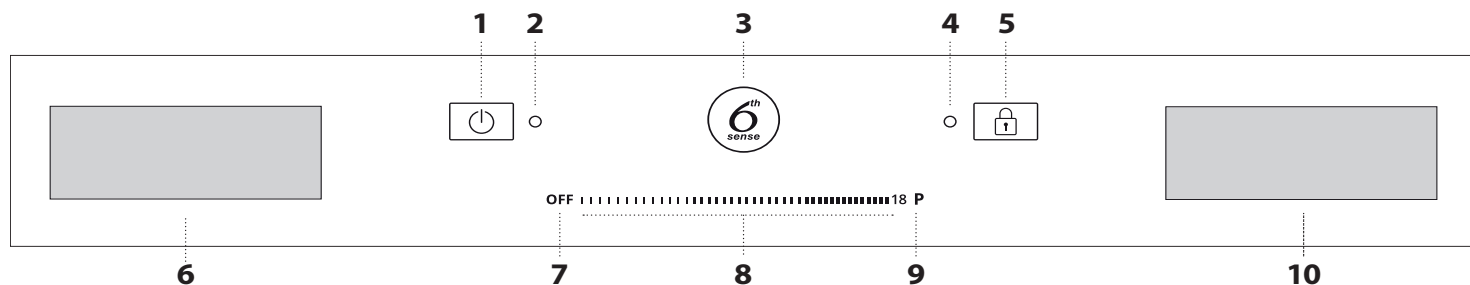
**Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



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

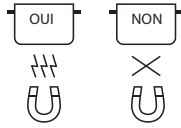
## PANNEAU DE COMMANDE




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

## ACCESSOIRES

### POÊLES ET CASSEROLES



Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction. Pour déterminer si une casserole est adaptée, vérifiez si elle présente le symbole  (habituellement imprimé sur le fond). Un aimant peut être

utilisé pour vérifier si les casseroles sont magnétiques.

La qualité et la structure de la base de la casserole peuvent altérer les performances de cuisson. Certaines indications pour le diamètre de la base ne correspondent pas au diamètre effectif de la surface ferromagnétique.

### CASSEROLES VIDES OU CASSEROLES AVEC UNE BASE FINE

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

En cas d'utilisation avec des casseroles vides ou à fond mince, il est possible que la température augmente très rapidement et que l'arrêt automatique n'intervienne

pas à temps pour empêcher d'endommager la casserole ou la surface du plan de cuisson. Dans ce cas, ne touchez à rien et attendez que les parties intéressées refroidissent.


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

### DIAMÈTRES MINIMUM DE LA CASSEROLE/POÊLE POUR LES DIFFÉRENTES ZONES DE CUISSON

En vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson, le récipient doit recouvrir un ou plusieurs des points de repère figurant sur la surface de la table et présenter un diamètre minimum du socle.

Positionnement de l'accessoire	Diamètre minimum du socle
entré sur 1 point	10 cm
2 points recouverts	19 cm
3 points recouverts	poissonnière/grille métallique
4 points recouverts (à l'horizontale)	poissonnière/grille métallique
4 points (2 + 2) recouverts (à la verticale)	24 cm

## PREMIÈRE UTILISATION

Les réglages de la table de cuisson peuvent être modifiés quand vous le désirez. Pour modifier les réglages, cliquez sur le  symbole qui apparaît sur l'afficheur de gestion des fonctions.

Sur le menu des réglages, vous pouvez :

- sélectionner la langue ;
- régler la luminosité ;
- régler le volume des alertes sonores ;
- régler la tonalité des boutons ;
- régler la puissance de la table de cuisson ;

- rétablir la configuration d'usine de la table de cuisson ;
- vérifier la version logicielle installée.

Les paramètres de référence sont sauvegardés en cas de panne d'électricité.

### RÉGLER LA PUISSANCE DE LA TABLE DE CUISSON

Régler la puissance maximum de la table de cuisson sur le menu des réglages selon vos exigences ou la durée définie.

Puissances disponibles: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,4 kW.

## USAGE QUOTIDIEN



### MARCHE/ARRÊT DU PLAN DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur la touche pendant environ 1 seconde jusqu'à allumage de l'afficheur.

La table de cuisson est automatiquement désactivée après un délai de 30 secondes si aucune puissance n'a été sélectionnée entre-temps.

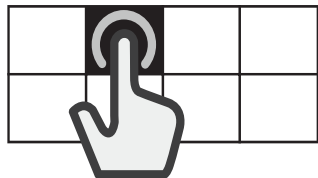
La plaque de cuisson s'éteint si vous appuyez sur un bouton quelconque pendant plus de 10 secondes.

Pour l'éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à extinction des voyants. Toutes les zones de cuisson sont désactivées.

Si la table de cuisson a été utilisée, toutes les zones de cuisson sont désactivées lors de son extinction, et le voyant de chaleur résiduelle "H" reste allumé jusqu'au refroidissement des zones de cuisson.

### SÉLECTION DE LA ZONE DE CUISSON

Dans l'écran de gauche, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur le volet correspondant. Une bande légère apparaîtra sur toutes les zones non sélectionnées.

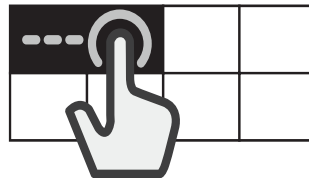


### SÉLECTION DE LA ZONE FLEXIBLE


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

### Pour créer une zone flexible:

Sélectionnez plusieurs panneaux ou faites glisser votre doigt sur ces derniers pour les relier progressivement.



### Pour diviser une zone flexible:

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

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

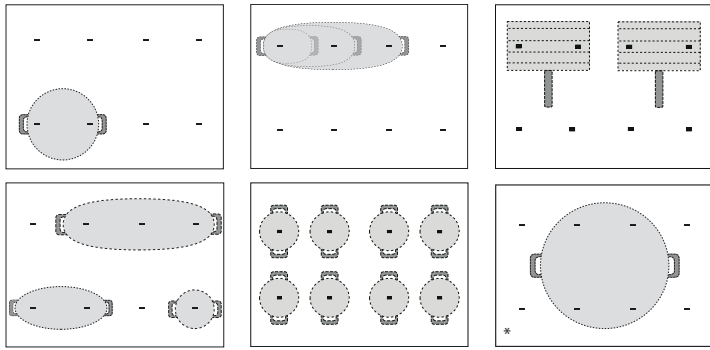
Si toutes les zones de cuisson sélectionnées ne sont pas couvertes par la casserole dans un délai de 30 secondes, une bande dense apparaîtra sur l'écran gauche. Il est possible de réactiver cette zone avec la commande "Ajoutez un récipient" en utilisant l'écran droit.



**ACTIVER/DÉSACTIVER ET RÉGLER LA PUISSANCE DES ZONES DE CUISSON**

**Pour activer les zones de cuisson :**

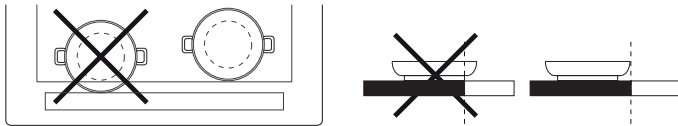
1. Allumez la table de cuisson. Si un récipient est déjà positionné, la plaque détecte automatiquement son emplacement. Sélectionnez la zone suggérée pour choisir la puissance.
2. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.



\* Cette position permet d'utiliser une puissance optimale.

Veillez noter: Ne posez aucun accessoire sur l'afficheur ou sur la barre de défilement tactile. Si un outil couvre l'un des écrans, la plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement. Sur l'écran droit, le message "VÉRIFIER LA ZONE TACTILE Enlevez les récipients pendant 1 minute" apparaîtra. Enlever l'objet et attendre que le message disparaisse. Si le problème persiste, débrancher et rebrancher l'alimentation de la plaque de cuisson.

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



3. Sélectionnez la zone de cuisson ou la zone flexible sur l'afficheur gauche.
4. Réglez la puissance désirée en appuyant ou en déplaçant horizontalement votre doigt sur la barre de défilement tactile.



La puissance réglée s'affiche sur le panneau de la zone de cuisson sélectionnée.



Chaque zone de cuisson présente différents réglages de chaleur, de "1" (puissance minimale) à "18" (puissance maximale).

La barre de défilement tactile offre également une fonction de chauffage rapide, indiquée par la lettre "P" sur l'afficheur.

Veillez noter : Le panneau de la zone de cuisson clignotera si votre récipient n'est pas adapté à la cuisson par induction, ou si sa dimension ou son positionnement est incorrect. Si aucun récipient n'est détecté dans un délai de 30 secondes, la table de cuisson s'éteint.

**Pour désactiver les zones de cuisson:**

Sélectionnez la zone de cuisson sur l'écran gauche et appuyez sur le bouton "OFF" en haut de la barre de défilement tactile. La lettre "H" s'affiche sur le panneau correspondant si la zone de cuisson est encore chaude.



**+** AJOUTER UN RÉCIPIENT

En cas d'utilisation d'une zone de cuisson composée de plusieurs zones, le récipient peut être placé n'importe où dans la zone activée. La table de cuisson reconnaît automatiquement le positionnement réel du récipient. Si vous désirez ajouter un récipient sur la zone de cuisson activée, utilisez la commande "Ajoutez un récipient" pour que la table de cuisson détecte le nouveau récipient.

**🔒 VERROUILLAGE**

Pour éviter toute activation accidentelle de la table de cuisson durant son nettoyage, ou toute modification accidentelle des commandes durant la cuisson, appuyez sur le bouton "Verrouillage" durant 3 secondes : un bip et un voyant indiquent que la fonction est activée.

Le panneau de commande est verrouillé, à l'exception du bouton OFF. Pour réactiver les commandes, appuyez à nouveau sur le bouton "Verrouillage" durant 3 secondes. Le voyant clignote, et la table de cuisson est à nouveau activée.

**🕒 MINUTERIE**

Si la table de cuisson est éteinte, vous pouvez utiliser l'afficheur gauche comme minuterie.

**Pour activer la minuterie :**

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les touches "+" / "-" pour régler le temps de cuisson.
4. Dès que le temps programmé s'est écoulé, un signal retentit.

**Pour modifier ou désactiver la minuterie :**

1. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
2. Utilisez les boutons "+" et "-" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la minuterie.

**🕒 RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON**

Vous pouvez programmer l'arrêt automatique des zones de cuisson.

**Réglage du temps de cuisson:**

1. Sélectionnez la zone de cuisson et réglez la puissance désirée.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les touches "+" / "-" pour régler le temps de cuisson.
4. Une fois le temps écoulé, un signal sonore se déclenche et la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

**Pour modifier ou désactiver la minuterie :**

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Appuyez sur le symbole sur l'écran texte.
3. Utilisez les boutons "+" et "-" pour modifier l'heure, ou appuyez sur le bouton "STOP" pour annuler le temps défini.

Vous pouvez régler un temps de cuisson pour chaque zone ou zone flexible en effectuant les mêmes opérations.

# FNCTIONS SPÉCIALES



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

Le bouton "6<sup>e</sup> Sense" permet d'accéder à plusieurs fonctionnalités particulières:

- Cuisson assistée
- Chef Control
- Flexifull

L'écran texte droit permet de naviguer entre ces dernières et de sélectionner l'option désirée.

Les flèches ^ / v permettent de faire défiler les options disponibles.

Utilisez le bouton OK pour confirmer votre sélection, et la double flèche << pour revenir au menu précédent.

### CUISSON ASSISTÉE

Cette fonction permet de sélectionner l'une des fonctions prédéfinies et de cuisiner différents aliments de manière optimale.

La table assiste l'utilisateur en offrant des conditions de chauffage et de préparation idéales. Elle fournit également des instructions durant les différentes phases de cuisson afin d'obtenir des résultats optimaux.

#### Pour activer la fonction Cuisson assistée :

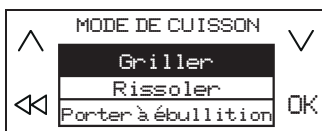
1. Appuyez sur le bouton "6<sup>e</sup> Sense".
2. Sélectionnez "Cuisson assistée" sur le pad de gauche des fonctions et confirmez.



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



4. Sélectionnez la méthode de cuisson et confirmez.



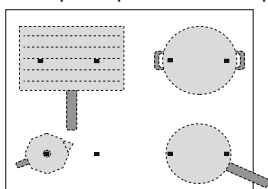
5. Sélectionnez les conditions de cuisson et confirmez.



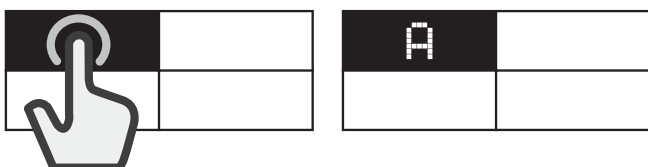
6. Quatre zones de cuisson sont maintenant disponibles. Placez le récipient sur une zone de cuisson et vérifiez qu'il recouvre un ou plusieurs points de repère de la surface de l'appareil.

Le mode de cuisson "Moka" est le seul permettant de couvrir un seul point de repère.

On trouvera ci-dessous un exemple de positionnement pour plusieurs accessoires.



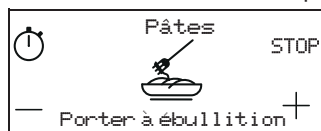
7. Sélectionnez la zone de cuisson sur l'afficheur gauche. Un "A" s'affiche dans la zone sélectionnée.



8. Les instructions à suivre sont visualisées sur l'afficheur droit (ex. "Ajouter l'huile" ou "Ajouter les aliments"). À la fin de chaque étape, l'utilisateur doit confirmer afin de poursuivre la cuisson.

9. Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-".

10. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur le bouton "STOP" pour éteindre la zone de cuisson. Si vous avez utilisé plusieurs zones de cuisson, sélectionnez tout d'abord celle que vous désirez éteindre.



Veillez noter : La fonction "Cuisson assistée" peut être également activée si une ou plusieurs zones de cuisson sont déjà en fonction.

#### Pour activer la fonction Cuisson assistée pour plusieurs zones de cuisson:

Après avoir activé la fonction "Cuisson assistée" pour la première zone de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton "6<sup>e</sup> Sense" et répétez la procédure d'activation pour une nouvelle zone de cuisson. Les zones déjà activées ne peuvent être sélectionnées.

Veillez noter : Vous pouvez utiliser un maximum de 4 zones avec la fonction "Cuisson assistée", à condition que le niveau de puissance réglé le permette. Les zones ne peuvent être combinées pour former une zone plus grande.

#### Pour cuisiner de manière conventionnelle avec la fonction Cuisson assistée:

Si la fonction "Cuisson assistée" est activée, vous pouvez sélectionner la zone de cuisson que vous désirez activer sur l'afficheur gauche et régler le niveau de puissance de ladite zone avant de l'utiliser normalement.

#### Options sélectionnables

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

### PRINCIPALES MÉTHODES DE CUISSON

(chaque méthode peut comprendre des options supplémentaires)

#### FAIRE FONDRE

Consiste à amener les aliments à la température idéale pour les faire fondre et maintenir leur condition sans risque qu'ils ne brûlent.

Cette méthode respecte les aliments délicats (comme le chocolat) et leur évite d'attacher.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.

#### MIJOTER

Pour les préparations qui exigent du temps et les liquides à évaporation lente, permet de maintenir les conditions des aliments en évitant qu'ils ne brûlent. Cette méthode respecte les aliments délicats et leur évite d'attacher.

La qualité et le type de récipient influent sur les résultats et les temps de cuisson.

Si nécessaire, le niveau de puissance prédéfini peut être modifié au moyen des boutons "+" et "-" sur l'afficheur droit.



### PORTER À ÉBULLITION\*

Fait chauffer l'eau et avertit l'utilisateur en début d'ébullition via signal sonore et visuel.

En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient l'eau à ébullition contrôlée en évitant toute projection et perte d'énergie. Tant que cette fonction est activée, un signal d'alarme sonore avertit l'utilisateur si le récipient est vide (sans eau) ou si l'eau s'est évaporée.

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

### RISSOLER\*

Pour les préparations consistant à faire revenir des aliments. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. En attendant la confirmation de l'utilisateur, le système maintient le récipient à température contrôlée en évitant toute surchauffe et perte d'énergie.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Cette fonction exige d'utiliser des accessoires spéciaux.

N'utilisez pas le couvercle - un couvercle anti-éclaboussures est recommandé. Il est conseillé d'utiliser des huiles spéciales friture pour cette fonction. En cas d'utilisation d'une huile différente, ayez soin de surveiller la cuisson lors de la première utilisation.



### GRILLER\*

Cette fonction permet de faire griller différents aliments en fonction de leur épaisseur. Un signal sonore et visuel indique que la température idéale est atteinte et que les aliments doivent être ajoutés dans le récipient. La table de cuisson stabilise ensuite la température et la maintient constante durant la cuisson. Une fois que l'utilisateur a confirmé l'ajout des aliments, la cuisson démarre.

Il est conseillé de préparer les aliments durant la phase de chauffage et de les ajouter dès émission du bip.

Pour des conditions optimales, utilisez cette fonction avec des récipients et des ingrédients à température ambiante.

Si vous n'utilisez pas le récipient préconisé, utilisez la fonction grill avec des précautions particulières, la qualité du récipient influant sur les temps de chauffage. Les accessoires présentant un fond très mince atteignent très rapidement une température élevée.



### MOKA\*

Cette fonction permet de faire chauffer automatiquement les cafetières "Moka". Activer le cycle de chauffage via sélection de la fonction sur le menu, un bip est émis une fois que le café est prêt. La fonction est programmée pour s'éteindre automatiquement en vue de prévenir les projections. Lors de la première utilisation, vérifiez que les conditions décrites sont réunies. Pour un fonctionnement optimal, utilisez cette fonction avec la cafetière et l'eau à température ambiante.

\* Pour ces fonctions, il est conseillé d'utiliser les accessoires indiqués.

- porter à ébullition: WMF SKU: 07.7524.6380
- pour Rissoler: WMF SKU: 05.7528.4021
- pour Griller: WMF SKU: 05.7650.4291
- pour Moka, Bialetti: MOKA INDUZIONE 3TZ ANTRACITE

Veuillez noter : Essayez de ne pas déplacer le récipient durant les premières minutes de cuisson en vue d'un fonctionnement optimal de la table de cuisson.

## FONCTION CHEF CONTROL

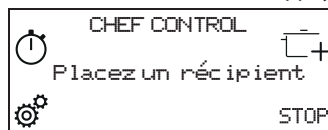
Cette fonction divise la table de cuisson en quatre zones de cuisson et les active simultanément à un niveau de puissance prédéfini. Vous pouvez déplacer les récipients entre deux zones pour pouvoir cuisiner à différentes températures.

### Pour activer la fonction Chef Control:

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



4. Les quatre zones de cuisson sont visualisées sur le pad de sélection ainsi que leur niveau de puissance (faible, moyen et fort).
5. Pour ajouter des récipients, utilisez la commande "Ajoutez un récipient" [+].
6. Pour sortir de cette fonction, appuyer sur "STOP".



### Pour modifier la puissance d'une zone de cuisson :

1. Sélectionnez la zone de cuisson
2. Réglez la puissance désirée en déplaçant horizontalement votre doigt sur le slider central, qui reste affichée 1 seconde.
3. Le niveau de puissance sélectionné (faible, moyen, fort) s'affiche à nouveau.

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

## FLEXIFULL

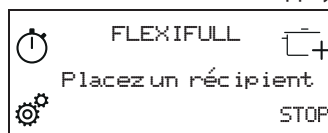
Cette fonction vous permet d'utiliser la totalité de la table de cuisson comme zone de cuisson unique.

### Pour activer la fonction Flexifull :

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



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



## INDICATEURS

### **H** CHALEUR RÉSIDUELLE

L'affichage de la lettre "H" sur l'un des panneaux de sélection de la zone de cuisson indique que la zone correspondante est encore chaude. La lettre disparaît après refroidissement de la zone de cuisson.

## TABLEAU DE CUISSON

NIVEAU DE PUISSANCE		TYPE DE CUISSON	UTILISATION CONSEILLÉE
Puissance maximum.	P	Chauffer rapidement	Indique l'expérience et les habitudes de cuisson Idéal pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à ébullition rapide (pour l'eau) ou pour chauffer rapidement des liquides.
	14 - 18	Faire frire, porter à ébullition	Idéal pour dorer, démarrer une cuisson, frire des produits surgelés, porter à ébullition rapide.
		Dorer, sauter, porter à ébullition, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à ébullition, cuire et griller.
	10 - 14	Dorer, cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller	Idéal pour faire sauter, maintenir à faible ébullition, cuire et griller, et préchauffer les récipients.
		Cuire, cuire à l'étouffée, faire sauter, griller, mélanger	Idéal pour cuire à l'étuvée, maintenir à faible ébullition, cuire et griller (longue durée).
	5 - 9	Cuire, mijoter, faire épaissir, faire fondre	Idéal pour les recettes exigeant une cuisson prolongée (riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait), et pour préparer la sauce des pâtes.
			Idéal pour les cuissons prolongées (volume inférieur à 1 l : riz, sauces, rôtis, poisson) avec des liquides (par ex. eau, vin, bouillon, lait).
1 - 4	Faire fondre, décongeler	Idéal pour ramollir le beurre, faire fondre lentement du chocolat, décongeler les aliments de petite taille.	
	Maintien au chaud, risotto crémeux	Idéal pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service, et pour des risottos bien crémeux.	
Puissance zéro	Off	-	La table de cuisson est en veille ou éteinte (la présence de chaleur résiduelle à la fin de la cuisson est indiquée par un « H »).

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Avant de procéder aux opérations de nettoyage, assurez-vous que les zones de cuisson sont éteintes et qu'aucun voyant de chaleur résiduelle ("H") n'est allumé.**

### Important :

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyant pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

Si le logo iXelium™ apparaît sur le verre, la table de cuisson a été traitée avec la technologie iXelium™, une finition exclusive Whirlpool qui assure des résultats de nettoyage parfaits, ainsi qu'un maintien de la surface de la table de cuisson brillante, plus longtemps.

### Pour nettoyer les tables de cuisson iXelium™, suivez les recommandations suivantes:

- Utilisez un chiffon doux (en microfibre de préférence), avec de l'eau ou un détergent à utilisation quotidienne pour le verre.
- Pour de meilleurs résultats, laissez un chiffon humide sur la table de cuisson en verre pendant quelques minutes.



## GUIDE DE DÉPANNAGE

- Contrôlez que l'alimentation électrique n'a pas été coupée.
  - Si vous ne parvenez pas à éteindre la table de cuisson après l'avoir utilisée, débranchez-la à partir de l'alimentation électrique.
  - Si, quand le plan de cuisson est allumé, l'afficheur visualise les codes alphanumériques, consultez le tableau suivant pour les instructions.
- Veillez noter: De l'eau, du liquide ayant débordé des casseroles ou tout objet posé sur les commandes peuvent provoquer l'activation ou la désactivation accidentelles du verrouillage du bandeau de commandes.

Code d'erreur	Description	Causes possibles	Solution
C81, C82	Le panneau de commande s'éteint en raison de températures excessivement élevées.	La température interne des pièces électroniques est trop élevée.	Attendez que la table de cuisson refroidisse avant de la réutiliser.
F02, F04	La tension de raccordement est incorrecte.	La sonde détecte une différence entre la tension de l'appareil et celle de l'alimentation électrique.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation principale et vérifiez le branchement électrique.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	Débranchez la table. Attendez quelques secondes, puis rebranchez la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si le problème persiste, appelez le Service Après-vente et spécifiez l'erreur qui apparaît sur l'afficheur.		

## BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Les tables de cuisson à induction peuvent produire des sifflements ou des craquements durant le fonctionnement normal. Ces bruits proviennent en réalité des casseroles et ils sont liés aux caractéristiques des fonds (par exemple, lorsque le fond de la casserole est fait de plusieurs couches de matériau ou si il est irrégulier).

Ces bruits peuvent varier selon les casseroles utilisées et selon la quantité d'aliments qu'elles contiennent et ils n'indiquent aucun type de défaut.

## CUISSONS VÉRIFIÉES

Vous trouverez ci-dessous un tableau spécialement créé pour faciliter les organismes de contrôle sur l'usage de nos produits.

Cuissons confirmées	Positions de cuisson confirmées
Distribution de chaleur, "Crêpes" test selon l'EN 60350-2 §7.3	
Performance thermique "Frites" test selon l'EN 60350-2 §7.4	
Faire fondre et garder au chaud, "chocolat"	
Mijoter, "riz au lait"	

ECO-DESIGN : Le test a été mené conformément aux réglementations en vigueur en sélectionnant toutes les zones de cuisson de la table de cuisson afin de former une zone unique, ou en utilisant la fonction Flexifull.



## SERVICE APRÈS-VENTE

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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

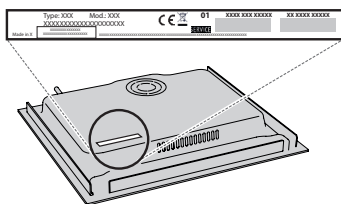
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **GUIDE DE DÉPANNAGE**.
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

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

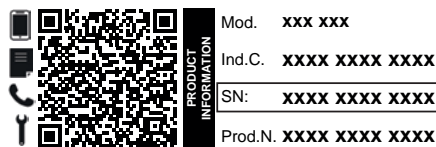
Pour obtenir du support, appeler le numéro disponible dans le livret de garantie ou suivez les consignes sur le site Web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser:

- une brève description du problème;
- le type et le modèle exact de l'appareil;



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



- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaire, contactez un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

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

Si l'installation n'est pas au-dessus d'un four intégré, vous pouvez appeler le Service après-vente pour acheter le kit séparateur C00628720 (table de cuisson 60 et 65 cm) ou C00628721 (table de cuisson 77 cm).

Si vous préférez ne pas acheter le kit séparateur assurez-vous qu'un séparateur est installé selon les instructions d'installation.



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

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





**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

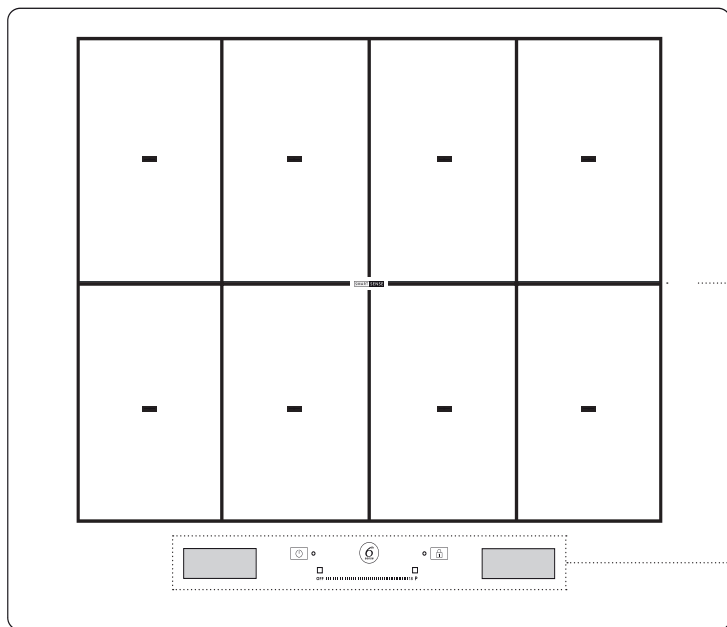
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register).

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



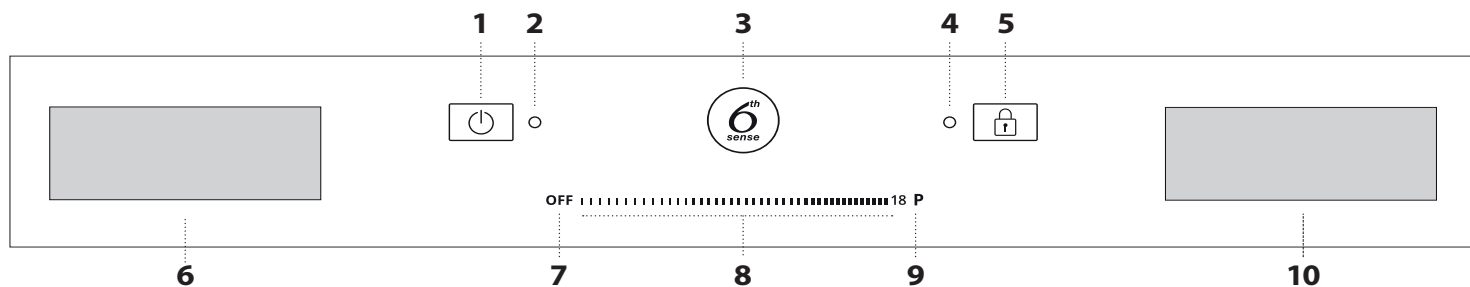
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Piano di cottura
- 2. Pannello di controllo

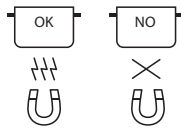
## PANNELLO DI CONTROLLO




- 1. Tasto di accensione / spegnimento
- 2. Spia luminosa piano cottura acceso
- 3. Tasto 6<sup>th</sup> Sense (funzioni speciali)
- 4. Spia luminosa Blocco tasti attivo
- 5. Blocco tasti
- 6. Display selezione zona cottura
- 7. Tasto di spegnimento della zona cottura
- 8. Tastiera a scorrimento
- 9. Tasto di riscaldamento rapido
- 10. Display gestione funzioni

## ACCESSORI

### PENTOLE E PADELLE



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

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

### PENTOLE VUOTE O CON FONDO SOTTILE

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

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

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


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

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

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

Posizionamento accessorio	Diametro minimo
centrato su 1 punto	10 cm
2 punti coperti	19 cm
3 punti coperti	peschiera/griglia
4 punti orizzontali coperti	peschiera/griglia
4 punti (2 + 2) verticali coperti	24 cm

## PRIMO UTILIZZO

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

Dal menu impostazioni è possibile:

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

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

In caso di interruzione di corrente le impostazioni vengono mantenute.

### REGOLARE LA POTENZA DEL PIANO

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

I livelli di potenza disponibili sono: 2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,4kW.

## USO DIARIO



### ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DEL PIANO COTTURA

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

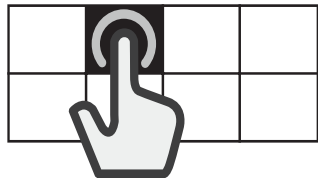
Se non si seleziona nessuna funzione, dopo 30 secondi il piano cottura si disattiva automaticamente. Il piano di cottura si spegne premendo un qualsiasi tasto per più di 10 secondi.

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

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

### SELEZIONE ZONA COTTURA

Nel display di sinistra è possibile selezionare la zona cottura desiderata premendo il riquadro corrispondente. Sulle zone non selezionate compare una riga leggera.

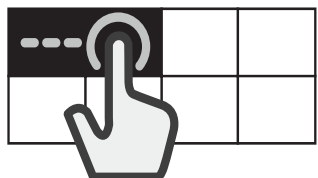


### SELEZIONE AREA FLESSIBILE


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

#### Per creare un'area flessibile:

Selezionare contemporaneamente più riquadri o scorrere il dito unendo progressivamente i riquadri.



#### Per dividere un'area flessibile:

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

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

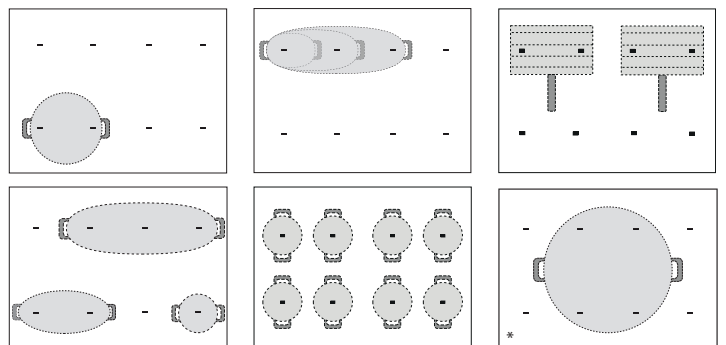
Se sulle zone di cottura selezionate non si appoggia una pentola entro 30 secondi, sul display di sinistra compaiono delle righe ravvicinate. Per riattivare l'area è possibile usare il comando "Aggiungi pentola" dal display di destra.



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

#### Per attivare le zone cottura:

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

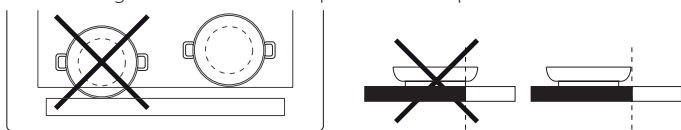


\* Sfruttando questa posizione si ottiene la massima erogazione di potenza.

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

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

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



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



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



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

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

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

**Per disattivare le zone cottura:**

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



**AGGIUNGI PENTOLA**

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

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



**BLOCCO TASTI**

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



**CONTAMINUTI**

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

**Per attivare il contaminuti:**

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

**Per modificare o disattivare il contaminuti:**

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



**IMPOSTAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA**

E' possibile programmare lo spegnimento automatico delle zone cottura.

**Per impostare il tempo di cottura:**

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

**Per modificare o disattivare il tempo di cottura impostato:**

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

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

## FUNZIONI SPECIALI



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

Con il tasto "6<sup>th</sup> Sense" è possibile accedere alle funzioni speciali:

- Cottura assistita
- Chef Control
- Flexifull

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

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

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

### COTTURA ASSISTITA

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

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

#### Per attivare la funzione Cottura assistita:

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



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



4. Selezionare il metodo di cottura e confermare.



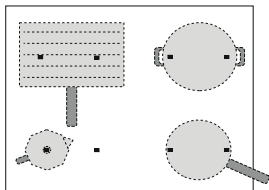
5. Selezionare le condizioni per la cottura e confermare.



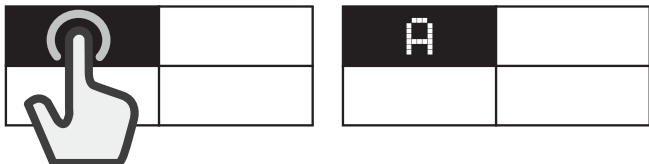
6. Le zone di cottura diventano quattro. Posizionare la pentola facendo attenzione a coprire due punti di riferimento riportati sulla superficie del piano.

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

Qui di seguito un'esempio di posizionamento degli accessori.



7. Selezionare nel display di sinistra la zona di cottura desiderata. Sulla zona selezionata compare una "A".



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

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

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



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

#### Per attivare la funzione Cottura assistita per più zone cottura:

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

Nota: È possibile utilizzare sino a 4 zone con la funzione "Cottura assistita" se la potenza impostata del piano lo permette.

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

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

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

#### Opzioni selezionabili

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

#### METODI DI COTTURA PRINCIPALI

(ogni metodo può prevedere al suo interno ulteriori opzioni)

##### FONDERE

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

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

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

##### SOBBOLLIRE

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

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

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



### BOLLIRE\*

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

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

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

### SALTARE IN PADELLA\*

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

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

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

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

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



### GRIGLIARE\*

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

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

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

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



### MOKA\*

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

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

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

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

## CHEF CONTROL

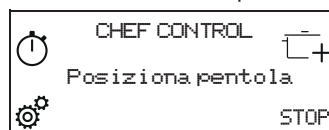
Divide il piano in quattro zone cottura e le attiva contemporaneamente a una potenza predefinita. Con questa funzione è possibile spostare le pentole da una zona all'altra continuando la cottura a temperature diverse.

**Per attivare la funzione Chef Control:**

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



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



**Per modificare la potenza di una zona cottura:**

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

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

## FLEXIFULL

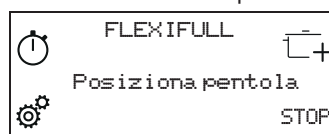
Permette di usare tutto il piano cottura come se fosse un'unica area di cottura.

**Per attivare la funzione Flexifull:**

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



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





## INDICATORI

### H CALORE RESIDUO

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

## TABELLA DI COTTURA

LIVELLO DI POTENZA		TIPOLOGIA DI COTTURA	UTILIZZO CONSIGLIATO L'indicazione affianca l'esperienza e le abitudini di cottura
Potenza massima	P	Riscaldare rapidamente	Ideale per innalzare in breve tempo la temperatura del cibo fino a veloce ebollizione in caso di acqua o per riscaldare velocemente liquidi di cottura.
	14 - 18	Friggere, bollire	Ideale per rosolare, iniziare una cottura, friggere prodotti surgelati, portare a ebollizione rapidamente.
		Rosolare, soffriggere, bollire, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture vivaci, cuocere e grigliare.
	10 - 14	Rosolare, cuocere, stufare, soffriggere, grigliare	Ideale per soffriggere, mantenere bolliture leggere, cuocere e grigliare, preriscaldare accessori.
		Cuocere, stufare, soffriggere, grigliare, mantecare	Ideale per stufare, mantenere bolliture delicate, cuocere (per lunga durata) e mantenere grigliature prolungate.
	5 - 9	Cuocere, sobbollire, addensare, mantecare	Ideale per cotture prolungate (riso, sughi, 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



### AVVERTENZA

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

### Importante:

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

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

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

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



## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

## RUMORI

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

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

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

## COTTURE VERIFICATE

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

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

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

## SERVIZIO ASSISTENZA

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

### PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA:

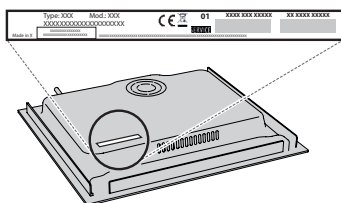
1. Verificare se non sia possibile eliminare da soli i guasti. Vedere **"RISOLUZIONE DEI PROBLEMI"**.
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per assicurarsi che l'inconveniente sia stato eliminato.

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

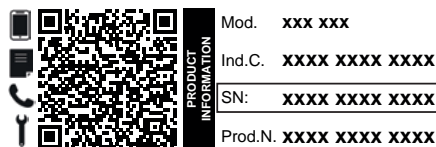
Per ricevere assistenza, chiamare il numero indicato sul libretto di garanzia o seguire le istruzioni sul sito web [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu).

Quando si contatta il nostro servizio assistenza, indicare sempre:

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



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



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

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

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

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

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

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio;
- Visitando il nostro sito web [docs.whirlpool.eu/docs](http://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.

